NATAL À MESA

PROPOSTAS PARA EMPRESAS · 2026

Celebre as conquistas do ano à mesa, numa experiência pensada para reunir equipas e partilhar



THE EDITORY
OCEAN WAY HOTEL

INFORMAÇÕES E RESERVAS
T | +351 291 112 990
E | rececao.oceanway@editoryhotels.pt

NATAL À MESA
PROPOSTAS PARA EMPRESAS · 2026

MENUS SERVIDOS À MESA

Mínimo de 12 pessoas · Bebidas não incluídas

MENU CELEBRAÇÃO · 29 € POR PESSOA

Uma entrada + um prato principal (carne ou peixe)
+ uma sobremesa.

MENU EXPERIÊNCIA · 38 € POR PESSOA

Uma entrada + dois pratos principais (peixe e carne)
+ uma sobremesa.

A empresa seleciona antecipadamente os pratos para todo o grupo, salvo restrições alimentares comunicadas previamente.

SELEÇÃO GASTRONÓMICA

ENTRADAS

Ceviche de pargo legítimo

Carpaccio de novilho

Camarão à guilho

Tártaro de novilho com gema curada

Gravlax de salmão com pickles de pepino

Burrata com tomate assado, pesto e redução de balsâmico

PEIXES

Salmão com crocante de ervas e legumes salteados

Robalo aromatizado com tomilho-limão e migas de broa e couve

Peixe-espada crocante com amêndoa e milho frito

Bacalhau confitado com batata a murro, ervas e alho

Dourada assada em crosta com batata salteada com cebola e bacon

CARNES

Perna de pato confitada com batata dauphinoise

Paupiette de vitela com presunto e puré de batata trufado

Medalhões de novilho com batata em rodelas de dupla fritura e couve pak choi

Jarrete de novilho cozinhado a baixa temperatura com batata nova salteada

Cordon bleu de peru com fiambre York, cheddar e arroz de coentros e malagueta

SOBREMESAS

Rabanada com gelado de baunilha

Tiramisù de broa de mel

Panna cotta de baunilha com vinho Madeira

Cheesecake de canela e especiarias

NATAL À MESA
PROPOSTAS PARA EMPRESAS · 2026

BUFFET ABRA

49 € POR PESSOA · MÍNIMO DE 30 PESSOAS · BEBIDAS NÃO INCLUÍDAS

FRIOS & ENTRADAS

Salada niçoise de atum
Terrina de camarão em tempura com maionese de lima
Fusilli com legumes mediterrânicos, tomate seco e pesto
Rosbife com pickles de cebola roxa
Tábua de queijos com frutos secos e mel
Seleção de charcutaria portuguesa
Seleção de saladas simples: alface, tomate, cenoura e pepino
Salada de tomate e queijo fresco com pesto de manjericão
Salada Caesar de frango

PRATOS QUENTES

Creme de abóbora assada, gengibre e azeite de ervas
Arroz de pato gratinado no forno com enchidos tradicionais
Medalhões de novilho com molho de cogumelos e vinho Madeira
Bochechas de porco estufadas lentamente em vinho
Filete de robalo assado com molho de limão e ervas
Polvo à lagareiro com batata ao sal

GUARNIÇÕES

Arroz de forno com amêndoas e passas
Batatinhas assadas com alho e alecrim
Legumes mediterrânicos assados com azeite e ervas

SOBREMESAS

Leite-creme queimado
Panna cotta de maracujá
Mousse caseira de chocolate negro com flor de sal
Tarte de limão merengada
Fruta fresca laminada

BUFFET OCEAN WAY

69 € POR PESSOA · MÍNIMO DE 30 PESSOAS · BEBIDAS NÃO INCLUÍDAS

SALADAS & ENTRADAS

Creme de cenoura assada, ervilha e azeite de ervas
Salada de camarão, manga, abacate, lima e coentros
Salada de beterraba, nozes, mel e laranja
Rosbife de novilho
Seleção de queijos e enchidos com frutos secos e mel
Salada de couve-roxa, maçã verde e cenoura com molho de iogurte
Salada Caesar de frango com lascas de parmesão e croutons
Salada de tomate e queijo fresco com pesto de manjericão
Seleção de saladas simples: alface, tomate, cenoura e abacate

PRATOS QUENTES

Bacalhau gratinado
Salmão assado com clorofila de manjericão
Filete de peixe-espada em panko com molho de maracujá
Escalopes de alcatra grelhados com manteiga de alho
Cachaço de porco assado com farinheira
Frango assado com limão, alho e tomilho

GUARNIÇÕES

Arroz de forno com limão e tomilho
Batata gratinada
Batata-doce assada com mel de cana
Legumes mediterrânicos assados com azeite e ervas

SOBREMESAS

Pudim de ovos com vinho Madeira
Tiramisù Ocean Way
Mousse caseira de chocolate negro com flor de sal
Cheesecake americano com frutos vermelhos
Fruta fresca laminada

NATAL À MESA
PROPOSTAS PARA EMPRESAS · 2026

BEBIDAS E CONDIÇÕES

OS PACOTES DE BEBIDAS ACRESCEM AO PREÇO DO MENU GASTRONÓMICO.

ESSENTIAL · 7,50 € POR PESSOA
Águas minerais, refrigerantes, sumo de laranja natural e café.

PREMIUM · 16,50 € POR PESSOA
Águas minerais, refrigerantes, sumo de laranja natural, café, cerveja nacional
e vinhos Busto Colheita Branco e Tinto — DOC Douro.

WELCOME DRINK · 9,00 € POR PESSOA
Serviço opcional de 30 minutos, antes do início da refeição.
Águas minerais, sumo de laranja, Porto branco tónico, Martini, Aperol Spritz e espumante.

CONDIÇÕES DE RESERVA, PAGAMENTO E CANCELAMENTO

- A confirmação da reserva implica o pagamento de 50% do valor total; os restantes 50% deverão ser liquidados até 5 dias antes do evento.
- Os valores pagos a título de adiantamento não são reembolsáveis.
- Cancelamentos até 15 dias antes do evento: sem penalização adicional, mantendo-se a não devolução do adiantamento.
- Alergias, intolerâncias e outras restrições alimentares deverão ser comunicadas antecipadamente.

Os preços incluem IVA à taxa legal em vigor e estão sujeitos a alteração sem aviso prévio.