

---

# MENU NATAL 2025

*GRUPOS E EMPRESAS*

---



# CANAPÉS

## FRIOS

- *Wonton* com húmus, grão-de-bico tostado e tomate *cherry*
- Shot de cenoura com laranja
- Tártaro de salmão em *blini* de carvão e creme de queijo
- Mousse de sardinha com azeitona negra e coentros

## QUENTES

- Crocante de massa filo com alheira e espinafres
- *Vol-au-vent* de alcachofras salteadas com creme de marmelo assado
- Seleção de mini salgadinhos tradicionais portugueses
- Empadas de frango do campo com maionese de alho negro

### Selecione a composição

**2 canapés – 8,00€**

**4 canapés – 12,00€**

**6 canapés – 16,00€**

. Serviço volante

. Tempo de serviço considerado: 30 minutos

. Mínimo 20 pessoas

# WELCOME DRINK

## WELCOME DRINK SEM ÁLCOOL

- Água mineral com e sem gás
- Chás e infusões
- Refrigerantes
- Sumo de laranja natural

**Preço por pessoa: 7,00€**

## WELCOME DRINK STANDARD

- Água mineral com e sem gás
- Refrigerantes
- Cerveja Super Bock
- Vinho Burmester Tavedo DOC (Região do Douro)

**Preço por pessoa: 12,50€**

## WELCOME DRINK STANDARD PLUS

- Água mineral com e sem gás
- Refrigerantes
- Sangria de vinho branco  
(Upgrade para sangria de espumante: **3,50€**)
- Porto Tónico

**Preço por pessoa: 18,00€**

## WELCOME DRINK SUPERIOR

- Água mineral com e sem gás
- Refrigerantes
- Cerveja Super Bock
- Vinho Bulas DOC (Região do Douro)
- Porto Tónico
- Kir Royal
- Espumante
- Martini

**Preço por pessoa: 25,00€**

- . Serviço volante
- . Tempo de serviço considerado: 30 minutos
- . Mínimo 20 pessoas

# SUGESTÃO DE WELCOME DRINK

## WELCOME PORTO PALÁCIO

2 canapés sólidos (Seleção do Chef)

Vinho das caves Burmester

Refrigerantes

Água mineral com e sem gás

**Preço por pessoa: 15,00€**

. Serviço volante

. Tempo de serviço considerado: 30 minutos

. Mínimo 20 pessoas

# BUFFET

## BUFFET A

**Preço por pessoa: 34,00€**

- 6 Entradas
- 1 Sopa
- 2 Pratos Quentes
- 2 Acompanhamentos
- 6 Sobremesas

## BUFFET B

**Preço por pessoa: 44,00€**

- 10 Entradas
- 1 Sopa
- 3 Pratos Quentes
- 3 Acompanhamentos
- 10 Sobremesas

## BUFFET C

**Preço por pessoa: 54,00€**

- 12 Entradas
- 1 Sopa
- 3 Pratos Quentes
- 4 Acompanhamentos
- 12 Sobremesas

. Serviço sentado

. Duração máxima do serviço: 4 horas

. Mínimo 20 pessoas

A opção escolhida deverá ser comum a todo o grupo (salvo restrições alimentares especiais previamente acordadas)

# BUFFET

## ENTRADAS

Saladas simples - Alface, tomate, pepino, milho e beterraba (incluídas em todos os buffets)

- Salada de legumes assados com sementes de abóbora
- Salada de polvo a baixa temperatura com molho verde e pimentos
- Salada de couve roxa macerada com sultanas, vinho do Porto e maçã
- Salada asiática com frango agridoce
- Salada de atum com feijão frade e molho verde
- Salada Caprese
- Salada de bacalhau e grão com molho verde
- Salada de couscous com frutos secos e legumes
- Salada de queijo, alho francês e maionese
- Quiche Lorraine
- Seleção de mini salgadinhos tradicionais portugueses
- Torta de bacalhau
- Mexilhões em escabeche
- Quiche de legumes assados e queijo
- Bôla de carnes
- Torre de marisco variado (acresce 10€ por pessoa)
- Perna de presunto laminado (acresce 8€ por pessoa)
- Travessa de enchidos tradicionais portugueses (acresce 5€ por pessoa no Buffet A | Incluído no Buffet B e C)

## PRATOS QUENTES

### Sopa

- Creme de aves com castanhas e cominhos
- Creme de abóbora e gengibre
- Creme de espargos verdes
- Creme de couve-flor e trufa
- Sopa da horta
- Creme de legumes com amêndoa torrada
- Canja de galinha com ovo esfarrapado e hortelã
- Sopa camponesa com feijão encarnado

### Peixe (escolha limitada a uma opção de peixe)

- Bacalhau com natas gratinado no forno com queijo das ilhas
- Filete de robalo com salteado de camarão e molho de marisco e ervas
- Seleção de peixes da nossa lota com molho à portuguesa
- Salmão tostado em legumes com molho de manteiga e ervas
- Filete de pescada no forno com crocante de broa
- Garoupa braseada com molho de crustáceos (acresce 8€ por pessoa)
- Bacalhau com crosta de broa e especiarias, em migas de broa com grelos e feijão encarnado
- Arroz caldoso de peixe e marisco aromatizado com coentros e lima

### Carne (escolha limitada a uma opção de carne)

- Galo assado lentamente a baixa temperatura com castanhas
- Vitela assada com molho de mostarda e mel
- O tradicional peru recheado
- Salteado de vitela e cogumelos
- Naco de vazia com presunto e molho da posta
- Vitela assada à moda de Lafões
- Lombo de porco assado com cravinho e mel
- Lombo de novilho em molho de vinho do Porto (acresce 8€ por pessoa)

### Vegetariano (escolha limitada a uma opção vegetariana)

- Lasanha de legumes assados gratinada com queijo parmesão
- Estufado de soja com feijão encarnado e couve portuguesa
- Lâminas de tofu grelhadas com rodela de batata-doce laranja e salteado de cogumelos em balsâmico
- Esparguete com molho pesto, tomate cherry e manjerição
- Chili vegan de três feijões com milho doce tostado
- Arroz caldoso de cogumelos selvagens e açafrão

# BUFFET

## ACOMPANHAMENTOS

- Misto de legumes salteados e flor de sal
- Cremoso de polenta de tomate e tomilho limão
- Legumes da época estufados e aromatizados com tomilho
- Batatinhas assadas no forno com alecrim
- Esparregado
- Puré de batata
- Arroz de açafrão

## SOBREMESAS

- Aletria de ovos e de canela
- Arroz-doce
- Leite-creme aromatizado com limão e canela
- Fatias douradas com creme de café e hortelã
- Bolo-Rei
- Pão de ló húmido
- Tronco de Natal
- Filhoses
- Azevias
- Cheesecake de frutos vermelhos
- Mousse de chocolate
- Seleção de frutas laminada
- Bolo de chocolate e frutos vermelhos
- Bolo de bolacha
- Tarte de maçã
- Pudim de pão
- Tarte de amêndoa
- Pudim Abade de Priscos
- Toucinho do céu
- Seleção de queijos nacionais e internacionais com pães, compotas e frutos secos - (acresce 5€ por pessoa no Buffet A | Incluído no Buffet B e C)

Café, chá e infusões incluídos.

# MENUS

## MENU STANDARD

### ENTRADAS

- Creme de legumes com amêndoa torrada  
ou
- Quiche de alho francês e queijo, com salada verde e redução de vinagre de romã

### PEIXE

- Salmão tostado com sésamo, batatinhas assadas em alecrim, legumes salteados, molho de manteiga branca e óleo de coentros  
ou
- Robalo tostado com crocante de pistacho, em couscous de legumes com tomate seco e molho balsâmico

### CARNE

- Lâminas de frango em puré de castanhas, com legumes salteados e molho de vinho tinto  
ou
- Lombrinho de porco com toucinho e maçã assada, esmagado de batata com cebolada, tomate seco e azeitona

### VEGETARIANO

- Cogumelos florestais em migas de feijão encarnado, grelos com crocante de broa e azeite do Douro  
ou
- Estufado de soja com feijão encarnado e couve portuguesa

### SOBREMESAS

- Fatias douradas com crocante de avelã caramelizada, creme de café e hortelã  
ou
- Leite creme queimado com frutos secos caramelizados

Café, chá e infusões incluídos.

**Menu A (Entrada, Prato Principal e Sobremesa)**

**Preço por pessoa: 27,50€**

**Menu B (Entrada, Prato Principal e Buffet de Sobremesas com 6 variedades)**

**Preço por pessoa: 34,00€**

**Menu C (Entrada, Prato Principal, Sobremesa e Buffet de Sobremesas com 10 variedades)**

**Preço por pessoa: 40,50€**

**Suplemento 2ª entrada: 6,50€**

**Suplemento 2º prato principal: 14,50€**

O Menu escolhido deverá ser comum a todo o grupo (salvo restrições alimentares especiais previamente acordadas)

. Duração máxima do serviço: 2 horas

. Mínimo 20 pessoas

# MENUS

## MENU SUPERIOR

### ENTRADAS

- Creme de abóbora e gengibre aromatizada com lima  
ou
- Crocante de alheira e grelos com mistura de folhas verdes, tomate *cherry* e molho de tailandês

### PEIXE

- Bacalhau no forno com broa e especiarias, puré de coentros e azeite de alho  
ou
- Arroz cremoso de peixe e marisco aromatizado com coentros e lima

### CARNE

- Bochecha de novilho estufada lentamente em vinho do Douro com polenta cremosa de milho e *bimi*  
ou
- Naco de novilho com cremoso de batata-doce assada, crocante de *kale* e jus de carne

### VEGETARIANO

- Arroz caldoso de cogumelos, castanhas e açafrão  
ou
- Açorda de legumes, tomate assado com gema curada e alho francês crocante

### SOBREMESAS

- Trilogia de doces natalícios by Porto Palácio Hotel  
ou
- Leite creme queimado com frutos secos caramelizados

Café, chá e infusões incluídos.

**Menu A (Entrada, Prato Principal e Sobremesa)**

**Preço por pessoa: 37,50€**

**Menu B (Entrada, Prato Principal e Buffet de Sobremesas com 6 variedades)**

**Preço por pessoa: 44,00€**

**Menu C (Entrada, Prato Principal, Sobremesa e Buffet de Sobremesas com 10 variedades)**

**Preço por pessoa: 50,50€**

**Suplemento 2ª entrada: 6,50€**

**Suplemento 2º prato principal: 14,50€**

O Menu escolhido deverá ser comum a todo o grupo (salvo restrições alimentares especiais previamente acordadas)

. Duração máxima do serviço: 2 horas

. Mínimo 20 pessoas

# LANCHE DE NATAL

- Mini sanduíches de queijo e fiambre
- Wraps de tofu e legumes com creme de caju e rúcula
- Seleção de mini salgadinhos tradicionais portugueses
- Bola de carnes
- Leite-creme aromatizado com limão e canela
- Fatias douradas com creme de café e hortelã
- Bolo-Rei
- Pão de ló
- Pudim de pão
- Seleção de frutas laminadas

**Preço por pessoa: 15,50€**

## Suplemento:

**Seleção de queijos nacionais e internacionais com pães, tostas seleção de compotas e frutos secos: 9,50€ por pessoa (inclui seleção de pães e tostas com compotas de fruta)**

. Serviço volante

. Duração máxima do serviço: 2 horas

. Mínimo 20 pessoas

# PACOTES DE BEBIDAS

## PACOTE SEM ÁLCOOL

- Refrigerantes
- Seleção de Infusões

**Preço por pessoa: 7,50€**

## PACOTE STANDARD

- Refrigerantes
- Cerveja Super Bock
- Vinho Burmester Tavedo DOC (Região do Douro)

**Preço por pessoa: 15,00€**

## PACOTE SUPERIOR

- Refrigerantes
- Cerveja Super Bock
- Vinho Bulas DOC (Região do Douro)

**Preço por pessoa: 20,00€**

## PACOTE PREMIUM

- Refrigerantes
- Cerveja Super Bock
- Vinho Bulas DOC (Região do Douro)
- Espumante Murganheira Reserva Bruto (Região de Távora e Varosa)

**Preço por pessoa: 30,00€**

### Todos os pacotes de bebidas incluem:

- Água mineral com e sem gás
- Café e chá

O serviço de bebidas acompanha a duração da refeição (buffet ou menu) contratada

# BAR ABERTO

## BÁSICO

- Vodka Stolichnaya
- Gin Beefeater
- Whisky Bushmills
- Rum Havana 3
- Cerveja Super Bock
- Vinho Branco Burmester Tavedo (Douro)
- Vinho Tinto Burmester Tavedo (Douro)
- Refrigerantes
- Águas

**25,00€ por pessoa / 1 hora**  
**20,00€ por pessoa / cada hora adicional**

## SUPERIOR

- Vodka Ketel One
- Gin Bombay Sapphire
- Whisky Jameson
- Rum Barceló Anejo
- Cerveja Super Bock
- Vinho Branco Bulas (Douro)
- Vinho Tinto Bulas (Douro)
- Espumante Murganheira Reserva Bruto
- Refrigerantes
- Águas

**40,00€ por pessoa / 1 hora**  
**30,00€ por pessoa / cada hora adicional**

## SUPLEMENTO I

- Bulas Tawny 10 anos
- Graham's LBV
- Madeira Blandy's 5 anos Sercial

**30,00€ por pessoa / 1 hora**

## SUPLEMENTO II

- Porto Tónico
- Aperol Spritz
- Martini Rosso / Bianco
- Amarguinha

**25.00€ por pessoa / 1 hora**

# MASTERCLASS

## COZINHA

(mínimo 20 Pax | máximo 30 Pax)

### CLASSIC 2 HORAS

**30,00€ por pessoa**

Os participantes confeccionam um prato definido pelo Chef e fazem a prova do mesmo posteriormente

### CLASSIC 2 HORAS + SET MENU

**30,00€ por pessoa + valor do Set Menu escolhido**

Os participantes confeccionam um dos momentos/pratos do set menu escolhido (definido pelo Chef) e fazem a prova do mesmo posteriormente, integrado na refeição.

## TERMOS E CONDIÇÕES GERAIS

A confirmação do evento deverá ser efetuada por escrito e com um mínimo de 7 dias de antecedência, devendo ser indicado o número certo de pessoas e o menu pretendido.

A adjudicação do serviço apenas será considerada como confirmada pelo hotel após o pagamento de um depósito correspondente a 50% do valor total previsto.

Este depósito não será reembolsável se o cancelamento ocorrer com menos de 7 dias de antecedência.

Será aceite uma flutuação de 10% no número de participantes confirmado até 48 horas antes da data do evento sem penalidades.

Qualquer alteração deverá ser comunicada por escrito.

O evento deverá estar pago na sua totalidade até 48 horas antes da sua realização. A partir desta data todas as alterações e cancelamentos serão cobrados na totalidade.

O não cumprimento dos nossos termos e condições gerais resultará no cancelamento do evento.

Não é permitido trazer qualquer tipo de alimentos ou bebidas para o Hotel, a menos que antecipadamente solicitado e autorizado.

As restrições alimentares deverão ser comunicadas antecipadamente até ao limite de 48 horas antes do evento. O Hotel providenciará uma alternativa de menu para os participantes com restrições alimentares.

Todos os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.



---

**INFORMAÇÕES E RESERVAS:**

T | +351 226 086 600

E | [banquetes.portopalacio@editoryhoteles.pt](mailto:banquetes.portopalacio@editoryhoteles.pt)

[www.editoryhoteles.com/porto-palacio](http://www.editoryhoteles.com/porto-palacio)

---

