
MENU NATAL 2026
GRUPOS E EMPRESAS
www.editoryhotels.pt

CANAPÉS

FRIOS

- Blini de salmão fumado, créme fraîche, aneto e ovas
- Creme de cenoura e laranja
- Crocante com puré de couve-flor, trufa e cogumelos
- Tartelete com hummus de beterraba e sementes
- Tosta de queijo de cabra, mel de rosmaninho e noz pecan

QUENTES

- Camarão em panko com aioli de citrinos
- Cogumelo recheado com espinafres e castanhas
- Crocante de filo com legumes
- Espetada de tofu marinado com sésamo e ameixa
- Vol-au-vent de frango, cogumelo e natas

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: 38,00€

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

BUFFET B

Preço por pessoa: 45,00€

- 4 Entradas
- 4 Saladas
- 1 Sopa
- 3 Pratos Quentes
- 3 Acompanhamentos
- 8 Sobremesas

BUFFET C

Preço por pessoa: 49,00€

- 4 Entradas
- 6 Saladas
- 1 Sopa
- 3 Pratos Quentes
- 3 Acompanhamentos
- 10 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

- Foccacia de carnes frias, rúcula, maionese de trufa e cebola caramelizada
- Espargos envoltos em bacon
- Mexilhões em escabeche de pimentos
- Pataniscas de bacalhau com maionese de coentros
- Quiche de alho-francês, cogumelos e queijo curado
- Quiche de legumes
- Quiche Lorraine
- Seleção de mini salgadinhos tradicionais portugueses
- Tábua de carnes frias laminadas, parmesão, alcaparras e óleo de trufa
- Tarte de cebola caramelizada e queijo azul
- Tarte de queijo de cabra, figo e mel
- Tempura de legumes com molho agridoce
- Torta de bacalhau com alho francês e cenoura
- Tortilha de legumes
- Torre de marisco variado. (*acresce 10€ por pessoa*)
- Perna de presunto laminado (*acresce 8€ por pessoa*)
- Travessa de charcutaria tradicional portuguesa (*acresce 5€ por pessoa*)

Saladas simples incluídas

- Alface, tomate, pepino, milho e beterraba

SALADAS COMPOSTAS

- Salada Caprese com tomate cherry, mozarela de búfala e pesto de manjericão
- Salada de atum com feijão-frade e ervas frescas
- Salada de bacalhau e grão, cebola roxa, salsa e azeite de limão
- Salada de couscous, frutos secos, legumes e romã
- Salada de legumes assados, feta, rúcula
- Salada de legumes assados, sementes de abóbora e vinagrete de mostarda antiga
- Salada de queijo curado, alho-francês, pera e nozes
- Salada de quinoa, courgette e pimentos grelhados
- Salada de salmão fumado, fusili, maçã verde e aneto
- Salada de tofu marinado, pepino, edamame e sésamo

PRATOS QUENTES

Sopa

- Sopa da horta com legumes da época
- Creme de abóbora e gengibre com crocante de sementes
- Creme de espargos verdes assados
- Creme de brócolos com amêndoa laminada
- Creme de alho-francês e abóbora, com castanhas
- Creme de legumes assados com amêndoa torrada
- Canja de galinha com ovo esfarrapado e hortelã

Peixe (escolha limitada a uma opção de peixe)

- Bacalhau com natas gratinado no forno com queijo das ilhas
- Filete de pescada no forno com crocante de broa
- Lombo de corvina com puré de batata-doce e molho verde
- Salmão tostado em curgete e tomate assado
- Bacalhau com crosta de broa e azeite do Douro em cama de grelos e batata a murro
- Arroz caldoso de peixe e marisco com coentros e lima
- Seleção de peixes da nossa lota com molho à portuguesa

Carne (escolha limitada a uma opção de carne)

- Naco de vazia com presunto e molho da posta
- Coxa de pato confitado com laranja
- O tradicional peru recheado
- Estufado de vitela e cogumelos e espargos verdes
- Bochechas de porco ibérico com puré de batata trufado
- Vitela assada à moda de Lafões
- Peito de frango laminado com bacon e molho demi-glace

Vegetariano (escolha limitada a uma opção vegetariana)

- Lasanha de beringela com soja e espinafres
- Risoto de cogumelos, tomilho e parmesão
- Lasanha de legumes assados gratinada com parmesão
- Caril de grão com abóbora e espinafres
- Estufado de soja com feijão encarnado e couve portuguesa
- Polenta cremosa com cogumelos salteados e tomilho limão
- Chili vegan de três feijões com milho doce tostado

BUFFET

ACOMPANHAMENTOS
- Arroz branco no forno
- Arroz de açafrão
- Batatinhas assadas no forno com alecrim
- Batata gratinada com queijo parmesão
- Couscous de ervas e legumes
- Couve-roxa estufada com maçã
- Esparregado
- Espinafres salteados com pinhões tostados
- Grelos salteados com alho
- Legumes da época estufados
- Legumes da época salteados com flor de sal
- Puré de batata
- Puré de batata-doce
- Polenta de milho cremosa

SOBREMESAS
- Aletria de ovos e canela
- Arroz-doce com canela
- Azevias
- Bolo de chocolate e frutos vermelhos
- Bolo-rei
- Cheesecake de frutos vermelhos
- Leite-creme aromatizado com limão
- Mini pastel de nata com canela
- Mousse de chocolate
- Pão de ló húmido
- Pão de ló tradicional
- Pudim Abade de Priscos
- Pudim francês
- Rabanadas com calda de vinho do Porto
- Seleção de frutas laminadas (3 variedades)
- Sonhos de abóbora
- Tarte de amêndoa
- Tarte de maçã
- Toucinho do céu
- Tronco de Natal de chocolate
- Seleção de queijos nacionais e internacionais com seleção de bolachas, compotas e frutos secos. (acresce 5€ por pessoa)

Bebidas incluídas
Água com e sem gás
Café ou chá

MENUS

MENU STANDARD

ENTRADAS
- Creme de abóbora e gengibre com lima e sementes de abobora tostadas

ou
- Crocante de alheira com grelos em salada verde e vinagrete de romã

ou
- Salada de couve roxa com maçã, vinho do Porto e nozes

ou
- Creme de couve-flor com trufado e amêndoa torrada

PEIXE
- Salmão selado, arroz de amêndoa e sultanas, legumes glaceados e molho de manteiga e vinho branco

ou
- Lombo de bacalhau no forno com broa em puré de coentros e azeite de alho

ou
- Filete de corvina com batata a murro, ratatouille aromatizado com tomilho limão, molho balsâmico

ou
- Robalo tostado, puré de grão e espinafres, crocante de bro

CARNE
- Frango em lâminas com puré de castanhas, legumes salteados e molho de vinho tinto

ou
- Coxa de pato confitada, batatas alouradas com alecrim, legumes glaceados e molho de laranja

ou
- Bochecha de porco estufada em vinho do Douro com polenta cremosa e espargos verdes

ou
- Naco de novilho com batata-doce assada, estufado de couve roxa com maça e molho da posta

VEGETARIANO
- Brás de legumes com azeitona negra desidratada.

ou
- Risoto de beterraba e cogumelos com nozes e canónigos

ou
- Tofu marinado, estufado de legumes da época, bulgur tostado e cebola roxa caramelizada e romã.

ou
- Arroz caldoso de cogumelos selvagens, castanhas assadas e açafrão da Índia

SOBREMESAS
- Pudim Abade de Priscos com crumble de laranja e gelado de tangerina.

ou
- Seleção de sobremesas natalícias em mini degustação.

ou
- Rabanada de vinho tinto do Douro desconstruída com crumble de canela, gelado de nata e baunilha.

ou
- A nossa seleção de fruta laminada

Café, chá ou infusão incluídos.

Menu A (Entrada, Prato Principal e Sobremesa)
Preço por pessoa: 30,00€

Menu B (Entrada, Prato Principal e Buffet de Sobremesas com 6 variedades)
Preço por pessoa: 37,50€

Menu C (Entrada, Prato Principal, Sobremesa e Buffet de Sobremesas com 10 variedades)
Preço por pessoa: 43,50€

Suplemento 2ª entrada: 7,50€
Suplemento 2º prato principal: 15,50€
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

SUGESTÃO PORTO PALÁCIO

WELCOME DRINK
- Seleção de mini salgadinhos tradicionais portugueses
- Porto tónico
- Vinho branco e tinto do Douro
- Águas com e sem gás

ENTRADA
- Creme de espargos verdes assados com redução de nata azeda e pinhão tostado

ou
- Crocante de bacalhau com salada verde, amêndoa torrada e redução de balsâmico

PRATO PRINCIPAL
- Bacalhau no forno em crocante de kadaif com puré de coentros e azeite do Douro

ou
- Posta de novilho em esmagado de batata-doce laranja e espinafres com molho da posta

ou
- Risoto de cogumelos selvagens e castanhas com canónigos frescos

SOBREMESA
- Buffet de sobremesas natalícias e seleção de fruta laminada

Bebidas incluídas
Água com e sem gás
Café ou chá

SUGESTÃO PORTO PALÁCIO
(Welcome drink, Entrada, Prato Principal e Buffet de Sobremesas)
Preço por pessoa: 49,50€

. Duração máxima do serviço: 2 horas
. Mínimo 20 pessoas

LANCHE DE NATAL

- Bolachas de gengibre
- Bolo-rei
- Brownie de chocolate e frutos secos
- Foccacia de legumes assados com creme de caju
- Mini pão de brioche com laminas de novilho, mostarda e rúcula
- Mini rabanadas com açúcar e canela
- Mini sanduiche com queijo e fiambre
- Mini wrap de frango com bacon, ovo tomate, alface e maionese
- Pão de ló
- Pipocas doces e salgadas
- Seleção de mini salgadinhos tradicionais portugueses
- Seleção de frutas laminadas (3 variedades)

Preço por pessoa: 17,00€

Suplemento:
Seleção de queijos nacionais e internacionais com seleção de bolachas, compotas e frutos secos.
(acresce 5€ por pessoa)

. 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

Mínimo 20 pessoas

CANAPÉS	WELCOME DRINK	SUGESTÃO DE WELCOME DRINK	BUFFET	SET MENUS	LANCHE DE NATAL	PACOTE DE BEBIDAS	BAR ABERTO

TERMOS E CONDIÇÕES GERAIS

A confirmação do evento deverá ser efetuada por escrito e com um mínimo de 10 dias de antecedência, devendo ser indicado o número final de participantes, o menu pretendido e respetivas escolhas, caso se aplique.

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

O pagamento dos restantes 50% deve ser efetuado até 10 dias antes do evento, juntamente com as escolhas e número final de participantes.

Este depósito não será reembolsável se o cancelamento ocorrer com menos de 10 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 e confirmada pelo hotel.

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@editoryhotels.pt
www.editoryhotels.com/porto-palacio