
MENU NATAL 2023

GRUPOS E EMPRESAS



WELCOME FOOD

FRIOS

A

- Espetada de pérolas de mozzarella, tomate e azeitona galega, marinada de azeite de tomilho
- Brioche tostado de presunto com abacaxi fumado
- Foliar de legumes assados com lima e ervas

Preço por pessoa: 6,50€

B

- Salmão curado em funcho, beterraba e coco
- Escabeche de pato em tosta de especiarias
- Mini quiche de alho francês e cogumelos
- Vol-au-vent com tofu agri-doce e caju tostado

Preço por pessoa: 7,50€

. Serviço volante

. Duração máxima do serviço: 30 minutos

. Mínimo 15 pessoas

QUENTES

A

- Creme de abóbora assada com amêndoa torrada
- Folhado de alheira e espinafres
- Alcachofras salteadas com creme de marmelo assado

Preço por pessoa: 6,50€

B

- Creme de espargos e crocante de presunto desidratado
- Rosbife de novilho com molho de mostarda e mel
- Pataniscas de bacalhau com pimentos e compota de cebola e Porto
- Chamuças de legumes e chutney de frutas

Preço por pessoa: 7,50€

COCKTAILS

EM PONTO DE BAR:

- Porto Tónico
- Gin Tónico
- Sumo de laranja natural
- Vinho branco
- *Kir royal*
- Cerveja Super Bock

Preço por pessoa: 18,00€

- Água com e sem gás
- Cerveja Super Bock s/álcool
- Sumo de laranja
- *Wild berry* (framboesa – menta fresca – lima)
- *Elder Palace* (sumo de laranja – flor de sabugueiro)

Preço por pessoa: 12,00€

- . Serviço volante
- . Duração máxima do serviço: 30 minutos
- . Mínimo 15 pessoas

“SPICE YOUR CHRISTMAS” SUPLEMENTOS

- Hot buttered rum
(Quente: rum, manteiga, açúcar amarelo, especiarias)
Mínimo 30 pessoas

Preço por pessoa: 9,50€

- Hot Toddy
(Quente: Whisky, limão, mel, especiarias)

Preço por pessoa: 5,50€

- Jingle Juice
(Vinho tinto, espumante, vodka, maçã, arando)
Mínimo 15 pessoas

Preço por pessoa: 9,50€

- Jolly 75
(Gin, champanhe, maçã, estrela de anis)

Preço por pessoa: 7,50€

- Junkanoo
(Rum Plantation Pineapple, jalapeño, ananás, licor de canela)

Preço por pessoa: 7,50€

PACOTES DE BEBIDAS

PACOTE S/ÁLCOOL:

- Água com e sem gás
- Cerveja Super Bock s/álcool
- Refrigerantes
- Seleção de Infusões

Preço por pessoa: 6,50€

PACOTE BASIC:

- Água com e sem gás
- Cerveja Super Bock
- Refrigerantes
- Vinho Burmester Tavedo branco e tinto (Douro)

Preço por pessoa: 15,00€

. Serviço complementar ao serviço de menu/ buffet

PACOTE SUPERIOR:

- Água com e sem gás
- Cerveja Super Bock
- Refrigerantes
- Vinho Bulas branco e tinto (Região do Douro)

Preço por pessoa: 20,00€

PACOTE PREMIUM:

- Água com e sem gás
- Cerveja Super Bock
- Refrigerantes
- Vinho Bulas branco e tinto (Região do Douro)
- Vinho Espumante Murganheira Reserva Bruto (Região de Távora Varosa) ou Vinho do Porto Bulas 10y Tawny (Região do Douro)

Preço por pessoa: 30,00€

**Opção espumante e vinho do Porto:
40,00€ por pessoa**

BUFFET

BUFFET PORTO

ENTRADAS

- Salada de tomate, alface, pepino, milho e beterraba
- Salada de aipo, frango e nozes
- Salada de couscous com legumes salteados
- Salada de atum de conserva com batata cozida, ovo, espargos e alfaces
- Salada de queijo, alho francês sobre leito de rúcula
- Cogumelos, pimentos e tomates grelhados em vinagrete ligeiro
- Seleção de salgadinhos bolinhos de bacalhau, rissóis, crocantes de alheira, croquetes)
- Chamuças com chutney de fruta
- Mini quiche de legumes
- Bola de carnes
- Vinagrete, azeite, maionese

PRATOS QUENTES

Sopa (escolha uma das opções)

Canja de galinha com ovo esfarrapado e hortelã

Sopa camponesa com feijão encarnado

Peixe (escolha uma das opções)

- Bacalhau espiritual no forno gratinado com parmesão
- Filete de robalo com salteado de camarão e molho de marisco e ervas

Carne (escolha uma das opções)

- Peito de peru, recheio de couve, frutos secos e morcela
- Vitela assada com molho de mostarda, mel, batatinha salteada e legumes da época

Vegetariano (escolha uma das opções)

- Lasanha de legumes assados gratinada com queijo parmesão
- Estufado de soja com feijão encarnado e couve portuguesa

SOBREMESAS

- Aletria de ovos e de canela
- Arroz-doce
- Leite-creme aromatizado com limão e canela
- Fatias douradas com creme de café e hortelã
- Mousse de chocolate
- Bolo-Rei
- Farófias
- Pão de ló húmido e seco
- Tronco de Natal
- Sonhos
- Seleção de frutos secos e queijos nacionais e internacionais
- Seleção de pães e tostas com compotas de fruta
- Seleção de frutas laminada

Café, chá e infusões.

OFERTA de Bolo Rei com o café.

Preço por pessoa: 34,00€

. Serviço sentado

. Duração máxima do serviço: 4 horas

. Mínimo 20 pessoas

A escolha dos pratos quentes deverá ser igual para todo o grupo (serão consideradas alternativas para as restrições alimentares informadas antecipadamente)

BUFFET

BUFFET PORTO PALÁCIO HOTEL

ENTRADAS

- Salada de tomate, alface, pepino, milho, beterraba e rúcula
- Salada de aipo, frango e nozes
- Salada de queijo, alho francês sobre leito de rúcula
- Salada de couscous com legumes salteados
- Salada de bacalhau e grão com molho verde
- Cogumelos, pimentos e tomates grelhados em vinagrete ligeiro
- Salada de maçãs e molho ligeiro de iogurte sobre salmão fumado
- Mexilhões em escabeche
- Seleção de carnes frias
- Salgadinhos (pasteis de bacalhau, rissóis, crocantes de alheira, croquetes)
- Chamuças com chutney de fruta
- Mini quiche de legumes
- Bola de carnes
- Vinagrete, azeite, maionese

PRATOS QUENTES

Sopa (escolha uma das opções)

- Creme de aves com castanhas e cominhos
- Sopa da horta e amêndoa torrada

Peixe (escolha uma das opções)

- Bacalhau com crosta de broa e ervas em migas de couscous com grelos e feijão encarnado
- Arroz caldoso de peixe e marisco aromatizado com coentros e lima

Carne (escolha uma das opções)

- Galo assado lentamente a baixa temperatura com castanhas, esparregado e batatinha nova assada com alecrim
- Vitela assada com molho de mostarda, mel, batatinha salteada e legumes da época

Vegetariano (escolha uma das opções)

- Estufado de soja com feijão encarnado e couve portuguesa
- Laminas de tofu grelhadas com rodela de batata-doce laranja e salteado de cogumelos em balsâmico

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
- Farófias
- Pão de ló húmido e seco
- Tronco de Natal
- Sonhos
- Cheesecake de frutos vermelhos
- Trouxas de ovos e canela
- Mousse de chocolate
- Mousse de manga
- Seleção de frutos secos e queijos nacionais e internacionais
- Seleção de pães e tostas com compotas de fruta
- Seleção de frutas laminada

Café, chá e infusões.

OFERTA de Bolo Rei com o café.

Preço por pessoa: 41,50€

. Serviço sentado

. Duração máxima do serviço: 4 horas

. Mínimo 20 pessoas

A escolha dos pratos quentes deverá ser igual para todo o grupo (serão consideradas alternativas para as restrições alimentares informadas antecipadamente)

MENUS

MENU PORTO

ENTRADAS (escolha uma das opções)

- Caldo de aves e castanhas com cominhos e infusão de azeite de alecrim
- Folhado de cogumelos selvagens e couve flor, bouquet de alfaces e molho de maionese e wasabi

PEIXE (escolha uma das opções)

- Lombo de bacalhau em xerém de espinafre e crocante de morcela
- Robalo braseado em couscous de legumes e tomilho com molho de balsâmico

CARNE (escolha uma das opções)

- Galantine de aves e castanhas, puré de batata assada e salteado de grelos ao alho
- Lombinho de porco com toucinho e maça assada, esmagado de batata com cebolada e tomate seco e azeitona

VEGETARIANO (escolha uma das opções)

- Brás de legumes com azeitona negra
- Estufado de soja com feijão encarnado e couve portuguesa

DOCE (escolha uma das opções)

- Fatias douradas com crocante de avelã caramelizada e creme de café e hortelã
- Torta de laranja, caldo de canela e gelado de caramelo

Café, chá e infusões
OFERTA de Bolo Rei com o café.

Preço por pessoa: 27,50€

Suplemento entrada/ doce - 4,50€ p/pessoa
Suplemento prato principal adicional - 9,50€ p/pessoa

MENU PORTO PALÁCIO HOTEL

ENTRADAS (escolha uma das opções)

- Creme de cenoura e feijão verde com pinhão tostado
- Crocante de alheira e grelos com folhas verdes, molho balsâmico e pólen de flores

PEIXE (escolha uma das opções)

- Lombrinhos de bacalhau envoltos em massa kadaif com açorda e línguas de bacalhau
- Garoupa e molho de algas com cebolinhas e alho francês

CARNE (escolha uma das opções)

- Bochecha de porco estufada lentamente em vinho do douro com cremoso de batata-doce assada e crocante de kale
- Naco de novilho com espargos verdes grelhados e batata dourada com alecrim e moscatel

VEGETARIANO (escolha uma das opções)

- Crocante de tofu em quinoa tricolor com cremoso de cenoura e espinafres
- Arroz caldoso de cogumelos e açafreão

DOCE (escolha uma das opções)

- Fatias douradas com crocante de avelã caramelizada e creme de café e hortelã
- Trilogia de doces natalícios by Porto Palacio Hotel

Café, chá e infusões
OFERTA de Bolo Rei com o café.

Preço por pessoa: 37,50€

Suplemento entrada/ doce - 6,50€ p/pessoa
Suplemento prato principal adicional - 12,50€ p/pessoa

LANCHE DE NATAL

- Mini sandwiches de tofu com creme de caju e rúcula
- Croissant
- Pastéis de nata
- Leite-creme aromatizado com limão e canela
- Fatias douradas com creme de café e hortelã
- Bolo-Rei
- Pão de ló
- Tronco de Natal
- Seleção de frutas laminada

Preço por pessoa: 15,50€

Suplementos:

Seleção de frutos secos e queijos nacionais e internacionais - 9,5€ p/pessoa

Seleção de enchidos tradicionais portugueses - 8,5€ p/pessoa

. Serviço volante

. Duração máxima do serviço: 2 horas

. Mínimo 15 pessoas

TERMOS E CONDIÇÕES GERAIS

As reservas estão sujeitas à disponibilidade do espaço

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

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. 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.pt

