MENU

GRUPOS PARA EMPRESAS

2026



THE EDITORY RIVERSIDE

STª Apolónia – Lisboa

MENU DE GRUPO PARA EMPRESAS

WELCOME DRINK
(Serviço prestado durante 30 minutos)

OPÇÃO I

Águas com e sem gás
Sumo de laranja
Infusão de roibos e canela fria
Vinho do Porto Branco

OPÇÃO II

Águas com e sem gás
Sumo de laranja
Infusão de roibos e canela fria
Vinho do Porto Branco e Moscatel
Espumante
Porto e Moscatel tónico

Opção I	9€ Por pessoa	**Opção II**	13€ Por pessoa

NOTA: Pacote servido durante welcome food ou como welcome drink, antes do jantar.

MENU DE GRUPO PARA EMPRESAS

WELCOME FOOD

(Serviço prestado durante 30 minutos)

- Mini Salgadinhos
- Caracóis Folhados de Cogumelos e Queijo Curado
- Mini Tarteletes com Humos de Grão e Azeitona em Pó
- Shot de Couve Flor e Azeite de Ervas Finas
- Mini Vol-Au-Vent, Mousse de Tomate seco e Queijo Cabra
- Mini Cones, Creme de Salmão Fumado e Aneto
- Torricado de Rosbife, Cornichons e Maionese de Alho Confitado
- Aranccini de Camarão, Pimentos e Creme de Coentros

2 Aperitivos	10€ Por pessoa	4 Aperitivos	14€ Por pessoa	6 Aperitivos	18€ Por pessoa
8 Aperitivos	22€ Por pessoa				

MENU DE GRUPO PARA EMPRESAS

MENU I - RIVERSIDE

(Mínimo 10 pessoas)

ENTRADA
Aveludado de Abóbora assada, Creme de Queijo fresco e pevides
OU
Meia desfeita de bacalhau fumado, Couli de pimentos e Pó de Azeitona

CARNE
Wellington de Aves, espinafres e batata rosti
OU
PEIXE
Filete de dourada, juliana de legumes e molho de vinho branco
OU
VEGETARIANO
Açorda de cogumelos, dashi e gema curada

SOBREMESA
Cheesecake de frutos vermelhos, gelado de baunilha
OU
Arroz Doce

35€
POR PESSOA

Bebidas não incluídas

MENU DE GRUPO PARA EMPRESAS

MENU II - THE EDITORY RIVERSIDE

(Mínimo 10 pessoas)

ENTRADA
Capuccino de cogumelos, Presuno, telha de queijo curado e tomilho limão

PEIXE
Bacalhau Confitado, Parmatie, Cebola Crocante e Couve Kale
OU
CARNE
Peito de Pato Lacado, Arroz Cremoso do Mesmo e Enchidos
OU
VEGETARIANO
Tempura de tofu, puré de pastinaca e legumes grelhados

SOBREMESA
Leite Creme, limão e tomilho
OU
Mil folhas de laranja, avelãs e gelado de canela

43€
POR PESSOA

Bebidas não incluídas

MENU DE GRUPO PARA EMPRESAS

BUFFET DE NATAL

(Mínimo 30 pessoas)

ENTRADAS
Salada simples (tomate, alface, cenoura, pepino, milho)
Salada de atum com feijão frade e ovo cozido
Cous cous com tomate, queijo feta e piso de manjericão
Seleção de salgados tradicionais portugueses

SOPA
Creme de castanhas, e maçã

PEIXE
Bacalhau com Broa em Cama de Grelos

CARNE
Strogonoff de aves com cogumelos

VEGETARIANO
Massa salteada com legumes

GUARNIÇÕES
Mix de legumes assados
Arroz no forno
Batatinha assada

SOBREMESAS
Seleção de queijos
Fruta da época laminada
Arroz-doce
Pão de ló húmido
Mousse de chocolate
Bolo-rei
Rabanadas com a nossa calda de vinho do porto

45€
POR PESSOA

Bebidas não incluídas

MENU DE GRUPO PARA EMPRESAS

BEBIDAS

BASIC - SEM ÁLCOOL

Água mineral com e sem gás
Soft drinks
Sumo de laranja

BASIC - COM ÁLCOOL

Cerveja
Água mineral com e sem gás
Soft drinks
Sumo de laranja

SILVER

Vinho branco e tinto - Ermelinda de Freitas
Cerveja
Água mineral com e sem gás
Soft drinks
Sumo de laranja

GOLD

Vinho branco e tinto - Mainova
Cerveja
Água mineral com e sem gás
Soft drinks
Sumo de laranja

Basic - Sem álcool	6€ Por pessoa	**Basic - Com álcool**	8€ Por pessoa	**Silver**	13€ Por pessoa
Gold	18€ Por pessoa				

NOTA: Pacote escolhido acompanha o menu escolhido, não servindo como welcome drink.



Informações e Reservas
+351 219 023 000
eventos.lisboa@editoryhotels.pt