
MENU NATAL 2026

GRUPOS E EMPRESAS



CANAPÉS

FRIOS

- Blini de salmão fumado, crème 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

- Focaccia 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, mozzarella de búfala e pesto de manjerição
- 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

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

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 abóbora 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 maçã 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 açafraão 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)

CANAPÉS

WELCOME
DRINK

SUGESTÃO DE
WELCOME DRINK

BUFFET

SET
MENUS

LANCHE
DE NATAL

PACOTE DE
BEBIDAS

BAR
ABERTO

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
- Focaccia 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 SUPERIOR

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

Preço por pessoa: 20,00€

PACOTE STANDARD

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

Preço por pessoa: 15,00€

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

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@editorihotels.pt

www.editorihotels.com/porto-palacio

