



PORTUGUÊS



Duração Coffee Breaks: 30 minutos

LISBON INSIDER AM

Sumo de laranja
Água mineral
Café Arabica Premium
Variedade de Chás TWG
Mini Pastéis de Nata
Mini Bolas de Berlim
Queijadas de Sintra

€16,00 por pessoa

LISBON INSIDER PM

Sumo de laranja
Água mineral
Café Arabica Premium
Variedade de Chás TWG
Mini Lanches Mistos
Mini croquetes de novilho
Mini Folhado de alheira de Mirandela

€16,00 por pessoa

COFFEE BREAKS



Duração Coffee Breaks: 30 minutos

COFFEE BREAK A

Sumo de laranja
Água mineral
Café Arabica Premium
Variedade de Chás TWG
Mini Croissant Simples
Mini Pão de Chocolate
Mini madalenas de laranja

€14,00 por pessoa

COFFEE BREAK B

Sumo de laranja
Água mineral
Café Arabica Premium
Variedade de Chás TWG
Mini Madalenas de Laranja do Algarve
Mini croissants mistos
Mini Pastéis de Nata
Mini muffins de cenoura

€15,00 por pessoa

COFFEE BREAKS

Duração Coffee Breaks: 30 minutos

COFFEE BREAK C

Sumo de laranja
Água mineral
Café Arabica Premium
Variedade de Chás TWG
Mini Viennoiserie
Mini Quiche
Mini Sanduíche Clube
Mini Pastéis de Nata
Espetadas de fruta

€19,50 por pessoa

WELCOME COFFEE

Sumo de laranja
Água mineral
Café Arabica Premium
Leite, descafeinado
Variedade de Chás TWG

€9,00 por pessoa

COFFEE BREAKS

Duração Coffee Breaks: 30 minutos

SUPLEMENTOS

Refrigerantes - €3,50 cada

Café Nespresso - €3,50 por Cápsula

Iogurte e Purés de Fruta - €6,00 por pessoa

Iogurtes (Natural, Grego, Batido de Proteínas)

Fruta (Banana, Futos Vermelhos, Manga e Pêssego)

Coberturas (Frutos secos e granola)

Batidos de Fruta - €7,00 por pessoa

Fruta Fresca Laminada - €5,50 por pessoa

Cesto de Fruta- €37,00 (7 pessoas)

Sumos feitos ao momento (mínimo 15 pessoas) - €9,50 por pessoa

Sumos (Laranja, Cenoura, Ananás)

Sanduíches - €9,50 por pessoa (4 unidades)

- Perú Fumado, Cogumelos Salteados, Radichio e maionese
de Pimentos

Brioche, Fiambre e Cornichons

Sanduíche Clube

Salmão fumado e Queijo creme

Abóbora assada com tapenade e Rúcula

ESTAÇÕES

Para completar o seu Coffee break:

Estação de crepes

Recheios- Compota de Frutos Vermelhos, Nutella, Mel, Xarope
de Ácer, Molho de Chocolate

Gelado de baunilha e de morango, Morangos frescos, Frutos
secos

€15,00 por pessoa

Estação de gelados

Gelados de Baunilha, chocolate, morango e de café

Coberturas: Frutosvermelhos, Biscoitos de chocolate, Amêndoas
assadas, Oreo's, M & M's, Pepitas de chocolate, Chantilly e morangos

€17,00 por pessoa

*Para este serviço é necessário a presença de 1 chefe de
cozinha (O número de chefes presentes dependerá do
número de pessoas confirmadas no evento) - €61,00*



Duração Coffee Breaks: 30 minutos

SAUDÁVEIS

Sumo natural de cenoura e laranja

Água mineral

Café Arabica Premium

Variedade de Chás TWG

Smoothies (Banana e canela; Frutos vermelhos)

Yogurte com granola e Frutos Vermelhos

Muffin de Cenoura e especiarias

Bruschetta de abacate e salmão fumado

Seleção de Frutos Secos e sementes

Fruta Fresca

€23,00 por pessoa

COFFEE BREAKS



INTERCONTINENTAL MEETINGS®



Duração Coffee Breaks: 30 minutos

CHOCOLATE

Café Arabica Premium

Variedade de Chás TWG

Chocolate quente

Batido de Chocolate

Brownie de Chocolate

Financier de Chocolate

Fonte de Chocolate com mini espetadas de fruta

€21,00 por pessoa

COFFEE BREAKS

COFFEE BREAKS | SUPLEMENTOS DE COFFEE BREAK | COFFEE BREAKS TEMÁTICOS

SAUDÁVEIS | CHOCOLATE

PEQUENO-ALMOÇO CONTINENTAL

Cereais

Corn Flakes , Muesli e granola

logutes

Naturais, magros, líquidos e de pedaços

Pão, pastelaria, compotas e manteigas

Pão integral, regional e de cereais

Viennoiserie e Muffins

Compotas de alperce, framboesa, laranja e morango

Mel

Manteiga e Creme vegetal

Frutas frescas

Salada de Fruta Fresca

Sumos naturais

Laranja e sumo do dia

Carnes frias, fumados e queijos

Fiambre, presunto e paio

Queijos regionais

Queijo fresco e requeijão

Bebidas quentes

Café Arabica Premium

Leite, leite de soja, descafeinado e chocolate quente

Variedade de Chás TWG

Serviço em buffet:

€24,00 por pessoa

Serviço à mesa:

€28,00 por pessoa



PEQUENO - ALMOÇO AMERICANO

Cereais e iogurtes

Corn Flakes, Muesli e granola
Iogurtes naturais, magros, líquidos e de pedaços

Pão, pastelaria, compotas e manteigeas

Pão integral, regional e de cereais
Viennoiserie e Muffins
Compotas de alperce, framboesa, laranja e morango
Mel
Manteiga e Creme Vegetal

Fruta frescas

Salada de fruta fresca

Sumos naturais

Laranja e sumo do dia

Carnes frias, fumados e queijos
Fiambre, presunto e paio
Queijos regionais, queijo fresco e requeijão

Pratos quentes

Ovos mexidos simples
Bacon e salsichas
Cogumelos salteados com ervas finas
Batata rösti
Feijão
Panquecas com xarope de ácer

Bebidas quentes

Café Arabica Premium
Leite, leite de soja, descafeinado e chocolate quente
Variedade de Chás TWG

Serviço em buffet:
€31,00 por pessoa

Serviço à mesa:
€33,00 por pessoa

PEQUENO - ALMOÇO WELLNESS

Cereais e iogurtes

Corn Flakes sem glúten, Cereias Fitness/Special K, Muesli, Granola e Aveia
iogurtes Magros, de fruta e naturais

Pão, pastelaria, compotas e manteigas

Pão integral, Pão de centeio, Pão multi-cereais
Muffins de cenoura e especiarias, Muffins de banana e aveia
Bolo de limão baixas calorias
Compotas de ananás, morango, laranja, pêra e mel
Manteiga de Amendoim
Manteiga sem sal, creme vegetal de baixo teor de gordura

Frutas frescas

Abacaxi, kiwi, laranja, toranja e variedade de maçãs

Sumos naturais

Cenoura, laranja, toranja e beterraba

Carnes frias, fumados e queijos

Peito de peru e de frango fumado
Queijo magro, Quark com ervas
Queijo fresco e tofu grelhado
Salmão fumado e abacate

Bebidas quentes

Café Arabica Premium, Descafeinado
Leite de soja, Leite de arroz
Variedade de Chás TWG

Pratos quentes

Tomate grelhado, claras de ovo estreladas e cogumelos salteados
Panquecas de Aveia com Xarope de açúcar

€30,00 por pessoa

PEQUENO-ALMOÇO



PEQUENO-ALMOÇO

ESTAÇÕES

Para completar o seu pequeno-almoço:

Confecção em Sala - French Toast (Suplemento)

€5,00 por pessoa

Omeletes simples e Ovos Estrelados (Suplemento)

€6,00 por pessoa

Estação de crepes

Recheios - Compota de Frutos Vermelhos, Nutella, Mel, Molho de chocolate, Xarope de ácer

Gelado de baunilha e de morango, Morangos frescos e Frutos Secos

€15,00 por pessoa

Estação de gelados:

Gelado de Baunilha, chocolate, morango e de café

Coberturas - Frutos vermelhos, Biscoitos de chocolate, Amêndoas assadas, Oreo's, M & M's, Pepitas de chocolate, Chantilly e morangos

€17,00 por pessoa

*Para este serviço é necessário a presença de 1 chefe de cozinha (O número de chefes presentes dependerá do número de pessoas confirmadas no evento - **€61,00***

INTRODUÇÃO

Independentemente da dimensão ou tema do seu evento, o nosso Chef utiliza o conhecimento da gastronomia local de forma a criar autênticas experiências regionais. Considerando o conhecimento na cozinha internacional, temos para oferecer uma variedade de receitas clássicas e pratos contemporâneos baseados na cozinha Portuguesa.

Os nossos menus são inspirados em receitas locais reflectindo os sabores da região; utilizamos ingredientes sazonais e frescos para que possa conhecer e apreciar o que temos de melhor.

Para visualizar as nossas opções por favor click na barra de navegação, e opte pelo estilo de menu que mais se adapte ao seu evento.

Alternativamente, a nossa equipa ficará muito satisfeita em criar consigo um menu à medida de forma à assegurar uma experiência completamente memorável e única para o seu evento.



Locais



Cozinha internacional



Light



Vegetarianos



Sem glúten



WELCOME COCKTAIL

Porto Lemon Mint Splash (Porto seco, água tónica, zeste de limão e hortelã)

Vinho Branco

Sumo de laranja natural, Águas e Dry snacks

€15,00 por pessoa - *duração 30 minutos*

€18,00 por pessoa - *duração 1 hora*

COCKTAIL CLÁSSICO

Espumante, Vinho Branco, Vinho Tinto, Cerveja, Sumo de laranja natural, Águas e Dry snacks

€17,00 por pessoa - *duração 30 minutos*

€21,50 por pessoa - *duração 1 hora*

COCKTAIL PORTUGUÊS

Vinho do Porto branco seco, Moscatel, Vinho Verde Espumante, Vinho Branco e tinto Seleção InterContinental, Vinho Madeira
Sumo de laranja natural, Águas e Dry snacks

€21,50 por pessoa - *duração 30 minutos*

€27,00 por pessoa - *duração 1 hora*

INTRODUÇÃO

Independentemente da dimensão ou tema do seu evento, o nosso Chef utiliza o conhecimento da gastronomia local de forma a criar autênticas experiências regionais. Considerando o conhecimento na cozinha internacional, temos para oferecer uma variedade de receitas clássicas e pratos contemporâneos baseados na cozinha Portuguesa.

Os nossos menus são inspirados em receitas locais relectindo os sabores da região; utilizamos ingredientes sazonais e frescos para que possa conhecer e apreciar o que temos de melhor.

Para visualizar as nossas opções por favor click na barra de navegação, e opte pelo estilo de menu que mais se adapte ao seu evento.

Alternativamente, a nossa equipa ficará muito satisfeita em criar consigo um menu à medida de forma à assegurar uma experiência completamente memorável e única para o seu evento.



Locais



Cozinha internacional



Light



Vegetarianos



Sem glúten

CANAPÉS FRIOS

Rosas de Salmão Marinado com vinagrette de mostarda mel e aneto

Salada Waldorf com Uvas

Folhado de borrego a baixa temperatura com molho tzatziki

Sopa fria de melão e hortelã

Presunto de Parma, mascarpone e espargos verdes

Vieiras marinadas com tobiko wazabi

Crostini de Tomate, Queijo Fresco e Orégãos

Humus de beterraba, queijo de cabra e sésamo

Magret de pato, uva caramelizada e gel de romã

Mozzarelini, tomate cereja e manjeriço fresco

Rosbife, espargos e Mayonese de Dijon

Crostini de cogumelos, espinafres e parmesão

Crudités e Dips

Carpaccio de Novilho com Molho de Laranja e Mostarda

Carpaccio de Bacalhau com Pesto de Coentros

Wrap de pepino, atum e abacate

Creme de pepino e sapateira

Presunto Ibérico, figo marinado em vinho do Porto

Robalo marinado com erva limão e gin

Cavala fumada com rábano e pepino

Meia desfeita de bacalhau com pimentos e coentros

Mil folhas de beterraba, queijo de cabra e mel

Seleção de 4 variedades (1 peça por variedade) **€15,00 por pessoa**

Seleção de 6 variedades (1 peça por variedade) **€20,00 por pessoa**

Seleção de 8 variedades (1 peça por variedade) **€27,00 por pessoa**

Seleção de 12 variedades (1 peça por variedade) **€31,00 por pessoa**

CANAPÉS

CANAPÉS QUENTES

Magret de pato confitado a baixa temperatura, creme de pêra rocha caramelizada e cogumelos selvagens

Mini hamburguer de novilho, mayo de trufa e queijo gruyère

Polvo a baixa temperatura, cebola caramelizada e paprika fumada

Bacalhau fresco confitado, azeite DOP, limão, humus de alcachofras assadas e azeitona

Risotto de açafrão e lima com lagostim marinado em wazabi

Massa Soba com legumes e molho de amendoim

Picapau de novilho com pickles caseiros

Picapau de camarão

Peixinhos da horta

Brie panado com amêndoa e mel

Tempura de camarão com molho de chili doce

Bacon recheado com ameixa

Pérolas de bacalhau com mayo de limão

Borrego, polenta, parmesão e queijo da Ilha

Pastéis de bacalhau

Choco panado e molho tártaro

Cogumelos panados, soja e gengibre rosa

Trouxas de legumes e queijo cabra

Mini empadas de galinha

Seleção de 4 variedades (1 peça por variedade) **€15,00 por pessoa**

Seleção de 6 variedades (1 peça por variedade) **€20,00 por pessoa**

Seleção de 8 variedades (1 peça por variedade) **€27,00 por pessoa**

Seleção de 12 variedades (1 peça por variedade) **€31,00 por pessoa**

CANAPÉS

MINI SOBREMESAS

Para compor o seu cocktail, o nosso Chef Executivo e o Chef de Pastelaria, preparam uma selecção de canapés e sobremesas, a qual passamos a apresentar

Financier de laranja ou pistachio

Pavlova de Morangos e Chantilly

Brownies de Chocolate com crocante de avelã

Mini Tarteletes: Limão Merengado ou Maracujá Merengado ou Fruta Variada ou

Chocolate ou Framboesa

Cocktail de Fruta com Grand Marnier

Creme Queimado: Gengibre ou Baunilha ou Coco ou Pêra

Tarte de requeijão com abóbora caramelizada

Sopa de Morangos com Manjeriço

Morangos com Vinho do Porto (na época)

Pannacotta de clementina e chocolate branco

Crumble de Maracujá e Banana caramelizada

Seleção de Trufas

Tiramisu

Shot de Ginja e especiarias

Parfait de Manga e Maracujá

Mousse de Chocolate Branco com Coco e Framboesas

Seleção de 4 variedades (1 peça por variedade) **€15,00 por pessoa**

Seleção de 6 variedades (1 peça por variedade) **€20,00 por pessoa**

Seleção de 8 variedades (1 peça por variedade) **€27,00 por pessoa**

Seleção de 12 variedades (1 peça por variedade) **€31,00 por pessoa**

CANAPÉS



PARA TRINCHAR

Sugestões para complementar a escolha de canapés frios e quentes e mini pastelaria

Estação de queijos e enchidos	€9,50 por pessoa
Salmão fumado ou marinado	€14,00 por pessoa
Vazia de Vitela Assada e molho de vinho tinto	€16,00 por pessoa
Presunto curado de Barrancos Pata Negra	€21,00 por pessoa
Estação de sushi	€27,00 por pessoa

SUPLEMENTO DE PRATOS QUENTES PARA COCKTAILS DÎNATOIRE

Salmão Braseado com molho de Mico
Bacalhau com natas
Emincé de Novilho
Arroz de pato

€17,00 por pessoa *(escolha de uma opção)*

COCKTAILS

COCKTAIL QUEIJOS E VINHOS

Queijos Portugueses

Castelo Branco | Niza | Rabaçal | Serpa | Serra | Azeitão

Queijos Internacionais

Gruyère | Camembert | Chèvre | Gouda | Roquefort |
Manchego | Gorgonzola

Pão e outros

Cesto de Pão Regional
Cream crackers e Gressinos
Uvas brancas e pretas, compotas variadas
Figos frescos ou secos, sultanas e nozes

Vinhos Portugueses

Barranco Longo Reserva - Algarve - Branco
Aromas locais e fruta, notas de madeira de carvalho, ananás,
pêssego e baunilha. Complexo e encorpado.

Post Scriptum- Douro - Tinto
Aromas locais e de fruta muito madura com um toque de
madeira, equilibrado na boca e encorpado.

Quinta da Alorna Reserva - Vale do Tejo – Tinto
Aromas de madeira casada com fruta, jovem de corpo médio
e alguma persistência.

€59,00 por pessoa

COCKTAILS



WELCOME COCKTAIL

Porto Lemon Mint Splash (Porto seco, água tónica, zeste de limão e hortelã)

Vinho Branco

Sumo de laranja natural, Águas e Dry snacks

€15,00 por pessoa - duração 30 minutos

€18,00 por pessoa - duração 1 hora

COCKTAIL CLÁSSICO

Espumante, Vinho Branco, Vinho Tinto, Cerveja, Sumo de laranja natural, Águas e Dry snacks

€17,00 por pessoa - duração 30 minutos

€21,50 por pessoa - duração 1 hora

COCKTAIL PORTUGUÊS

Vinho do Porto branco seco, Moscatel, Vinho Verde Espumante, Vinho Branco e tinto Seleção InterContinental, Vinho Madeira
Sumo de laranja natural, Águas e Dry snacks

€21,50 por pessoa - duração 30 minutos

€27,00 por pessoa - duração 1 hora

COCKTAILS



BAR ABERTO EXECUTIVO

Martini, Campari, Vinho do Porto branco seco, Moscatel
Whisky novo, Gin , Vodka, Rum Bacardi
Vinho Branco e Vinho Tinto Seleção InterContinental
Espumante Nacional, Cerveja
Sumo natural de laranja, sumo de tomate, Refrigerantes e Águas

€28,00 por pessoa - 1 hora

€39,00 por pessoa - 2 horas

€16,00 por pessoa - suplemento para 3ª hora e seguintes

BAR ABERTO INTERNACIONAL

Martini, Campari, Aguardente velha, Vinho do Porto 10 Anos
Rum, Vodka, Gin, Whisky velho
Vinho branco Planalto, Vinho tinto Dona Maria
Espumante Nacional, Cerveja
Sumo de laranja natural, sumo de tomate, Refrigerantes e Águas

€35,00 por pessoa - 1 hora

€51,00 por pessoa - 2 horas

€18,00 por pessoa - suplemento para 3ª hora e seguintes

COCKTAILS



PROVA DE VINHOS

PROVA DE VINHOS PORTUGUESES

Recepção de boas vindas com um flute de espumante português. O nosso escanção fará uma introdução sobre os vinhos portugueses, as regiões vinícolas e castas. De seguida irá explicar os 5 diferentes vinhos da prova, nomeadamente: 1 Vinho Verde, 2 Vinhos Brancos, 2 Vinhos Tintos e 1 Porto LBV Esta prova pode ser realizada durante um cocktail.

€23,00 por pessoa - *duração 1 hora*

PROVA DE VINHO DO PORTO

O nosso escanção fará uma introdução sobre o magnifico mundo do Vinho do Porto. Depois de uma breve explicação sobre a história, produção e diferentes tipos de Porto, poderá provar 5 vinhos do Porto diferentes das mais famosas caves, nomeadamente: 1 Porto branco seco como aperitivo, 1 Porto Tawny, 1 Porto Tawny 10 anos, 1 Porto LBV, 1 Porto 20 anos.

€29,00 por pessoa - *duração 1 hora*

Suplementos

Sugestão para complementar a sua prova de vinhos recomendamos um bufet de queijos tradicionais para acompanhar a Prova de Vinhos

€9,50 por pessoa

COCKTAILS

INTRODUÇÃO

Independentemente da dimensão ou tema do seu evento, o nosso Chef utiliza o conhecimento da gastronomia local de forma a criar autênticas experiências regionais. Considerando o conhecimento na cozinha internacional, temos para oferecer uma variedade de receitas clássicas e pratos contemporâneos baseados na cozinha Portuguesa.

Os nossos menus são inspirados em receitas locais reflectindo os sabores da região; utilizamos ingredientes sazonais e frescos para que possa conhecer e apreciar o que temos de melhor.

Para visualizar as nossas opções por favor click na barra de navegação, e opte pelo estilo de menu que mais se adapte ao seu evento.

Alternativamente, a nossa equipa ficará muito satisfeita em criar consigo um menu à medida de forma à assegurar uma experiência completamente memorável e única para o seu evento.



Locais



Cozinha internacional



Light



Vegetarianos



Sem glúten

CANAPÉS FRIOS

Rosas de Salmão Marinado com vinagrette de mostarda mel e aneto

Salada Waldorf com Uvas

Folhado de borrego a baixa temperatura com molho tzatziki

Sopa fria de melão e hortelã

Presunto de Parma, mascarpone e espargos verdes

Vieiras marinadas com tobiko wazabi

Crostini de Tomate, Queijo Fresco e Orégãos

Humus de beterraba, queijo de cabra e sésamo

Magret de pato, uva caramelizada e gel de romã

Mozzarelini, tomate cereja e manjeriço fresco

Rosbife, espargos e Mayonese de Dijon

Crostini de cogumelos, espinafres e parmesão

Crudités e Dips

Carpaccio de Novilho com Molho de Laranja e Mostarda

Carpaccio de Bacalhau com Pesto de Coentros

Wrap de pepino, atum e abacate

Creme de pepino e sapateira

Presunto Ibérico, figo marinado em vinho do Porto

Robalo marinado com erva limão e gin

Cavala fumada com rábano e pepino

Meia desfeita de bacalhau com pimentos e coentros

Mil folhas de beterraba, queijo de cabra e mel

Seleção de 4 variedades (1 peça por variedade) **€15,00 por pessoa**

Seleção de 6 variedades (1 peça por variedade) **€20,00 por pessoa**

Seleção de 8 variedades (1 peça por variedade) **€27,00 por pessoa**

Seleção de 12 variedades (1 peça por variedade) **€31,00 por pessoa**

CANAPÉS

CANAPÉS QUENTES

Magret de pato confitado a baixa temperatura, creme de pêra rocha caramelizada e cogumelos selvagens

Mini hamburguer de novilho, mayo de trufa e queijo gruyère

Polvo a baixa temperatura, cebola caramelizada e paprika fumada

Bacalhau fresco confitado, azeite DOP, limão, humus de alcachofras assadas e azeitona

Risotto de açafião e lima com lagostim marinado em wazabi

Massa Soba com legumes e molho de amendoim

Picapau de novilho com pickles caseiros

Picapau de camarão

Peixinhos da horta

Brie panado com amêndoa e mel

Tempura de camarão com molho de chili doce

Bacon recheado com ameixa

Pérolas de bacalhau com mayo de limão

Borrego, polenta, parmesão e queijo da Ilha

Pastéis de bacalhau

Choco panado e molho tártaro

Cogumelos panados, soja e gengibre rosa

Trouxas de legumes e queijo cabra

Mini empadas de galinha

Seleção de 4 variedades (1 peça por variedade) **€15,00 por pessoa**

Seleção de 6 variedades (1 peça por variedade) **€20,00 por pessoa**

Seleção de 8 variedades (1 peça por variedade) **€27,00 por pessoa**

Seleção de 12 variedades (1 peça por variedade) **€31,00 por pessoa**

CANAPÉS

MINI SOBREMESAS

Para compor o seu cocktail, o nosso Chef Executivo e o Chef de Pastelaria, preparam uma selecção de canapés e sobremesas, a qual passamos a apresentar

Financier de laranja ou pistachio

Pavlova de Morangos e Chantilly

Brownies de Chocolate com crocante de avelã

Mini Tarteletes: Limão Merengado ou Maracujá Merengado ou Fruta Variada ou

Chocolate ou Framboesa

Cocktail de Fruta com Grand Marnier

Creme Queimado: Gengibre ou Baunilha ou Coco ou Pêra

Tarte de requeijão com abóbora caramelizada

Sopa de Morangos com Manjeriço

Morangos com Vinho do Porto (na época)

Pannacotta de clementina e chocolate branco

Crumble de Maracujá e Banana caramelizada

Seleção de Trufas

Tiramisu

Shot de Ginja e especiarias

Parfait de Manga e Maracujá

Mousse de Chocolate Branco com Coco e Framboesas

Seleção de 4 variedades (1 peça por variedade) **€15,00 por pessoa**

Seleção de 6 variedades (1 peça por variedade) **€20,00 por pessoa**

Seleção de 8 variedades (1 peça por variedade) **€27,00 por pessoa**

Seleção de 12 variedades (1 peça por variedade) **€31,00 por pessoa**

CANAPÉS



PARA TRINCHAR

Sugestões para complementar a escolha de canapés frios e quentes e mini pastelaria

Estação de queijos e enchidos	€9,50 por pessoa
Salmão fumado ou marinado	€14,00 por pessoa
Vazia de Vitela Assada e molho de vinho tinto	€16,00 por pessoa
Presunto curado de Barrancos Pata Negra	€21,00 por pessoa
Estação de sushi	€27,00 por pessoa

SUPLEMENTO DE PRATOS QUENTES PARA COCKTAILS DÎNATOIRE

Salmão Braseado com molho de Mico
Bacalhau com natas
Emincé de Novilho
Arroz de pato

€17,00 por pessoa *(escolha de uma opção)*

CANAPÉS

INTRODUÇÃO

Independentemente da dimensão ou tema do seu evento, o nosso Chef utiliza o conhecimento da gastronomia local de forma a criar autênticas experiências regionais. Considerando o conhecimento na cozinha internacional, temos para oferecer uma variedade de receitas clássicas e pratos contemporâneos baseados na cozinha Portuguesa.

Os nossos menus são inspirados em receitas locais relectindo os sabores da região; utilizamos ingredientes sazonais e frescos para que possa conhecer e apreciar o que temos de melhor.

Para visualizar as nossas opções por favor click na barra de navegação, e opte pelo estilo de menu que mais se adapte ao seu evento.

Alternativamente, a nossa equipa ficará muito satisfeita em criar consigo um menu à medida de forma à assegurar uma experiência completamente memorável e única para o seu evento.



Locais



Cozinha internacional



Light



Vegetarianos



Sem glúten

MINIBUFFET I

Finger Sanduíches em pão variado

Presunto e queijo Filadélfia com rúcula e tomate seco
Queijo e Fiambre com espinafres bebé e tomate
Salmão e pepino com mayo de mostarda e aneto
Atum, ovo cozido e alface

Saladas

Ceviche de atum e lima
Ratatouille e manjeriço
Cogumelos, espinafres, parmesão e azeitonas

Shots

Melão com hortelã
Mamão, laranja e manjeriço

Sobremesa

Mini pastéis de nata
Salada de fruta

€33,00 por pessoa

Os mini buffets foram especialmente concebidos para serem consumidos dentro das salas de reunião ou no Foyer até um máximo de 30 pessoas

MINI BUFFET II

Finger sanduíches em pão variado

Mozzarella di Bufala, tomate e manjeriço
Perú fumado com manga e creme de amendoim
Salmão fumado, queijo creme, rúcula e abacate
Curgete, abóbora, ricotta e pinhão

Saladas

Camarão, abacate e laranja
Filete de frango, caju, rabanete, cebola, manga grelhada, sementes de sésamo
Couscous com legumes grelhados e pinhões torrados

Snack Quente

Pequenas espetadas de porco Bísaro com molho agridoce
Ou
Espetadas de frango teriaki

Shots

Vichyssoise de Abóbora e castanha | Espinafres e avelãs

Sobremesas

Mini pastéis de nata, Mini Crème brulées, Salada de Fruta

€39,00 por pessoa

ALMOÇOS DE TRABALHO

BUFFET DE TRABALHO

Saladas

Niçoise

Arroz selvagem, peru fumado e milho

Frango assado e amendoim

Feijão branco com salmão marinado e mostarda

Salada Waldorf

Tártaro de bacalhau com coentros e pimentos

Sanduíches em pão rústico

Peito de frango do campo grelhado com manteiga de ervas aromáticas, tomate e salada bio

Requeijão de Seia, abóbora grelhada, azeitonas e abacate

Wrap de Camarão e mayo picante

Quentes

Creme de legumes

Lasanha Bolonhesa

Sobremesas

Mousse de chocolate e caramelo

Crème brûlée de gengibre

Crumble de maracujá com banana caramelizada

Fruta Laminada

€42,00 por pessoa

ALMOÇOS DE TRABALHO

INTRODUÇÃO

Independentemente da dimensão ou tema do seu evento, o nosso Chef utiliza o conhecimento da gastronomia local de forma a criar autênticas experiências regionais. Considerando o conhecimento na cozinha internacional, temos para oferecer uma variedade de receitas clássicas e pratos contemporâneos baseados na cozinha Portuguesa.

Os nossos menus são inspirados em receitas locais relectindo os sabores da região; utilizamos ingredientes sazonais e frescos para que possa conhecer e apreciar o que temos de melhor.

Para visualizar as nossas opções por favor click na barra de navegação, e opte pelo estilo de menu que mais se adapte ao seu evento.

Alternativamente, a nossa equipa ficará muito satisfeita em criar consigo um menu à medida de forma à assegurar uma experiência completamente memorável e única para o seu evento.



Locais



Cozinha internacional



Light



Vegetarianos



Sem glúten

BUFFET DO CHEFE

Saladas

- Couve lombarda com bacon, salsa e passas
- Feijão-frade com atum
- Arroz, fiambre, ananás e ervilhas
- Frango com cebola grelhada, maçã e amendoim
- Legumes grelhados e manjericão
- Salada Grega com queijo feta e oregãos

Pratos frios

- Quiche de legumes
- Peito de peru recheado com alperces
- Ceviche de salmão com lima
- Beringela com tofu grelhado e vinagrete de soja
- Queijo fresco com tomate e azeitonas
- Salmão marinado
- Lulas de coentrada

Pratos quentes

- Creme de Ervilhas com coco ou Creme de tomate e oregãos
- Perca braseada com molho de limão ou Salmão fresco do Alasca com molho de mizo e algas
- Supremos de frango do campo grelhados com molho de tomilho ou Cachaço de porco assado com maçã caramelizada e limão

Acompanhamentos

- Cenoura salteada com mel e sésamo
- Arroz Pilaf
- Penne Rigate com legumes da estação
- Batatas assadas com alecrim

Sobremesas

- Cheesecake com coulis de frutos vermelhos
- Mousse de chocolate e caramelo
- Creme brulée de baunilha
- Tiramisú
- Pannacotta de citrinos
- Fruta laminada ou salada de fruta

€49,00 por pessoa - *mínimo 30 pessoas*

BUFFETS

BUFFET STANDARD | BUFFET TEMÁTICOS

BUFFET DO CHEFE | BUFFET EXECUTIVO | BUFFET ASIÁTICO | BUFFET PORTUGUÊS | BUFFET ITALIANO

BUFFET EXECUTIVO

Saladas

Grão com bacalhau
Lentilhas com queijo de cabra, ervilhas e cebolinho
Beterraba com ananás e maçã Granny Smith
Bulgur com camarão e hortelã
Couve roxa com alperces e amêndoas
Espinafres, feijão, cogumelos e pancetta crocante

Pratos frios

Carpaccio de novilho, rúcula e vinagrete de parmesão
Rosbife à Inglesa
Escabeche de coelho
Peixe marinado com gin e romã
Presunto Serrano com melão
Courgette grelhada com ricotta e tomate seco
Mozzarella di Bufala com tomate e redução de vinagre balsâmico
Tábua de queijos

Pratos quentes

Creme de grão com lascas de bacalhau e azeite de coentros ou Creme de espargos verdes com óleo de trufa
Lombo de pargo com molho de vinho verde ou Filete de garoupa com bróculos salteados e limão confitado
Lombo de novilho assado com cogumelos do bosque ou Coxa de borrego cozido a baixa temperatura à Provençal com cenouras assadas
Tagliatelle com tomate, alcachofras, azeitonas e manjeriço

Acompanhamentos

Arroz de cardamomo e frutos secos
Legumes assados com tomilho
Batata gratin

Sobremesas

Torta de amêndoas
Pudim abade priscos
Panna Cotta de citrinos
Brownie com cremoso de avelãs
Bolo de cenoura e especiarias com mousse de mascarpone
Mousse de coco com morangos
Frutas frescas laminadas

€56,50 por pessoa - *mínimo 30 pessoas*

BUFFETS

BUFFET STANDARD | BUFFET TEMÁTICOS

BUFFET DO CHEFE | BUFFET EXECUTIVO | BUFFET ASIÁTICO | BUFFET PORTUGUÊS | BUFFET ITALIANO

BUFFET ASIÁTICO

Entradas

- Varietade de Sushi e Sashimi
- Tempura Ebi (tempura de camarão)

Saladas

- Salada de Tofu com ananás e gengibre
- Salada de massa Soba com molho agri-doce
- Frango Satay com Noodles de arroz
- Salada de atum, amêndoas, erva do príncipe e sementes de sésamo
- Arroz com espinafres, cogumelos shiitake, bacon e vinaigrette de soja
- Lulas Grelhadas, gengibre, molho de ostra e lima
- Batata, feijão preto, cebola roxa, cloral, cominhos e sumo de laranja
- Batata, cebolo, abóbora, beringela e sésamo
- Vermicelli de pepino com sésamo e algas kazo
- Beringela marinada, manga, tofu grelhado e sésamo
- Salada de caranguejo
- Salada de cogumelos com soja e gengibre rosa
- Salada de lulas, lima e kafin

Pratos quentes

- Sopa Miso com cogumelos e algas
- Sopa de cogumelos e frango (kaeng kai kap het)
(escolha 1 opção das sugestões acima)
- Galinha com soja e amêndoa
- Chop suey de novilho
- Chop suey de porco e ananás e molho de ameixa
(escolha 1 opção das sugestões acima)
- Chao min de camarão
- Noodles de ovo com camarão picante
(escolha 1 opção das sugestões acima)

Acompanhamentos

- Arroz chinês frito
- Legumes salteados orientais
- Pack choy com alho

Sobremesas

- Mousse de chocolate e wasabi
- Mousse de manga com gengibre
- Pastéis de batata-doce e coco | Leite-creme de chá verde
- Tarte de frutas | Banana caramelizada com leite de coco
- Fruta laminada

€75,50 por pessoa - *mínimo 30 pessoas*

BUFFETS

BUFFET STANDARD | BUFFET TEMÁTICOS

BUFFET DO CHEFE | BUFFET EXECUTIVO | BUFFET ASIÁTICO | BUFFET PORTUGUÊS | BUFFET ITALIANO

BUFFET PORTUGUÊS

Entradas

Camarão cozido | Leitão assado | Carapaus alimados
Presunto Serrano com melão
Chouriço de carnes | Farinheira | Pasteis de bacalhau
Croquetes de carne | Empadas de galinha
Queijo fresco com oregãos | Frango assado com piri-piri

Saladas

Salada de favas com enchidos | Salada de feijão frade com atum
Salada de grão com bacalhau | Salada de orelha de coentrada
Salada de ovas
Salada de feijão branco com cavala fumada
Feijão verde grelhado com azeitonas
Salada de polvo com coentros e pimentos
Salada verde e tomate | Salada de pimentos assados

Queijos Portugueses

Nisa | Queijo de Cabra
Castelo Branco
Queijo da Ilha | Queijo Serra da estrela

Quentes

Caldo verde tradicional
Sopa de peixe
Gaspacho Alentejano
(escolha 1 opção das sugestões acima)
Bacalhau à Lagareiro
Polvo grelhado com azeite de alho
Caldeirada de peixe
(escolha 1 opção das sugestões acima)
Carne de porco à Alentejana
Cabrito assado à Padeiro
Cozido à Portuguesa
(escolha 1 opção das sugestões acima)

Sobremesas

Leite-creme | Arroz doce | Torta de laranja
Pastéis de nata | D. Rodrigos
Pudim abade de priscos | Pão-de-ló de Alfazeirão
Fruta laminada ou Salada de Fruta

Guarnições

Azeitonas | Cebolinhas | Pickles | Cebola picada | Salsa picada |
Alho picado

€75,50 por pessoa- mínimo 30 pessoas

BUFFETS

BUFFET STANDARD | **BUFFET TEMÁTICOS**

BUFFET DO CHEFE | BUFFET EXECUTIVO | BUFFET ASIÁTICO | **BUFFET PORTUGUÊS** | BUFFET ITALIANO

BUFFET ITALIANO

Entradas

Anchovas marinadas | Tomate, mozzarella
Cogumelos recheados com Bolonhesa
Presunto Parma | Salami Milano
Carpaccio de novilho com Parmesão, rúcula

Saladas

Salada de macarrão, iogurte, salami e parmesão e salsa
Salada de ratatouille com manjeriço
Salada de frango, cogumelos, azeitonas e pimentos vermelhos
Salada de atum, tomate, milho, ovos e azeitonas
Camarão com legumes, maionese e limão
Frango, feijão verde, azeitonas, tomate, maionese e limão confitado
Fusili com atum, cebola, pimentos e oregãos
Cogumelos com espinafres, bacon e Parmesão e croûtons de alho
Salada de alface e tomate

Molhos e condimentos e Pizzas

Vinagrete Romano e Vinagrete Balsâmico | Gressinos
Pizza Marguerita
Polenta Cremosa
Molho de queijo Parmesão

Quentes

Creme de cogumelos com azeite de trufa
Sopa de tomate e manjeriço
Minestrone
(escolha 1 opção de sopa das sugestões acima)

Saltimbocca de vitela

Frango à Cacciatore | Saltimbocca de frango à Romana
Lombo de porco assado com pimentas
Peixe galo no forno com peperonata e alcachofra
Fritada mista de peixes
(escolha 1 opção de carne e outra de peixe das sugestões acima)

Tagliatelle al nero di seppia com frutos do mar | Lasanha de carne

Lasanha de legumes grelhados | Fettuccine puttanesca
Esparguete à l'arrabiata | Tortellini de ricota com manjeriço
(escolha 1 opção de massa das sugestões acima)

Sobremesas

Panacotta de queijo de cabra
Leite-creme de café
Creme mascarpone com morangos | Tiramisu com amaretto
Mousse de caramelo e café | Tarte de queijo ricotta e cerejas
Fruta laminada

€73,50 por pessoa- mínimo 30 pessoas

BUFFETS

BUFFET STANDARD | BUFFET TEMÁTICOS

BUFFET DO CHEFE | BUFFET EXECUTIVO | BUFFET ASIÁTICO | BUFFET PORTUGUÊS | BUFFET ITALIANO

INTRODUÇÃO

Independentemente da dimensão ou tema do seu evento, o nosso Chef utiliza o conhecimento da gastronomia local de forma a criar autênticas experiências regionais. Considerando o conhecimento na cozinha internacional, temos para oferecer uma variedade de receitas clássicas e pratos contemporâneos baseados na cozinha Portuguesa.

Os nossos menus são inspirados em receitas locais relectindo os sabores da região; utilizamos ingredientes sazonais e frescos para que possa conhecer e apreciar o que temos de melhor.

Para visualizar as nossas opções por favor click na barra de navegação, e opte pelo estilo de menu que mais se adapte ao seu evento.

Alternativamente, a nossa equipa ficará muito satisfeita em criar consigo um menu à medida de forma à assegurar uma experiência completamente memorável e única para o seu evento.



Locais



Cozinha internacional



Light



Vegetarianos



Sem glúten

ALMOÇOS SERVIDOS

MENU A

Entradas

- Tártaro desalmão, abacate e lima
- Creme de tomate com orégãos
- Creme de couve flor, parmesão e cebolinho
- Creme de cenoura assada e redução de coco
- Salada mix de alface bio, rúcula, cogumelos Portobelo assados e vinagrete Dijon
- Aveludado de bacalhau, ovo a baixa temperatura, azeite e coentros

Pratos principais

- Lombo de salmão sauté com legumes assados e molho de Mizo
- Lombinho de porco com batatinhas e legumes assados, molho de tomilho
- Robalo com esmagada de batata doce e funcho caramelizado
- Supremo de frango do campo, polenta de Parmesão, Pico de Galo e Azeite de Basílico

Opção vegetariana

- Cannellonis de Ricotta, espinafres e aveludado de aipo e parmesão
- Risotto de abóbora assada, sementes de girassol tostadas e queijo parmesão

Sobremesas

- Mousse de mascarpone, sacher de chocolate, griottes e sorbet de cereja preta
- Pera bêbada com gelado de canela e crocante de amêndoas
- Tarte de requeijão de Seia, compota de abóbora, redução de Moscatel e laranja e gelado de canela
- Panacotta de citrinos, compota de frutos vermelhos e gelado de amendoim

Das sugestões apresentadas escolha uma entrada, um prato principal e uma sobremesa - igual para todo o grupo

€46,00 por pessoa

MENU B

Entradas

- Creme de beterraba Bio, aipo, coco e queijo de cabra
- Ceviche de Lírio com gel de lima, pepino inglês, ovas de tobiko e wasabi
- Carpaccio de salmão fumado, rúcula, couve flor torrada, sésamo, endívia e vinagrette de xarope de acér
- Tártaro de bacalhau fresco com micro salada

Pratos principais

- Espadarte rosa da Costa de Sesimbra à Bulhão Pato e azeite de coentros
- Vazia de novilho, mousseline de batata e trufa, cebolinhas caramelizadas, espargos e molho de vinho do Porto
- Bacalhau assado, cremoso de grelos, batata assada, ovo a baixa temperatura e azeite virgem
- Robalo, creme de tupinambur e limão, brócolini grelhado e molho de anchovas, salsa e tobiko
- Magret de pato, gratin de aipo e maçã e salsifi salteados em manteiga e molho de frutos vermelhos
- Risotto de espargos, camarão e salicórnia

Opção vegetariana

- Ravioli de cogumelos e ricotta, feijão quénia e molho de parmesão e pistachio

Sobremesas

- Bolo Mousse de chocolate e avelã com gelado de café
- Crème brulée de baunilha com gelado de canela e crocante de laranja
- Cheesecake de manga com coulis de maracujá e sorbet de framboesa
- Ananás caramelizado com sorbet de coco

Das sugestões apresentadas escolha uma entrada, um prato principal e uma sobremesa - igual para todo o grupo

€57,00 por pessoa

ALMOÇOS SERVIDOS



SUPLEMENTO BEBIDAS

Suplemento I

Refrigerantes, sumo de laranja, águas, chá ou café

€13,00 por pessoa

Suplemento II

Vinho branco Messias, Vinho tinto Solar das Mouras,
Cerveja, refrigerantes, sumo de laranja, águas, chá ou café

€18,00 por pessoa

Suplemento III

Vinho branco - Planalto, Douro - *Fresco, frutado e longo* Vinho
tinto - Dona Maria, Alentejo - *Complexo, aveludado e com
madeira*

Cerveja, Refrigerantes, sumo de laranja, águas, chá ou café

€24,00 por pessoa



DIGESTIVOS

Seleção de digestivos (whisky novo, aguardente, licores nacionais)

€10,50 por pessoa

Seleção de digestivos premium (whisky velho, aguardente velha, licores importados)

€16,00 por pessoa

INTRODUÇÃO

Independentemente da dimensão ou tema do seu evento, o nosso Chef utiliza o conhecimento da gastronomia local de forma a criar autênticas experiências regionais. Considerando o conhecimento na cozinha internacional, temos para oferecer uma variedade de receitas clássicas e pratos contemporâneos baseados na cozinha Portuguesa.

Os nossos menus são inspirados em receitas locais reflectindo os sabores da região; utilizamos ingredientes sazonais e frescos para que possa conhecer e apreciar o que temos de melhor.

Para visualizar as nossas opções por favor click na barra de navegação, e opte pelo estilo de menu que mais se adapte ao seu evento.

Alternativamente, a nossa equipa ficará muito satisfeita em criar consigo um menu à medida de forma à assegurar uma experiência completamente memorável e única para o seu evento.



Locais



Cozinha internacional



Light



Vegetarianos



Sem glúten



BAR ABERTO EXECUTIVO

Martini, Campari, Vinho do Porto branco seco, Moscatel
Whisky novo, Gin, Vodka, Rum Bacardi
Vinho Branco e Vinho Tinto Seleção InterContinental
Espumante Nacional, Cerveja
Sumo natural de laranja, sumo de tomate, Refrigerantes e Águas

€28,00 por pessoa - 1 hora

€39,00 por pessoa - 2 horas

€16,00 por pessoa - *suplemento para 3ª hora e seguintes*

BAR ABERTO INTERNACIONAL

Martini, Campari, Aguardente velha, Vinho do Porto 10 Anos
Rum, Vodka, Gin, Whisky velho
Vinho branco Planalto, Vinho tinto Dona Maria
Espumante Nacional, Cerveja
Sumo de laranja natural, sumo de tomate, Refrigerantes e Águas

€35,00 por pessoa - 1 hora

€51,00 por pessoa - 2 horas

€18,00 por pessoa - *suplemento para 3ª hora e seguintes*

BAR ABERTO

INTRODUÇÃO

Independentemente da dimensão ou tema do seu evento, o nosso Chef utiliza o conhecimento da gastronomia local de forma a criar autênticas experiências regionais. Considerando o conhecimento na cozinha internacional, temos para oferecer uma variedade de receitas clássicas e pratos contemporâneos baseados na cozinha Portuguesa.

Os nossos menus são inspirados em receitas locais reflectindo os sabores da região; utilizamos ingredientes sazonais e frescos para que possa conhecer e apreciar o que temos de melhor.

Para visualizar as nossas opções por favor click na barra de navegação, e opte pelo estilo de menu que mais se adapte ao seu evento.

Alternativamente, a nossa equipa ficará muito satisfeita em criar consigo um menu à medida de forma à assegurar uma experiência completamente memorável e única para o seu evento.



Locais



Cozinha internacional



Light



Vegetarianos



Sem glúten

MENU DE GALA I

Carpaccio de carabineiro, gel de mão de buda, geleia do mar e ovas tobiko laranja

Peixe Galo, creme de topinambur e limão, espargos verdes, tomate confitado e pimenta timut

Sorbet de champagne rosé

Canon de borrego com guizado de lentilhas, espinafres salteados, mini cenouras e molho de mostarda inglesa

Pão de especiarias torrado, pérolas de maçã caramelizadas em mel, gelado de foie gras e framboesa

Trufas de grand marnier

Brownie com ganache de chocolate, creme de café e crocante de avelã

€88,00 por pessoa

MENU DE GALA II

Vieira marinada com erva príncipe, ananás, vinagrete de champanhe e folha de ouro

Salmonete, mini funcho caramelizado, caviar de azeite virgem, batata doce e salicórnia

Sorvete de romã de zacapa

Lombo de novilho, espargos brancos, foie gras e molho de vinho do Porto

Chaux de caramelo com sorbet de coco e crocante de chocolate

Biscuit de chocolate com cremoso de maracujá, mousse de chocolate e gelado de avelã

€95,00 por pessoa

JANTARES DE GALA

MENU CASAMENTO

Aperitivo de Boas Vindas, inclui 8 canapés à escolha das sugestões abaixo apresentadas

Menu Servido:

Sopa de peixe da costa com cebolinho e cerefólio

Arroz de tamboril e camarão com seus fígados e coentros

Lombo de porco Ibérico de Bolota com polenta de queijo Serpa, cebola caramelizada e couve Penca

Sablé de lima com mousse de framboesa e mascarpone, sorbet de lima e molho de citrinos

Bolo de Casamento

€93,50 por pessoa

As bebidas no aperitivo e na refeição não estão incluídas, deverão ser escolhidas da Carta de Bebidas.

 INTERCONTINENTAL MEETINGS®