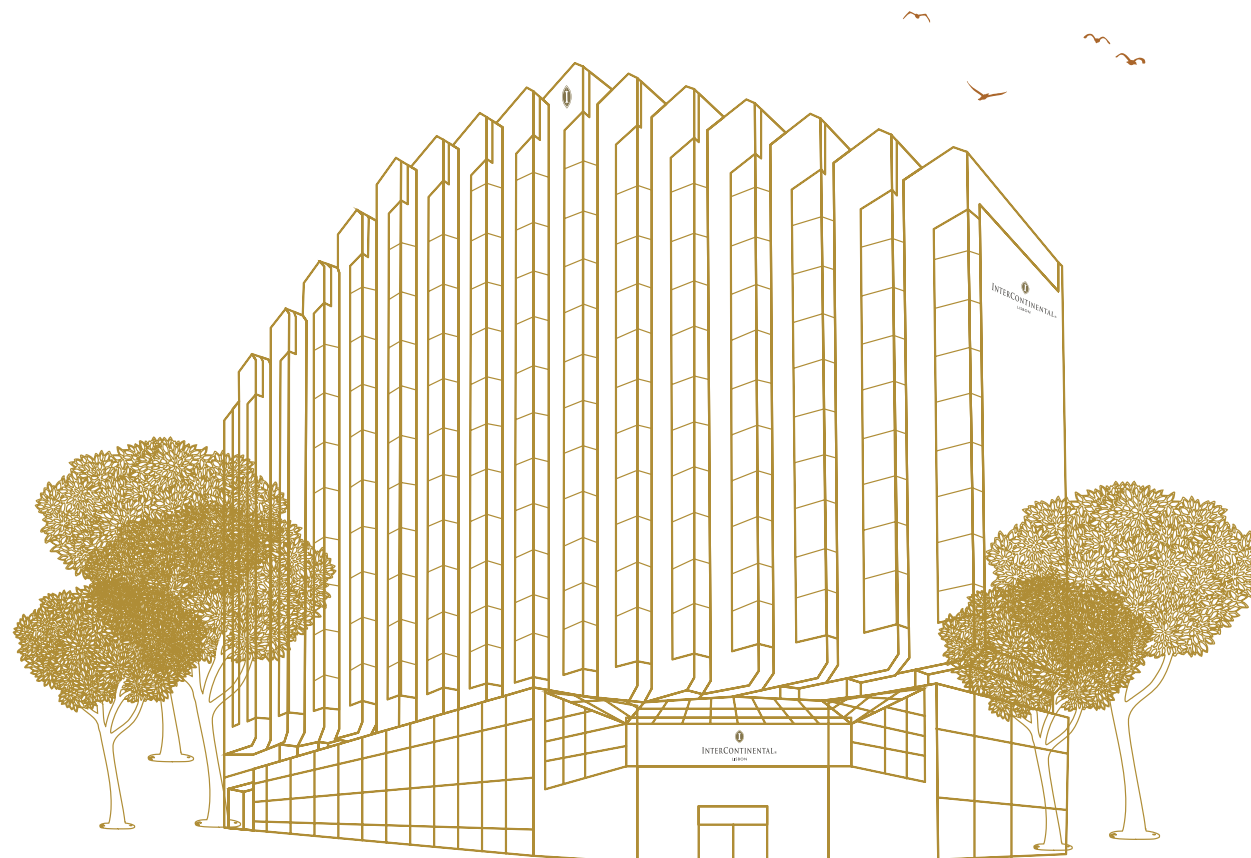




INTERCONTINENTAL®
LISBON

BANQUETES



COFFEE BREAKS · PEQUENO ALMOÇO · WELCOME DRINK · CANAPÉS E COCKTAILS · MENUS · BUFFET
SUPLEMENTO DE BEBIDAS · BAR ABERTO · CASAMENTOS

PARA MAIS INFORMAÇÕES OU RESERVAS

Rua Castilho, 149 - 1099-034, Lisboa | Tel: + 351 213 818 700 | lisha.sales@ihg.com | www.iclisbonhotel.com

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 clique 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 a assegurar uma experiência completamente memorável e única para o seu evento.

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · WELCOME DRINK · CANAPÉS E COCKTAILS · MENUS · BUFFET
SUPLEMENTO DE BEBIDAS · BAR ABERTO · CASAMENTOS

COFFEE BREAKS



LISBON INSIDER AM

- Sumo de Laranja
- Água Mineral
- Café Arábica Premium
- Variedade de Chás TWG
- Mini Pastéis de Nata
- Mini Bolas de Berlim
- Queijadas

€17,00 por pessoa

LISBON INSIDER PM

- Sumo de Laranja
- Água Mineral
- Café Arábica Premium
- Variedade de Chás TWG
- Mini Lanches Mistos
- Mini Croquetes de Novilho
- Mini Folhado de Alheira de Mirandela

€17,00 por pessoa

Duração Coffee Breaks: 30 minutos

**COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · WELCOME DRINK · CANAPÉS E COCKTAILS · MENUS · BUFFET
SUPLEMENTO DE BEBIDAS · BAR ABERTO · CASAMENTOS**

**LISBON INSIDER AM · LISBON INSIDER PM · COFFEE BREAK A · COFFEE BREAK B · COFFEE BREAK C · WELCOME COFFEE
SUPLEMENTOS · ESTAÇÕES · SAUDÁVEIS · CHOCOLATE**



COFFEE BREAK A

- Sumo de Laranja
- Água Mineral
- Café Arábica Premium
- Variedade de Chás TWG
- Mini Croissants Simples
- Mini Pão de Chocolate
- Mini Madalenas de Laranja

€15,00 por pessoa

COFFEE BREAK B

- Sumo de Laranja
- Água Mineral
- Café Arábica Premium
- Variedade de Chás TWG
- Mini Madalenas de Laranja do Algarve
- Mini Croissants Mistos
- Mini Pastéis de Nata
- Mini Muffins de Cenoura

€16,00 por pessoa

Duração Coffee Breaks: 30 minutos

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · WELCOME DRINK · CANAPÉS E COCKTAILS · MENUS · BUFFET
SUPLEMENTO DE BEBIDAS · BAR ABERTO · CASAMENTOS

LISBON INSIDER AM · LISBON INSIDER PM · COFFEE BREAK A · COFFEE BREAK B · COFFEE BREAK C · WELCOME COFFEE
SUPLEMENTOS · ESTAÇÕES · SAUDÁVEIS · CHOCOLATE

COFFEE BREAKS



COFFEE BREAK C

- Sumo de Laranja
- Água Mineral
- Café Arábica Premium
- Variedade de Chás TWG
- Mini Viennoiserie
- Mini Quiche
- Mini Sanduíche Clube
- Mini Pastéis de Nata
- Espetadas de fruta

€21,00 por pessoa

WELCOME COFFEE

- Sumo de Laranja
- Água Mineral
- Café Arábica Premium
- Descafeinado
- Leite
- Variedade de Chás TWG

€9,50 por pessoa

Duração Coffee Breaks: 30 minutos

**COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · WELCOME DRINK · CANAPÉS E COCKTAILS · MENUS · BUFFET
SUPLEMENTO DE BEBIDAS · BAR ABERTO · CASAMENTOS**

**LISBON INSIDER AM · LISBON INSIDER PM · COFFEE BREAK A · COFFEE BREAK B · COFFEE BREAK C · WELCOME COFFEE
SUPLEMENTOS · ESTAÇÕES · SAUDÁVEIS · CHOCOLATE**



SUPLEMENTOS

- Refrigerantes - €4,00 cada
- Café Nespresso - €4,00 por cápsula
- Iogurte e Purés de Fruta - €6,50 por pessoa
Iogurte Natural, Grego, Batido de Proteínas
Fruta: Banana, Futos Vermelhos, Manga e Pêssego
Coberturas: Frutos Secos e Granola
- Batidos de Fruta - €7,50 por pessoa
- Fruta Fresca Laminada - €6,00 por pessoa
- Cesto de Fruta- €40,00 (7 pessoas)
- Sumos feitos no momento (mínimo 15 pessoas) - €10,00 por pessoa
Sumos de Laranja, Cenoura, Ananás
- Sanduíches - €10,00 por pessoa (4 unidades)
Peru Fumado, Cogumelos Salteados, Radichio e Maionese de Pimentos
Brioche, Fiambre e Cornichons
Sanduíche Club
Salmão Fumado e Queijo Creme
Abóbora Assada com Tapenade e Rúcula

Duração Coffee Breaks: 30 minutos

**COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · WELCOME DRINK · CANAPÉS E COCKTAILS · MENUS · BUFFET
SUPLEMENTO DE BEBIDAS · BAR ABERTO · CASAMENTOS**

**LISBON INSIDER AM · LISBON INSIDER PM · COFFEE BREAK A · COFFEE BREAK B · COFFEE BREAK C · WELCOME COFFEE
SUPLEMENTOS · ESTAÇÕES · SAUDÁVEIS · CHOCOLATE**



ESTAÇÕES

Para completar o seu Coffee Break...

· Estação de Crepes

Coberturas: 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: Frutos Vermelhos, Biscoitos de Chocolate, Amêndoas Torradas, Oreos, M&M's, Pepitas de Chocolate, Chantilly e Morangos

€17,00 por pessoa

Para este serviço é necessário a presença de 1 Chef de cozinha (o número de Chef's presentes dependerá do número de pessoas confirmadas no evento) - **€61,00**

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · WELCOME DRINK · CANAPÉS E COCKTAILS · MENUS · BUFFET
SUPLEMENTO DE BEBIDAS · BAR ABERTO · CASAMENTOS

LISBON INSIDER AM · LISBON INSIDER PM · COFFEE BREAK A · COFFEE BREAK B · COFFEE BREAK C · WELCOME COFFEE
SUPLEMENTOS · **ESTAÇÕES** · SAUDÁVEIS · CHOCOLATE



SAUDÁVEIS

- Sumo Natural de Cenoura e Laranja
- Água Mineral
- Café Arábica Premium
- Variedade de Chás TWG
- Smoothies (Banana e Canela; Frutos Vermelhos)
- Iogurte com Granola e Frutos Vermelhos
- Muffin de Cenoura e Especiarias
- Bruschetta de Abacate e Salmão Fumado
- Seleção de Frutos Secos e Sementes
- Fruta Fresca

€25,00 por pessoa

Duração Coffee Breaks: 30 minutos

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · WELCOME DRINK · CANAPÉS E COCKTAILS · MENUS · BUFFET
SUPLEMENTO DE BEBIDAS · BAR ABERTO · CASAMENTOS

LISBON INSIDER AM · LISBON INSIDER PM · COFFEE BREAK A · COFFEE BREAK B · COFFEE BREAK C · WELCOME COFFEE
SUPLEMENTOS · ESTAÇÕES · SAUDÁVEIS · CHOCOLATE



CHOCOLATE

- Café Arábica Premium
- Variedade de Chás TWG
- Chocolate Quente
- Batido de Chocolate
- Brownie de Chocolate
- Financier de Chocolate
- Fonte de Chocolate com Mini Espetadas de Fruta

€22,00 por pessoa

Duração Coffee Breaks: 30 minutos

**COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · WELCOME DRINK · CANAPÉS E COCKTAILS · MENUS · BUFFET
SUPLEMENTO DE BEBIDAS · BAR ABERTO · CASAMENTOS**

**LISBON INSIDER AM · LISBON INSIDER PM · COFFEE BREAK A · COFFEE BREAK B · COFFEE BREAK C · WELCOME COFFEE
SUPLEMENTOS · ESTAÇÕES · SAUDÁVEIS · CHOCOLATE**

PEQUENO-ALMOÇO



CONTINENTAL

- Cereais Corn Flakes, Muesli e Granola
- Iogurtes Naturais, Magros, Líquidos e de Pedacos
- 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 Arábica Premium
Leite, Leite de Soja, Descafeinado e
Chocolate Quente
Variedade de Chás TWG

Serviço em Buffet: €25,50 por pessoa

Serviço à Mesa: €29,50 por pessoa



AMERICANO

- Cereais Corn Flakes, Muesli e Granola
- Iogurtes Naturais, Magros, Líquidos e de Pedacos
- 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
- Fruta Fresca
Salada de Fruta Fresca
- Bebidas Frias
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 Branco
Panquecas com Xarope de Ácer
- Bebidas Quentes
Café Arábica Premium
Leite, Leite de Soja, Descafeinado e
Chocolate Quente
Variedade de Chás TWG

Serviço em Buffet: €33,00 por pessoa

Serviço à Mesa: €37,00 por pessoa



WELLNESS

- Corn Flakes sem Glúten, Cereias Fitness/Special K, Muesli, Granola e Aveia
- Iogurtes Naturais, Magros, Líquidos e de Pedações
- 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, Pera e Mel
Manteiga de Amendoim
Manteiga sem Sal, Creme Vegetal de baixo teor de Gordura
- Fruta Frescas
Abacaxi, Kiwi, Laranja, Toranja e variedade de Maças
- 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 Arábica Premium, Descafeinado
Leite de Soja, Leite de arroz
Variedade de Chás TWG
- Pratos quentes
Tomate Grelhado
Claras de Ovo Estreladas
Cogumelos Salteados
Panquecas de Aveia com Xarope de Ácer

€32,00 por pessoa

ESTAÇÕES

· Para completar o seu pequeno-almoço:

Confeção em Sala - French Toast (Suplemento) - **€5,50 por pessoa**

Omeletes Simples e Ovos Estrelados (Suplemento) - **€6,50 por pessoa**

· Estação de Crepes

Coberturas: Compota de Frutos Vermelhos, Nutella, Mel, Molho de Chocolate, Xarope de Ácer

Gelado de Baunilha e de Morango, Morangos Frescos e Frutos Secos

€17,00 por pessoa

· Estação de Gelados

Gelado de Baunilha, Chocolate, Morango e de Café; Coberturas - Frutos Vermelhos, Biscoitos de Chocolate, Amêndoas

Torradas, Oreos, M&M's, Pepitas de Chocolate, Chantilly e Morangos

€18,00 por pessoa

Para este serviço é necessário a presença de 1 Chef de cozinha (o número de Chef's presentes dependerá do número de pessoas confirmadas no evento) - **€109,00**



WELCOME DRINK



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

€16,00 por pessoa - duração 30 minutos

€20,00 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

€23,00 por pessoa - duração 30 minutos

€29,00 por pessoa - duração 1 hora

COCKTAIL CLÁSSICO

· Espumante, Vinho Branco, Vinho Tinto, Cerveja, Sumo de Laranja Natural, Águas e Dry Snacks

€18,00 por pessoa - duração 30 minutos

€23,00 por pessoa - duração 1 hora

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · **WELCOME DRINK** · CANAPÉS E COCKTAILS · MENUS · BUFFET
SUPLEMENTO DE BEBIDAS · BAR ABERTO · CASAMENTOS

WELCOME COCKTAIL · COCKTAIL CLÁSSICO · COCKTAIL PORTUGUÊS

CANAPÉS E COCKTAILS



CANAPÉS FRIOS

- Rosas de Salmão Marinado com Vinagrete 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 Wasabi
- Crostini de Tomate, Queijo Fresco e Orégãos
- Humus de Beterraba, Queijo de Cabra e Sésamo
- Magret de Pato, Uva Caramelizada e Gel de Romã
- Mozzarelline, Tomate Cereja e Manjerição Fresco
- Rosbife, Espargos e Maionese 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)
€16,00 por pessoa

Seleção de 6 variedades (1 peça por variedade)
€21,00 por pessoa

Seleção de 8 variedades (1 peça por variedade)
€28,50 por pessoa

Seleção de 12 variedades (1 peça por variedade)
€33,00 por pessoa

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · WELCOME DRINK · **CANAPÉS E COCKTAILS** · MENUS · BUFFET
SUPLEMENTO DE BEBIDAS · BAR ABERTO · CASAMENTOS

CANAPÉS FRIOS · CANAPÉS QUENTES · MINI SOBREMESAS · PARA TRINCHAR · COCKTAIL QUEIJOS E VINHOS · PROVA DE VINHOS

CANAPÉS E COCKTAILS



CANAPÉS QUENTES

- Magret de Pato Confitado a Baixa Temperatura, Creme de Pera Rocha Caramelizada e Cogumelos Selvagens
- Mini Hamburger 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 Wasabi
- Massa Soba com Legumes e Molho de Amendoim
- Pica-Pau de Novilho com Pickles Caseiros
- Pica-Pau 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 Maionese 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)
€16,00 por pessoa

Seleção de 6 variedades (1 peça por variedade)
€21,00 por pessoa

Seleção de 8 variedades (1 peça por variedade)
€28,50 por pessoa

Seleção de 12 variedades (1 peça por variedade)
€33,00 por pessoa

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · WELCOME DRINK · CANAPÉS E COCKTAILS · MENUS · BUFFET
SUPLEMENTO DE BEBIDAS · BAR ABERTO · CASAMENTOS

CANAPÉS FRIOS · CANAPÉS QUENTES · MINI SOBREMESAS · PARA TRINCHAR · COCKTAIL QUEIJOS E VINHOS · PROVA DE VINHOS

CANAPÉS E COCKTAILS



MINI SOBREMESAS

Para compor o seu Cocktail, o nosso Chef Executivo e o Chef de Pastelaria, preparam uma Seleção 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 Pera
- Tarte de Requeijão com Abóbora Caramelizada
- Sopa de Morangos com Manjeriçao
- Morangos com Vinho do Porto (na época)
- Panna Cotta 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)

€16,00 por pessoa

Seleção de 6 variedades (1 peça por variedade)

€21,00 por pessoa

Seleção de 8 variedades (1 peça por variedade)

€28,50 por pessoa

Seleção de 12 variedades (1 peça por variedade)

€33,00 por pessoa

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · WELCOME DRINK · CANAPÉS E COCKTAILS · MENUS · BUFFET
SUPLEMENTO DE BEBIDAS · BAR ABERTO · CASAMENTOS

CANAPÉS FRIOS · CANAPÉS QUENTES · MINI SOBREMESAS · PARA TRINCHAR · COCKTAIL QUEIJOS E VINHOS · PROVA DE VINHOS

CANAPÉS E COCKTAILS



PARA TRINCHAR

Sugestões para complementar a escolha de Canapés Frios e Quentes e Mini Pastelaria

· Estação de Queijos e Enchidos

€10,00 por pessoa

· Salmão Fumado ou Marinado

€15,00 por pessoa

· Vazia de Vitela Assada e Molho de Vinho Tinto

€17,00 por pessoa

· Presunto Curado de Barrancos Pata Negra

€22,00 por pessoa

· Estação de Sushi

€29,00 por pessoa

SUPLEMENTO DE PRATOS QUENTES PARA COCKTAILS DÎNATOIRE

· Salmão Braseado com Molho Miso

· Bacalhau com Natas

· Emincé de Novilho

· Arroz de Pato

€18,00 por pessoa (escolha de uma opção)

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · WELCOME DRINK · CANAPÉS E COCKTAILS · MENUS · BUFFET
SUPLEMENTO DE BEBIDAS · BAR ABERTO · CASAMENTOS

CANAPÉS FRIOS · CANAPÉS QUENTES · MINI SOBREMESAS · PARA TRINCHAR · COCKTAIL QUEIJOS E VINHOS · PROVA DE VINHOS

CANAPÉS E 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 florais e fruta, notas de madeira de carvalho, ananás, pêssego e baunilha. Complexo e encorpado.

Post Scriptum — Douro, Tinto

Aromas florais 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.

€61,00 por pessoa

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · WELCOME DRINK · **CANAPÉS E COCKTAILS** · MENUS · BUFFET
SUPLEMENTO DE BEBIDAS · BAR ABERTO · CASAMENTOS

CANAPÉS FRIOS · CANAPÉS QUENTES · MINI SOBREMESAS · PARA TRINCHAR · **COCKTAIL QUEIJOS E VINHOS** · PROVA DE VINHOS

CANAPÉS E COCKTAILS



PROVA DE VINHOS

· Prova de Vinhos Portugueses

Receção 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.

€22,00 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, a produção e os diversos tipos de Porto, poderá provar 5 vinhos 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.

€28,00 por pessoa - duração 1 hora

· Suplementos

Como sugestão para complementar a sua Prova de Vinhos recomendamos um Buffet de Queijos Tradicionais.

€9,00 por pessoa

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · WELCOME DRINK · **CANAPÉS E COCKTAILS** · MENUS · BUFFET
SUPLEMENTO DE BEBIDAS · BAR ABERTO · CASAMENTOS

CANAPÉS FRIOS · CANAPÉS QUENTES · MINI SOBREMESAS · PARA TRINCHAR · COCKTAIL QUEIJOS E VINHOS · **PROVA DE VINHOS**



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 Guisado 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

€93,00 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
- Choux de Caramelo com Sorbet de Coco e Crocante de Chocolate
- Biscuit de Chocolate com Cremoso de Maracujá, Mousse de Chocolate e Gelado de Avelã

€99,00 por pessoa

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · WELCOME DRINK · CANAPÉS E COCKTAILS · MENUS · BUFFET
SUPLEMENTO DE BEBIDAS · BAR ABERTO · CASAMENTOS

MENU DE GALA I · MENU DE GALA II · MENU A · MENU B



M E N U A

Entradas

- Tártaro de Salmão, 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 Salteado com Legumes Assados e Molho de Miso
- 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 Manjerição

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
- Panna Cotta 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 - €48,00 por pessoa



M E N U 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, Endivia 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, Brocolini Grelhado e Molho de Anchovas, Salsa e Tobiko

- Magret de Pato com Gratin de Aipo e Maçã, Salsifi Salteado 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
- Creme Brûlée 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 - €60,00 por pessoa

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · WELCOME DRINK · CANAPÉS E COCKTAILS · MENUS · BUFFET
SUPLEMENTO DE BEBIDAS · BAR ABERTO · CASAMENTOS

MENU DE GALA I · MENU DE GALA II · MENU A · MENU B



MINI BUFFET I

Finger Sanduíches em Pão variado

- Presunto e Queijo Filadélfia com Rúcula e Tomate Seco
- Queijo e Fiambre com Espinafres Baby e Tomate
- Salmão e Pepino com Maionese 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

€35,00 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.

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · WELCOME DRINK · CANAPÉS E COCKTAILS · MENUS · **BUFFET**
SUPLEMENTO DE BEBIDAS · BAR ABERTO · CASAMENTOS

MINI BUFFET I · MINI BUFFET II · MINI BUFFET III
BUFFET DO CHEF · BUFFET EXECUTIVO · BUFFET ASIÁTICO · BUFFET PORTUGUÊS · BUFFET ITALIANO



MINI BUFFET II

Finger Sanduíches em Pão variado

- Mozzarella de Búfala, Tomate e Manjeriço
- Peru Fumado com Manga e Creme de Amendoim
- Salmão Fumado, Queijo Creme, Rúcula e Abacate
- Courgette, 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 Creme Brûlée, Salada de Fruta

€41,00 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.

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · WELCOME DRINK · CANAPÉS E COCKTAILS · MENUS · **BUFFET**
SUPLEMENTO DE BEBIDAS · BAR ABERTO · CASAMENTOS

MINI BUFFET I · **MINI BUFFET II** · MINI BUFFET III
BUFFET DO CHEF · BUFFET EXECUTIVO · BUFFET ASIÁTICO · BUFFET PORTUGUÊS · BUFFET ITALIANO



MINI BUFFET III

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
- Creme Brûlée de Gengibre
- Crumble de Maracujá com Banana Caramelizada
- Fruta Laminada

€44,50 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.

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · WELCOME DRINK · CANAPÉS E COCKTAILS · MENUS · **BUFFET**
SUPLEMENTO DE BEBIDAS · BAR ABERTO · CASAMENTOS

MINI BUFFET I · MINI BUFFET II · **MINI BUFFET III**
BUFFET DO CHEF · BUFFET EXECUTIVO · BUFFET ASIÁTICO · BUFFET PORTUGUÊS · BUFFET ITALIANO



BUFFET DO CHEF

Saladas

- Couve Lombarda com Bacon, Salsa e Passas
- Feijão-frade com Atum
- Arroz, Fiambre, Ananás e Ervilhas
- Frango com Cebola Grelhada, Maça e Amendoim
- Legumes Grelhados e Manjerição
- 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 Miso e Algas
- Supremos de Frango do Campo Grelhados com Molho de Tomilho ou Cachaço de Porco Assado com Maça 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 Brûlée de Baunilha
- Tiramisu
- Panna Cotta de Citrinos
- Fruta Laminada ou Salada de Fruta

€52,00 por pessoa — *mínimo 30 pessoas.*

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · WELCOME DRINK · CANAPÉS E COCKTAILS · MENUS · **BUFFET**
SUPLEMENTO DE BEBIDAS · BAR ABERTO · CASAMENTOS

MINI BUFFET I · MINI BUFFET II · MINI BUFFET III
BUFFET DO CHEF · 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 de Búfala com Tomate e Redução de Vinagre Balsâmico
- Tábua de Queijos

€60,00 por pessoa — mínimo 30 pessoas.

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 Manjerição

Acompanhaentos

- Arroz de Cardamomo e Frutos Secos
- Legumes Assados com Tomilho
- Batata Gratin

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · WELCOME DRINK · CANAPÉS E COCKTAILS · MENUS · **BUFFET**
SUPLEMENTO DE BEBIDAS · BAR ABERTO · CASAMENTOS

MINI BUFFET I · MINI BUFFET II · MINI BUFFET III
BUFFET DO CHEF · **BUFFET EXECUTIVO** · BUFFET ASIÁTICO · BUFFET PORTUGUÊS · BUFFET ITALIANO



BUFFET EXECUTIVO

Sobremesas

- Torta de Amêndoas
- Pudim Abade de 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

€60,00 por pessoa — mínimo 30 pessoas.

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · WELCOME DRINK · CANAPÉS E COCKTAILS · MENUS · **BUFFET**
SUPLEMENTO DE BEBIDAS · BAR ABERTO · CASAMENTOS

MINI BUFFET I · MINI BUFFET II · MINI BUFFET III
BUFFET DO CHEF · **BUFFET EXECUTIVO** · BUFFET ASIÁTICO · BUFFET PORTUGUÊS · BUFFET ITALIANO



BUFFET ASIÁTICO

Entradas

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

Saladas

- Salada de Tofu com Ananás e Gengibre
- Salada de Massa Soba com Molho Agridoce
- Frango Satay com Noodles de Arroz
- Salada de Atum, Amêndoas, Erva Príncipe e Sementes de Sésamo
- Arroz com Espinafres, Cogumelos Shiitake, Bacon e Vinagre de Soja
- Lulas Grelhadas, Gengibre, Molho de Ostra e Lima
- Batata, Feijão Preto, Cebola Roxa, Cloral, Cominhos e Sumo de Laranja
- Batata, Cebola, 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 Kaffir

€79,50 por pessoa — mínimo 30 pessoas.

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)

Acompanhaentos

- Arroz Chinês Frito
- Legumes Salteados Orientais
- Pack Choy com Alho

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · WELCOME DRINK · CANAPÉS E COCKTAILS · MENUS · **BUFFET**
SUPLEMENTO DE BEBIDAS · BAR ABERTO · CASAMENTOS

MINI BUFFET I · MINI BUFFET II · MINI BUFFET III
BUFFET DO CHEF · BUFFET EXECUTIVO · **BUFFET ASIÁTICO** · BUFFET PORTUGUÊS · BUFFET ITALIANO



BUFFET ASIÁTICO

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

€79,50 por pessoa — mínimo 30 pessoas.

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · WELCOME DRINK · CANAPÉS E COCKTAILS · MENUS · **BUFFET**
SUPLEMENTO DE BEBIDAS · BAR ABERTO · CASAMENTOS

MINI BUFFET I · MINI BUFFET II · MINI BUFFET III
BUFFET DO CHEF · 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
- Pastéis de Bacalhau
- Croquetes de Carne
- Empadas de Galinha
- Queijo Fresco com Oregãos
- Frango Assado com Piripiri

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

€79,50 por pessoa — mínimo 30 pessoas.

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · WELCOME DRINK · CANAPÉS E COCKTAILS · MENUS · **BUFFET**
SUPLEMENTO DE BEBIDAS · BAR ABERTO · CASAMENTOS

MINI BUFFET I · MINI BUFFET II · MINI BUFFET III
BUFFET DO CHEF · BUFFET EXECUTIVO · BUFFET ASIÁTICO · **BUFFET PORTUGUÊS** · BUFFET ITALIANO



BUFFET PORTUGUÊS

Queijos Portugueses

- Queijo de Nisa
- Queijo de Cabra
- Queijo Castelo Branco
- Queijo da Ilha
- Queijo Serra da Estrela

Acompanhaentos

- 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. Rodrigo

- Pudim Abade de Priscos

- Pão-de-ló de Alfazêirão

- Fruta Laminada ou Salada de Fruta

Guarnições

- Azeitonas, Cebolinhas, Pickles, Cebola picada, Salsa picada, Alho Picado

€79,50 por pessoa — *mínimo 30 pessoas.*

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · WELCOME DRINK · CANAPÉS E COCKTAILS · MENUS · **BUFFET**
SUPLEMENTO DE BEBIDAS · BAR ABERTO · CASAMENTOS

MINI BUFFET I · MINI BUFFET II · MINI BUFFET III
BUFFET DO CHEF · BUFFET EXECUTIVO · BUFFET ASIÁTICO · **BUFFET PORTUGUÊS** · BUFFET ITALIANO



BUFFET ITALIANO

Entradas

- Anchovas Marinadas
- Tomate, Mozzarella
- Cogumelos Recheados com Bolonhesa
- Presunto de Parma
- Salame de Milão
- Carpaccio de Novilho com Parmesão, Rúcula

Saladas

- Salada de Macarrão, Iogurte, Salame, Parmesão e Salsa
- Salada de Ratatouille com Manjerição
- 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

€77,50 por pessoa — *mínimo 30 pessoas.*

Quentes

- Creme de Cogumelos com Azeite de Trufa
- Sopa de Tomate e Manjerição
- 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 alla Puttanesca
- Esparguete à Arrabbiata
- Tortellini de Ricotta com Manjerição

(escolha 1 opção de massa das sugestões acima)

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · WELCOME DRINK · CANAPÉS E COCKTAILS · MENUS · **BUFFET**
SUPLEMENTO DE BEBIDAS · BAR ABERTO · CASAMENTOS

MINI BUFFET I · MINI BUFFET II · MINI BUFFET III
BUFFET DO CHEF · BUFFET EXECUTIVO · BUFFET ASIÁTICO · BUFFET PORTUGUÊS · **BUFFET ITALIANO**



BUFFET ITALIANO

Sobremesas

- Panna Cotta 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

€77,50 por pessoa — *mínimo 30 pessoas.*

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · WELCOME DRINK · CANAPÉS E COCKTAILS · MENUS · **BUFFET**
SUPLEMENTO DE BEBIDAS · BAR ABERTO · CASAMENTOS

MINI BUFFET I · MINI BUFFET II · MINI BUFFET III
BUFFET DO CHEF · BUFFET EXECUTIVO · BUFFET ASIÁTICO · BUFFET PORTUGUÊS · **BUFFET ITALIANO**

SUPLEMENTO DE BEBIDAS



SUPLEMENTO DE BEBIDAS

Suplemento I

Refrigerantes, Sumo de Laranja, Águas, Chá ou Café

€14,00 por pessoa

Suplemento II

Vinho Branco Messias, Vinho Tinto Messias,
Cerveja, Refrigerantes, Sumo de Laranja, Águas, Chá ou Café

€19,00 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

€25,50 por pessoa

DIGESTIVOS

Seleção de Digestivos

Whisky Novo, Aguardente, Licores Nacionais

€11,00 por pessoa

Seleção de Digestivos Premium

Whisky Velho, Aguardente Velha, Licores Importados

€17,00 por pessoa



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

€29,50 por pessoa - 1 hora

€41,00 por pessoa - 2 horas

€17,00 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

€37,00 por pessoa - 1 hora

€54,00 por pessoa - 2 horas

€19,00 por pessoa - suplemento para 3ª hora e seguintes

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · WELCOME DRINK · CANAPÉS E COCKTAILS · MENUS · BUFFET
SUPLEMENTO DE BEBIDAS · **BAR ABERTO** · CASAMENTOS

BAR ABERTO EXECUTIVO · BAR ABERTO INTERNACIONAL



MENU I

Entrada

- Raviolis de abóbora manteiga com sementes de abóbora torradas, queijo ricotta e pesto

Principais

- Rolo de Salmão gravellax em crosta de aneto, creme de lima kombawa e tobiko
- Sorbet de Manjerição
- Medalhão de Vitela, royal de ervilhas, cenouras e massa fresca com compota de tomate rústica

Sobremesas

- Choux Paris Brest com creme de praliné de amêndoa e gelado de baunilha Tahiti

€92,00 por pessoa

MENU II

Entrada

- Sopa de peixe da Costa com açafrão de Lagar do Clavijo, e milho rouille

Principais

- Ceviche de vieiras com maçãs Granny Smith, funcho, tomate confit e ponzu
- Sobret de Romã
- Tornado de Novilho, batata Ana trufada com aspárgos grelhadas e molho de cogumelos selvagem

Sobremesas

- Biscuit de macaron com framboesas, creme de baunilha e lichias

€95,00 por pessoa

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · WELCOME DRINK · CANAPÉS E COCKTAILS · MENUS · BUFFET
SUPLEMENTO DE BEBIDAS · BAR ABERTO · **CASAMENTOS**

MENU I · MENU II



INTERCONTINENTAL®
LISBON

PARA MAIS INFORMAÇÕES OU RESERVAS

Rua Castilho, 149 - 1099-034, Lisboa | Tel: + 351 213 818 700 | lisha.sales@ihg.com | www.iclisbonhotel.com