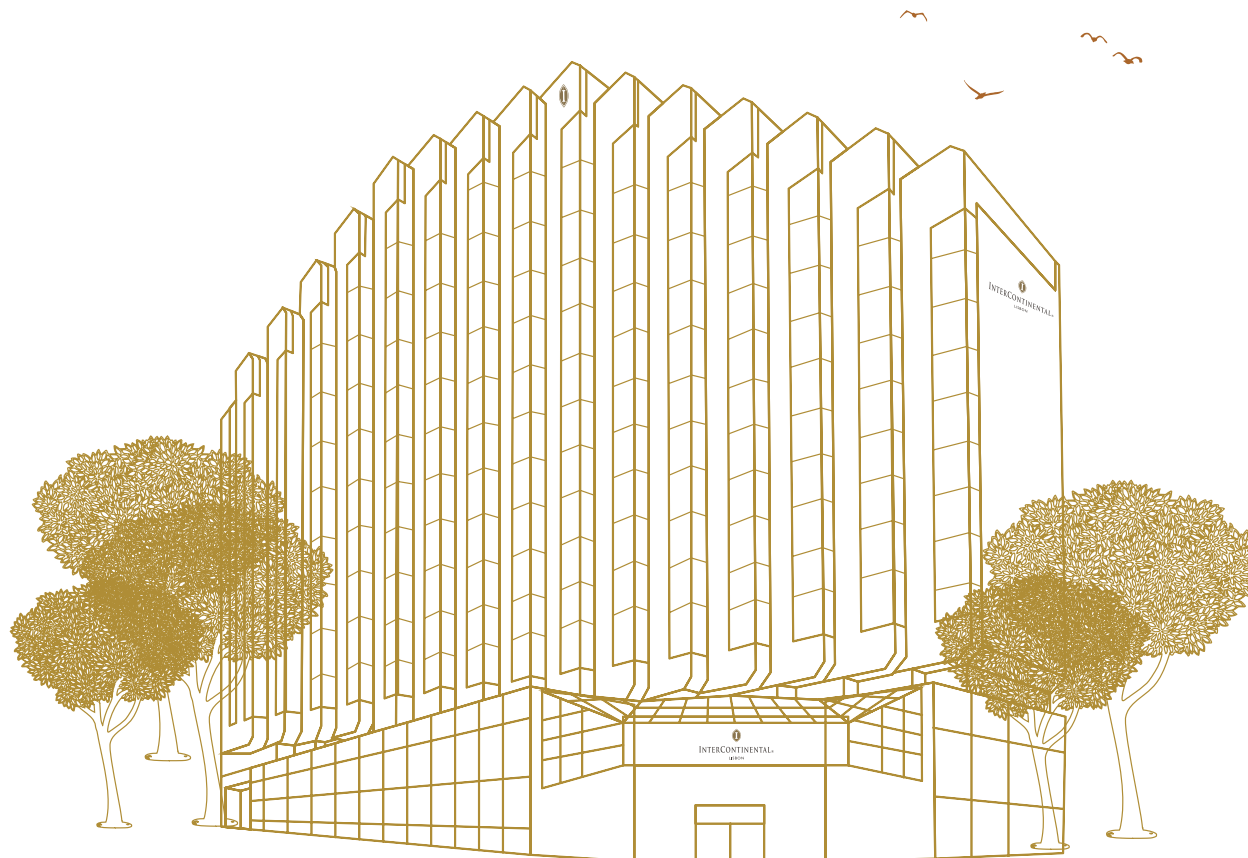




INTERCONTINENTAL®
LISBON

BANQUETES



COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · BRUNCH · 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 · BRUNCH · 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

€18,00 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

€18,00 por pessoa

Duração Coffee Breaks: 30 minutos

**COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · BRUNCH · 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
COFFEE BREAK CHOCOLATE · COFFEE BREAK SAUDÁVEIS · COFFEE BREAK ESTAÇÕES · SUPLEMENTOS**

COFFEE BREAKS



COFFEE BREAK A

- Sumo de Laranja
- Água Mineral
- Café Arábica Premium
- Variedade de Chás TWG
- Mini Brioche de Queijo e Fiambre
- Mini Pão de Chocolate
- Mini Madalenas de Laranja

€17,00 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 Chocolate

€18,00 por pessoa

Duração Coffee Breaks: 30 minutos

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · BRUNCH · 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
COFFEE BREAK CHOCOLATE · COFFEE BREAK SAUDÁVEIS · COFFEE BREAK ESTAÇÕES · SUPLEMENTOS



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
- Mini Espetadas de Fruta

€23,00 por pessoa

Duração Coffee Breaks: 30 minutos

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · BRUNCH · 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
COFFEE BREAK CHOCOLATE · COFFEE BREAK SAUDÁVEIS · COFFEE BREAK ESTAÇÕES · SUPLEMENTOS



WELCOME COFFEE

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

€10,00 por pessoa

Duração Coffee Breaks: 30 minutos

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · BRUNCH · 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**
COFFEE BREAK CHOCOLATE · COFFEE BREAK SAUDÁVEIS · COFFEE BREAK ESTAÇÕES · SUPLEMENTOS



COFFEE BREAK 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

€24,00 por pessoa

Duração Coffee Breaks: 30 minutos

Máximo de 50 pessoas

**COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · BRUNCH · 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
COFFEE BREAK CHOCOLATE · COFFEE BREAK SAUDÁVEIS · COFFEE BREAK ESTAÇÕES · SUPLEMENTOS**



COFFEE BREAK 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 Aveia e Banana
- Bruschetta de Abacate e Salmão Fumado
- Seleção de Frutos Secos e Sementes
- Fruta Fresca

€27,00 por pessoa

Duração Coffee Breaks: 30 minutos

**COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · BRUNCH · 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
COFFEE BREAK CHOCOLATE · COFFEE BREAK SAUDÁVEIS · COFFEE BREAK ESTAÇÕES · SUPLEMENTOS**



COFFEE BREAK 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

€17,00 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

€19,00 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) - **valores a partir de €120,00**

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · BRUNCH · 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
COFFEE BREAK CHOCOLATE · COFFEE BREAK SAUDÁVEIS · **COFFEE BREAK ESTAÇÕES** · SUPLEMENTOS



SUPLEMENTOS

- Refrigerantes - €5,00 cada
- Café Nespresso - €4,50 por cápsula
- Iogurte e Purés de Fruta - €8,50 por pessoa
Iogurte Natural, Iogurte Grego
Fruta: Banana, Frutos Vermelhos, Manga e Pêssego
Coberturas: Frutos Secos e Granola
- Batidos de Fruta - €9,00 por pessoa
- Fruta Fresca Laminada - €8,00 por pessoa
- Cesto de Fruta - €42,00 (7 pessoas)
- Sumos feitos no momento (mínimo 15 pessoas) - €11,00 por pessoa
Sumos de Laranja, Cenoura, Ananás
- Sanduíches - €15,00 por pessoa (3 unidades à escolha)
Peru Fumado, Cogumelos Salteados, Radichio e Maionese de Pimentos
Brioche, Fiambre e Cornichons
Sanduiche Club
Salmão Fumado e Queijo Creme
Abóbora Assada com Tapenade e Rúcula

Duração Coffee Breaks: 30 minutos

**COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · BRUNCH · 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
COFFEE BREAK CHOCOLATE · COFFEE BREAK SAUDÁVEIS · COFFEE BREAK ESTAÇÕES · SUPLEMENTOS**

PEQUENO-ALMOÇO



CONTINENTAL

Serviço em Buffet: €27,00 por pessoa

- 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, Fiambre de Perú, Presunto e Paio, Queijos Regionais, Queijo Fresco e Queijo Fatiado
- Bebidas Quentes
Café Arábica Premium, Leite, Bebida de Soja, Descafeinado e Chocolate Quente, Variedade de Chás TWG

Serviço à Mesa: €31,00 por pessoa

- Pão, Pastelaria, Compotas e Manteigas
Pão Integral, Regional e de Cereais
Viennoiserie e Muffins
Variedade de Compotas
Mel
Manteiga e Creme Vegetal
- Carnes Frias, Fumados e Queijos
Fiambre e Fiambre de Perú, Queijo Flamengo e Queijo Cheddar
- Salada de Fruta Individual
- Bebidas Quentes
Café Arábica Premium, Leite, Leite de Soja, Descafeinado e Chocolate Quente, Variedade de Chás TWG
- Sumos Naturais
Laranja e Sumo do dia

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

CONTINENTAL · AMERICANO · WELLNESS · ESTAÇÕES



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
- Carnes Frias, Fumados e Queijos
Fiambre, Fiambre de Perú, Presunto e Paio, Queijos Regionais,
Queijo Fresco e Queijo Fatiado

- 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, Bebida de Soja, Descafeinado e
Chocolate Quente
Variedade de Chás TWG
- Bebidas Frias
Sumos Naturais
Laranja e Sumo do Dia

Serviço em Buffet: €35,00 por pessoa
— mínimo 20 pessoas.

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

CONTINENTAL · AMERICANO · WELLNESS · ESTAÇÕES



WELLNESS

- Corn Flakes sem Glúten, Muesli, Granola e Aveia
- Iogurtes Naturais, Magros, Líquidos
- Pão, Pastelaria, Compotas e Manteigas
Pão Integral, Pão de Centeio, Pão Multi-cereais
Muffins de Cenoura e Especiarias, Muffins de Banana e Aveia
Bolo do dia sem glúten
Compotas de Ananás, Morango, Laranja, Pera e Mel
Manteiga de Amendoim
Manteiga sem Sal, Creme Vegetal de baixo teor de Gordura
- Seleção de Frutos Secos
- Fruta Fresca
Abacaxi, Kiwi, Laranja, Toranja e variedade de Maças
- Carnes Frias, Fumados e Queijos
Fiambre de Peito de Peru e de Frango Fumado
Queijo Magro, Quark com Ervas
Queijo Fresco e Tofu Grelhado
Salmão Fumado e Abacate

- Pratos quentes
Tomate Grelhado
Claras de Ovo Estreladas
Cogumelos Salteados
Panquecas de Aveia com Xarope de Ácer
- Bebidas Quentes
Café Arábica Premium, Descafeinado
Leite Magro, Bebida de Soja, Bebida de Arroz,
Variedade de Chás TWG
- Bebidas Frias
Sumo Natural de Laranja e Cenoura
Sumo Natural de Ananás, Hortelã e Gengibre
Sumo de Vegetais do Dia
Água Aromatizada com Pepino e Limão

€34,00 por pessoa

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

CONTINENTAL · AMERICANO · WELLNESS · ESTAÇÕES

ESTAÇÕES

· Para completar o seu pequeno-almoço:

Omeletes Simples (Queijo, Fiambre, Cogumelos, Tomate) - **€10,00 por pessoa**
e Ovos Estrelados (Suplemento) - **€7,00 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

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)

Valores a partir de €120,00



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

CONTINENTAL · AMERICANO · WELLNESS · ESTAÇÕES



BRUNCH

· Pão, Pastelaria, Compotas e Manteigas

Seleção de Pães, Panquecas e Waffles
Muffins Variados e Bolo Caseiro sem Glúten
Seleção de Vinnoiserie
Seleção de Doces, Mel e Manteiga

· Iogutes e Cereais

Seleção de Iogurtes
Iogurte com Granola e Frutos Vermelhos
Seleção de Cereais e Granola

· Sobremesas

Arroz Doce de Baunilha
Pana Cotta de Frutos Vermelhos Vegan
Crumble de Maçã com Canela
Tiramisú
Salada de Frutas

· Saladas

Salada Grega
Salada Niçoise
Salada Waldorf

· Seleção de Queijos e Enchidos

Fiambre, Fiambre de Perú, Presunto, Salame,
Salmão Fumado, Seleção de Queijos

· Pratos Quentes

Creme de Legumes
Stroganoff de Frango
Arroz de Coentros
Ovos Mexidos
Cogumelos Salteados e Tomate Grelhado
Bacon
Salsichas

· Bebidas Quentes

Café Arábica Premium
Leite, Bebida de Soja, Descafeinado e Chocolate Quente
Variedade de Chás TWG

· Bebidas Frias

Sumo de Laranja, Sumo de Abacaxi e Hortelã,
Sumo de Vegetais do dia
Águas, Refrigerantes

€46,50 por pessoa — *mínimo 25 pessoas.*

WELCOME DRINK



WELCOME COCKTAIL

· Porto Lemon Mint Splash (Porto Seco, Água Tônica, Zeste de Limão e Hortelã), Vinho Branco, Sumo de Laranja Natural, Águas e Dry Snacks

€18,00 por pessoa - duração 30 minutos

€22,00 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

€25,00 por pessoa - duração 30 minutos

€31,00 por pessoa - duração 1 hora

COCKTAIL CLÁSSICO

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

€21,00 por pessoa - duração 30 minutos

€27,00 por pessoa - duração 1 hora

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · BRUNCH · **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 e Wasabi
- Crostini de Tomate, Queijo Fresco e Orégãos
- Húmus 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)
€18,00 por pessoa

Seleção de 6 variedades (1 peça por variedade)
€23,00 por pessoa

Seleção de 8 variedades (1 peça por variedade)
€31,00 por pessoa

Seleção de 12 variedades (1 peça por variedade)
€37,00 por pessoa

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · BRUNCH · 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

CANAPÉS E COCKTAILS



CANAPÉS QUENTES

- Magret de Pato Confitado a Baixa Temperatura, Creme de Pera Rocha Caramelizada e Cogumelos Selvagens
- Mini Hamburger de Novilho, Maionese de Trufa e Queijo Gruyère
- Polvo a Baixa Temperatura, Cebola Caramelizada e Paprika Fumada
- Bacalhau Fresco Confitado, Azeite DOP, Limão, Húmus 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
- Mini empadas vegetarianas

Seleção de 4 variedades (1 peça por variedade)

€18,00 por pessoa

Seleção de 6 variedades (1 peça por variedade)

€23,00 por pessoa

Seleção de 8 variedades (1 peça por variedade)

€31,00 por pessoa

Seleção de 12 variedades (1 peça por variedade)

€37,00 por pessoa

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · BRUNCH · 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

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 Manjerição
- Morangos com Vinho do Porto (na época)
- Panna Cotta de Clementina e Chocolate Branco

- Crumble de Maracujá e Banana Caramelizada
- Seleção de Trufas
- Tiramisú
- 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)

€18,00 por pessoa

Seleção de 6 variedades (1 peça por variedade)

€23,00 por pessoa

Seleção de 8 variedades (1 peça por variedade)

€31,00 por pessoa

Seleção de 12 variedades (1 peça por variedade)

€37,00 por pessoa

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · BRUNCH · 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

CANAPÉS E COCKTAILS



PARA TRINCHAR

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

· Estação de Queijos e Enchidos

€13,00 por pessoa

· Vazia de Vitela Assada e Molho de Vinho Tinto

€19,00 por pessoa

Para este serviço é necessário a presença de 1 Chef de cozinha - **Valores a partir de €120,00**

· Estação de Sushi

€31,00 por pessoa

LIVE STATION | SUPLEMENTO DE PRATOS QUENTES PARA COCKTAILS DÎNATOIRE

· Salmão Braseado com Molho Miso

· Bacalhau com Natas

· Emincé de Novilho

· Arroz de Pato

€22,00 por pessoa (escolha de uma opção)

Para este serviço é necessário a presença de 1 Chef de cozinha - **Valores a partir de €120,00**

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · BRUNCH · 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

CANAPÉS E COCKTAILS



COCKTAIL QUEIJOS E VINHOS

· Queijos Portugueses

Castelo Branco, Nisa, 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.

€63,50 por pessoa

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · BRUNCH · 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**



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

- Bolo Sacher de Chocolate, Mousse de Mascarpone e Griottes, 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 - €53,00 por pessoa

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

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



M E N U B

Entradas

- Creme de Beterraba Bio, Aipo, Coco e Queijo de Cabra
- Ceviche de Lírío 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, Broccolini 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
- Ravioli de Abóbora Hokkaido, Nozes, Cogumelos, Molho de Tomate e Manjeriço

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 - €64,00 por pessoa

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

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



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 · BRUNCH · WELCOME DRINK · CANAPÉS E COCKTAILS · **MENUS** · BUFFET
SUPLEMENTO DE BEBIDAS · BAR ABERTO · CASAMENTOS

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



MINI BUFFET I

Finger Sanduíches em Pão variado

- Peito de Peru Fumado e Queijo com Espinafres Baby e Tomate
- Salmão e Pepino com Maionese de Mostarda e Aneto
- Atum, Ovo Cozido e Alface
- Legumes Grelhados com Tapenade de Azeitonas e Manjerição

Saladas

- Fusili com Frango Grelhado, Maçã, Cebola e Oregãos
- Salada de Legumes Grelhados com Tofu
- Salada Niçoise

Sopa

- Creme de Legumes

Shots

- Melão com Hortelã
- Mamão, Laranja e Manjerição

Sobremesas

- Mini Pastéis de Nata
- Salada de Fruta

€38,00 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 · BRUNCH · 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 PORTUGUÊS · BUFFET ITALIANO · BUFFET ASIÁTICO



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

Sopa

- Creme de Legumes

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

€43,00 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 · BRUNCH · 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 PORTUGUÊS · BUFFET ITALIANO · BUFFET ASIÁTICO



MINI BUFFET III

Saladas

- Niçoise
- Salada Frango, Cogumelos, Azeitonas e Pimentos Vermelhos
- 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 Maionese 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

€46,00 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 · BRUNCH · 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 PORTUGUÊS · BUFFET ITALIANO · BUFFET ASIÁTICO



BUFFET DO CHEF

Saladas

- Couve Lombarda com Bacon, Salsa e Passas
- Feijão-frade com Atum
- Salada de Batata, Bacon, Cornichons e Vinagrete Dijon
- 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
- Tiramisú · Panna Cotta de Citrinos
- Fruta Laminada ou Salada de Fruta

€58,00 por pessoa — *mínimo 30 pessoas.*

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · BRUNCH · 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 PORTUGUÊS · BUFFET ITALIANO · BUFFET ASIÁTICO



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

€66,00 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

Acompanhamentos

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

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · BRUNCH · 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 PORTUGUÊS · BUFFET ITALIANO · BUFFET ASIÁTICO



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

€66,00 por pessoa — *mínimo 30 pessoas.*

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · BRUNCH · 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 PORTUGUÊS · BUFFET ITALIANO · BUFFET ASIÁTICO



BUFFET PORTUGUÊS

Entradas

- Alheira
- 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 Batata, Azeitonas, Pimentos, Tomate e Coentros
- 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

€81,00 por pessoa — *mínimo 30 pessoas.*

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · BRUNCH · 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 PORTUGUÊS** · BUFFET ITALIANO · BUFFET ASIÁTICO



BUFFET PORTUGUÊS

Queijos Portugueses

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

Pratos 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. Rodrigo

- 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

€81,00 por pessoa — *mínimo 30 pessoas.*

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · BRUNCH · 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 PORTUGUÊS** · BUFFET ITALIANO · BUFFET ASIÁTICO



BUFFET ITALIANO

Entradas

- Anchovas Marinadas
- Pesto, 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

Pratos Quentes

- Creme de Cogumelos com Azeite de Trufa
- Sopa de Tomate e Manjerição
- Minestrone
(escolha 1 opção das sugestões acima)
- Saltimbocca de Vitela
- Frango à Cacciatore
- Saltimbocca de Frango à Romana
- Lombo de Porco Assado com Pimentas
(escolha 1 opção das sugestões acima)
- Dourada no Forno com Peperonata e Alcachofra
- Fritada mista de peixes
(escolha 1 opção 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

€81,00 por pessoa — *mínimo 30 pessoas.*

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · BRUNCH · 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 PORTUGUÊS · **BUFFET ITALIANO** · BUFFET ASIÁTICO



BUFFET ITALIANO

- Tortellini de Ricotta com Manjeriçã
(escolha 1 opção das sugestões acima)
- Condimentos e Pizza: *Vinagrete Romano, Vinagrete Balsâmico, Azeite, Pickles, Alcaparras, Azeitonas, Parmesão Ralado*
- Pizza Margarita
- Bruschetta de Tomate e Manjeriçã

Sobremesas

- Panna Cotta de Queijo de Cabra
- Leite-creme de Café
- Creme Mascarpone com Morangos
- Tiramisú com Amaretto
- Mousse de Caramelo e Café
- Tarte de Queijo Ricotta e Cerejas
- Fruta Laminada

€81,00 por pessoa — *mínimo 30 pessoas.*

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · BRUNCH · 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 PORTUGUÊS · **BUFFET ITALIANO** · BUFFET ASIÁTICO



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 Vinagrete 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

€81,00 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)

Acompanhamentos

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

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · BRUNCH · 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 PORTUGUÊS · BUFFET ITALIANO · **BUFFET ASIÁTICO**



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

€81,00 por pessoa — *mínimo 30 pessoas.*

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · BRUNCH · 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 PORTUGUÊS · BUFFET ITALIANO · **BUFFET ASIÁTICO**

S U P L E M E N T O D E B E B I D A S



S U P L E M E N T O D E B E B I D A S

Suplemento I

Refrigerantes, Sumo de Laranja, Águas, Chá ou Café

€16,00 por pessoa

Suplemento II

Vinho Branco e Vinho Tinto - Solar das Mouras, Alentejo

Cerveja, Refrigerantes, Sumo de Laranja, Águas, Chá ou Café

€21,00 por pessoa

Suplemento III

Vinho Branco - Planalto, Douro

Vinho Tinto - Dona Maria, Alentejo

Cerveja, Refrigerantes, Sumo de Laranja, Águas, Chá ou Café

€27,00 por pessoa

D I G E S T I V O S

Seleção de Digestivos

Whisky Novo, Aguardente, Licores Nacionais

€12,00 por pessoa

Seleção de Digestivos Premium

Whisky Velho, Aguardente Velha, Licores Importados

€18,00 por pessoa

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · BRUNCH · WELCOME DRINK · CANAPÉS E COCKTAILS · MENUS · BUFFET

S U P L E M E N T O D E B E B I D A S · B A R A B E R T O · C A S A M E N T O S

S U P L E M E N T O D E B E B I D A S · D I G E S T I V O S



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

€31,00 por pessoa - 1 hora

€43,00 por pessoa - 2 horas

€18,00 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

€38,00 por pessoa - 1 hora

€55,00 por pessoa - 2 horas

€20,00 por pessoa - suplemento para 3ª hora e seguintes

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · BRUNCH · 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 Gravelax 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

€93,00 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 Anna Trufada com Espargos Grelhados e Molho de Cogumelos Selvagem

Sobremesas

- Biscuit de Macaron com Framboesas, Creme de Baunilha e Lichias

€97,00 por pessoa

COFFEE BREAKS · PEQUENO-ALMOÇO · BRUNCH · 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