InterContinental
LISBON



MENUS DE NATAL

CHRISTMAS MENUS

GRUPOS | GROUPS 2026

GRUPOS | GROUPS 2026

MENUS DE NATAL

CHRISTMAS MENUS

MENU I

ENTRADA | STARTER

Aveludado de Alho-Francês Fumado, Salmão Marinado e Endro
Smoked Leek Velouté with Marinated Salmon and Dill

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Peito de Peru Recheado com Alheira de Caça, Glaceado de Molho Tonkatsu, Lima e Gengibre, Cremoso de Aipo com Noz-Moscada e Manteiga dos Açores e Funcho Caramelizado
Turkey Breast Stuffed with Game Sausage, Tonkatsu, Lime and Ginger Glaze, Celeriac Cream with Nutmeg and Azorean Butter and Caramelised Fennel

SOBREMESA | DESSERT

Arroz Doce Crocante com Pinhão e Gelado de Caramelo Salgado
Crispy Rice Pudding with Pine Nuts and Salted Caramel Ice Cream

59,00 € POR PESSOA | PER PERSON

INCLUÍDO | INCLUDED

Welcome Drink com Vinho Branco e Tinto Seleção InterContinental, Sumo de Laranja, Dry Snacks
Welcome Drink with Red Wine and White Wine InterContinental Selection, Orange Juice, Dry Snacks

Bebidas durante a refeição: Vinho Branco e Vinho Tinto Seleção InterContinental, Cerveja, Refrigerantes, Sumo de Laranja, Café
Beverages during the meal: Red Wine and White Wine InterContinental Selection, Beer, Soft Drinks, Orange Juice, Coffee

GRUPOS | GROUPS 2026

MENUS DE NATAL

CHRISTMAS MENUS

MENU II

ENTRADA | STARTER

Creme de Pastinaca Assada e Tomilho-Limão
Roasted Parsnip Cream Soup with Lemon Thyme

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Lombo de Bacalhau com Crumble de Broa e Leite de Amêndoa, Cremoso de Cenoura Bio com Miso, Brocolini Grelhado e Tomate Cereja Confit
Cod Loin with Cornbread Crumble and Almond Milk, Organic Carrot Cream with Miso, Grilled Broccolini and Confit Cherry Tomatoes

SOBREMESA | DESSERT

Entremeio de Noz, Especiarias e Iogurte Grego com Confit de Figo
Walnut and Spice Entremet with Greek Yoghurt and Fig Confit

63,00 € POR PESSOA | PER PERSON

INCLUÍDO | INCLUDED

Welcome Drink com Vinho Branco e Tinto Seleção InterContinental, Sumo de Laranja, Dry Snacks
Welcome Drink with Red Wine and White Wine InterContinental Selection, Orange Juice, Dry Snacks

Bebidas durante a refeição: Vinho Branco e Vinho Tinto Seleção InterContinental, Cerveja, Refrigerantes, Sumo de Laranja, Café
Beverages during the meal: Red Wine and White Wine InterContinental Selection, Beer, Soft Drinks, Orange Juice, Coffee

GRUPOS | GROUPS 2026

MENUS DE NATAL

CHRISTMAS MENUS

MENU III

ENTRADA | STARTER

Bombom de Bacalhau com Natas, Salsa de Trufa Branca e Rebentos de Coentros, Espargos e Ovas de Peixe Voador Vermelho

Codfish and Cream Croquette with White Truffle Salsa, Coriander Shoots, Asparagus and Red Flying Fish Roe

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Pargo Braseado, Cremoso de Batata Roxa, Molho de Bivalves e Feijão-Quénia e Courgete Grelhados

Braised Red Snapper with Purple Potato Cream, Clam Sauce, Grilled Kenya Beans and Courgette

SOBREMESA | DESSERT

Floresta Negra com Sorbet de Cereja

Black Forest Cake with Cherry Sorbet

69,00 € POR PESSOA | PER PERSON

INCLUÍDO | INCLUDED

Welcome Drink com Vinho Branco e Tinto Seleção InterContinental, Sumo de Laranja, Dry Snacks

Welcome Drink with Red Wine and White Wine InterContinental Selection, Orange Juice, Dry Snacks

Bebidas durante a refeição: Vinho Branco e Vinho Tinto Seleção InterContinental, Cerveja, Refrigerantes, Sumo de Laranja, Café

Beverages during the meal: Red Wine and White Wine InterContinental Selection, Beer, Soft Drinks, Orange Juice, Coffee

GRUPOS | GROUPS 2026

MENUS DE NATAL

CHRISTMAS MENUS

BUFFET

Saladas Simples (Tomate, Pepino, Cenoura e Mix de Alfaces)
Simple Salads (Tomato, Cucumber, Carrot and Mixed Leaves)

ENTRADAS FRIAS | COLD STARTERS

Escolha de 4 entradas, igual para todo o grupo
Selection of 4 starters, the same for the entire group

Seleção de Queijos e Enchidos Nacionais, acompanhada
por uma Seleção de Pães, Tostas e Compotas
Selection of National Cheeses and Cured Meats, accompanied by a Selection of Breads, Toast and Jams

Ovos Recheados com Mousse de Tomate Seco e Basílico
Devilled Eggs with Sun-Dried Tomato and Basil Mousse

Húmus de Abóbora Menina, Sésamo e Vinagrete de Framboesa
Pumpkin Hummus with Sesame and Raspberry Vinaigrette

Tártaro de Perca com Manga, Gengibre e Cebolo Fresco
Perch Tartare with Mango, Ginger and Spring Onion

Bolotine de Peru e Frutos Secos, Ameixas e Cajun
Turkey Ballotine with Dried Fruit, Prunes and Cajun Spices

Meloa Oxigenada, Presunto e Hortelã
Cantaloupe Melon with Cured Ham and Mint

Requeijão de Seia com Tomate Confitado, Amoras Silvestres e Nozes Torradas
Seia Cottage Cheese, Confit Tomato, Wild Blackberries and Toasted Walnuts

Abóbora Menina Assada com Mel e Erva Doce
Roasted Pumpkin with Honey and Fennel

Salmão Marinado, Cremoso de Coco, Alcaparras, Aneto e Cebola Roxa
Marinated Salmon with Coconut Cream, Capers, Dill and Red Onion

GRUPOS | GROUPS 2026

MENUS DE NATAL

CHRISTMAS MENUS

BUFFET

SALADAS | SALADS

Escolha de 4 saladas, igual para todo o grupo
Selection of 4 salads, the same for the entire group

Salada de Bulgur com Legumes e Molho de Açafrão e Romã
Bulgur Salad with Vegetables, Saffron and Pomegranate Dressing

Salada de Salmão Fumado, Funcho, Batata Roxa, Cebola Caramelizada e Maionese de Mostarda Antiga e Limão
Smoked Salmon Salad with Fennel, Purple Potatoes, Caramelised Onions, Wholegrain Mustard and Lemon Mayonnaise

Salada de Bacalhau com Grão-de-Bico, Pimentos Assados, Coentros e Azeitona Portuguesa
Codfish Salad with Chickpeas, Roasted Peppers, Coriander and Portuguese Olives

Salada Tropical com Beterraba Assada ao Sal, Mix de Frutas Exóticas e Molho de Iogurte com Cebolinho
Tropical Salad with Salt-roasted Beetroot, Mixed Exotic Fruits and Yoghurt Dressing with Chives

Salada de Tataki de Atum, Batata-Doce, Algas Wakame com Sésamo, Gengibre, Pepino e Edamame
Tuna Tataki Salad with Sweet Potato, Wakame Seaweed, Sesame, Ginger, Cucumber and Edamame

Salada de Lentilhas Beluga com Pêssego Grelhado, Nozes-Pecãs, Queijo Chèvre Caramelizado e Ervas Finas
Beluga Lentil Salad with Grilled Peaches, Pecan Nuts, Caramelised Chèvre Cheese and Fine Herbs

GRUPOS | GROUPS 2026

MENUS DE NATAL

CHRISTMAS MENUS

BUFFET

SOPAS | SOUPS

Escolha de 1 sopa, igual para todo o grupo
Selection of 1 soup, the same for the entire group

Creme de Abóbora Hokkaido e Erva-doce
Hokkaido Pumpkin and Fennel Cream Soup

Creme de Batata-Doce, Gengibre e Coulis de Beterraba Biológica
Sweet Potato and Ginger Cream Soup with Organic Beetroot Coulis

Creme de Grão com Ras el Hanout
Chickpea Cream Soup with Ras el Hanout

PRATOS DE PEIXE | FISH DISHES

Escolha de 1 prato de peixe, igual para todo o grupo
Selection of 1 fish dish, the same for the entire group

Parmentier de Bacalhau com Azeite de Trufa, Azeitona Portuguesa e Cebolinha Caramelizada
Codfish Parmentier with Truffled Olive Oil, Portuguese Olives and Caramelised Spring Onions

Pampo, Molho de Amêijoa à Bulhão Pato, Coentros e Legumes de Inverno
Pompano Fish with Bulhão Pato-style Clam Sauce, Coriander and Winter Vegetables

Bacalhau Lascado com Crosta de Broa e Amêndoa Torrada, Grelos e Batata Sauté*
*Flaked Salt Cod with Cornbread Crust and Toasted Almonds, Turnip Greens and Sautéed Potatoes**

*Aplica-se um suplemento de 8,00 € por pessoa
**A supplement of 8,00 € per person will be applied*

GRUPOS | GROUPS 2026

MENUS DE NATAL

CHRISTMAS MENUS

BUFFET

PRATOS DE CARNE | MEAT DISHES

Escolha de 1 prato de carne, igual para todo o grupo
Selection of 1 meat dish, the same selection for the entire group

Peito de Peru Recheado com Frutos Secos e Cereja Amarena Francesa, Mix de Cogumelos Selvagens
Stuffed Turkey Breast with Dried Fruits and French Amarena Cherries, Selection of Wild Mushrooms

Cachaço de Porco Ibérico, Cajun, Mel e Pepperoncini
Iberian Pork Collar with Cajun Spices, Honey and Pepperoncini

Perna de Cabrito de Leite Cozinhada Lentamente, Esparregado de Espinafres e Chalotas Fumadas no Josper*
*Slow-Cooked Milk-Fed Kid Goat Leg, Spinach Purée and Josper-smoked Shallots**

*Aplica-se um suplemento de 8,00 € por pessoa
**A supplement of 8,00 € per person will be applied*

PRATOS VEGETARIANOS | VEGETARIAN DISHES

Escolha de 1 prato vegetariano, igual para todo o grupo
Selection of 1 vegetarian dish, the same for the entire group

Tabulé de Bulgur com Vegetais, Açafrão e Arandos com Tofu Crocante Marinado em Tonkatsu e Lima
Bulgur Tabbouleh with Vegetables, Saffron and Cranberries, Crispy Tofu Marinated in Tonkatsu and Lima

Canelones de Ricota e Espinafre com Cremoso de Tomate Assado e Tomilho-Limão
Ricotta and Spinach Cannelloni with Creamy Roasted Tomato Sauce and Lemon Thyme

GRUPOS | GROUPS 2026

MENUS DE NATAL

CHRISTMAS MENUS

BUFFET

GUARNIÇÕES | SIDE DISHES

Escolha de 2 guarnições, iguais para todo o grupo
Selection of 2 side dishes, the same selection for the entire group

Puré de Batata e Azeite de Trufa
Potato Purée with Truffle Oil

Arroz Perfumado e Passas
Fragrant Rice with Raisins

Couve Salteada, Crumble de Broa e Chouriço da Beira Interior
Sautéed Cabbage with Cornbread Crumble and Traditional Chouriço from Beira Interior

Batata Assada com Alecrim
Roasted Potatoes with Rosemary

Couve Roxa com Maçã Verde, Noz-Moscada e Mel
Red Cabbage with Green Apple, Nutmeg and Honey

GRUPOS | GROUPS 2026

MENUS DE NATAL

CHRISTMAS MENUS

BUFFET

SOBREMESAS | DESSERTS

Escolha de 5 sobremesas e fruta, iguais para todo o grupo
Selection of 5 desserts & sliced fruit, the same selection for the entire group

Bolo Rei Tradicional | *Traditional Portuguese Christmas King Cake*

Bolo Rainha | *Traditional Portuguese Queen Cake*

Sonhos de Abóbora | *Pumpkin Fritters*

Grinalda de Chocolate e Caramelo | *Chocolate and Caramel Wreath Cake*

Árvore de Madalenas de Laranja | *Orange Madeleine Tree*

Tronco de Natal | *Christmas Yule Log*

Fatias Douradas | *Portuguese French Toast*

Arroz Doce | *Sweet Rice Pudding*

Leite Creme | *Custard Pudding*

Fruta Laminada | *Sliced Fruit*

65,00 € POR PESSOA | PER PERSON

INCLUÍDO | INCLUDED

Welcome Drink com Vinho Branco e Tinto Seleção InterContinental, Sumo de Laranja, Dry Snacks
Welcome Drink with Red Wine and White Wine InterContinental Selection, Orange Juice, Dry Snacks

Bebidas durante a refeição: Vinho Branco e Vinho Tinto Seleção InterContinental, Cerveja, Refrigerantes, Sumo de Laranja, Café
Beverages during the meal: Red Wine and White Wine InterContinental Selection, Beer, Soft Drinks, Orange Juice, Coffee

GRUPOS | GROUPS 2026

MENUS DE NATAL

CHRISTMAS MENUS

LANCHE DE NATAL
CHRISTMAS AFTERNOON SNACK

SANDES | SANDWICHES

Bagel de Salmão Fumado, Queijo Philadelphia, Rúcula e Ervas Finas
Smoked Salmon Bagel with Philadelphia Cream Cheese, Rocket and Fine Herbs

Bolo Lêvedo de Açafrão, Mousse de Frango do Campo e Queijo Gruyère
Saffron Bolo Lêvedo (Portuguese Sweet Bread) with Free-range Chicken Mousse and Gruyère Cheese

Brioche de Beterraba com Legumes Grelhados e Queijo Vegan
Beetroot Brioche with Grilled Vegetables and Vegan Cheese

SALGADOS | SAVORY ITEMS

Arancini de Cogumelos e Parmesão
Mushroom and Parmesan Arancini

Folhado de Salmão
Salmon Puff Pastry

Empada de Galinha ou Legumes
Chicken or Vegetable Pie

Pão com Chouriço
Portuguese Chorizo Bread

Esfera de Alheira com Maionese de Citrinos
Alheira Croquette with Citrus Mayonnaise

GRUPOS | GROUPS 2026

MENUS DE NATAL

CHRISTMAS MENUS

LANCHE DE NATAL
CHRISTMAS AFTERNOON SNACK

SOBREMESAS | DESSERTS

Bolo Rei Tradicional | *Traditional Portuguese Christmas King Cake*

Sonhos de Abóbora | *Pumpkin Fritters*

Fatias Douradas | *Portuguese French Toast*

Arroz Doce | *Sweet Rice Pudding*

Mousse de Chocolate | *Chocolate Mousse*

Entremeio de Figo e Mel | *Fig and Honey Entremet*

Fruta Laminada | *Sliced Fruit*

37,00 € POR PESSOA | PER PERSON

INCLUÍDO | INCLUDED

Welcome Drink com Vinho Branco e Tinto Seleção InterContinental, Sumo de Laranja, Dry Snacks
Welcome Drink with Red Wine and White Wine InterContinental Selection, Orange Juice, Dry Snacks

Bebidas durante a refeição: Sumo de Laranja, Refrigerantes, Água Mineral, Café Arábica Premium, Variedade de Chás TWG
Beverages during the meal: Orange Juice, Soft Drinks, Mineral Water, Premium Arabica Coffee, Selection of TWG Teas

Glúten Gluten | Lactose Dairy | Marisco Shellfish | Ovo Eggs | Peixe Fish | Frutos Secos Nuts | Soja Soy | Aipo Celery | Mostarda Mustard | Sésamo Sesame | Álcool Alcohol | Vegan

Caso possua alguma restrição alimentar, por favor, informe um dos elementos da nossa equipa.
If you have any dietary restrictions or allergies, please inform one of our team members.

GRUPOS | GROUPS 2026

MENUS DE NATAL

CHRISTMAS MENUS

SUPLEMENTOS | SUPPLEMENTS

BUFFET DE SOBREMESAS | DESSERT BUFFET

O suplemento inclui a seleção de 5 sobremesas e fruta laminada
The supplement includes the selection of 5 desserts and sliced fruit

VALOR POR PESSOA | PRICE PER PERSON: 14,00 €

CANAPÉS

Seleção de 4 canapés por pessoa — Seleção Natalícia do Chef
Selection of 4 canapés per person — Chef's Christmas Selection

VALOR POR PESSOA | PRICE PER PERSON: 15,00 €

BAR ABERTO I | OPEN BAR I

Vinho Branco e Tinto Seleção InterContinental
White and Red Wine InterContinental Selection

Vinho do Porto
Port Wine

Cerveja
Beer

Refrigerantes, Sumos, Águas
Soft Drinks, Juice, Water

VALOR POR PESSOA | PRICE PER PERSON: 20,00 € — 1 hora | *1 hour*
VALOR POR PESSOA | PRICE PER PERSON: 35,00 € — 2 horas | *2 hours*
VALOR POR PESSOA | PRICE PER PERSON: 12,00 € — *Hora adicional | Additional hour*

GRUPOS | GROUPS 2026

MENUS DE NATAL

CHRISTMAS MENUS



SUPLEMENTOS | SUPPLEMENTS

BAR ABERTO II | OPEN BAR II

Vinho Branco e Tinto Seleção InterContinental
White and Red Wine InterContinental Selection

Vinho do Porto
Port Wine

Vodka Seleção InterContinental
Vodka InterContinental Selection

Whisky Seleção InterContinental
Whisky InterContinental Selection

Gin Seleção InterContinental
Gin InterContinental Selection

Cerveja
Beer

Refrigerantes, Sumos, Águas
Soft Drinks, Juice, Water

VALOR POR PESSOA | PRICE PER PERSON: 25,00 € — 1 hora | *1 hour*
VALOR POR PESSOA | PRICE PER PERSON: 40,00 € — 2 horas | *2 hours*
VALOR POR PESSOA | PRICE PER PERSON: 15,00 € — *Hora adicional | Additional hour*

GRUPOS | GROUPS 2026

MENUS DE NATAL

CHRISTMAS MENUS

OFERTAS DE VOUCHERS PARA ESTADIA NO HOTEL
HOTEL VOUCHER OFFERS

Eventos a partir de 60 participantes - 1 voucher de 1 noite*
*Events from 60 participants - 1 voucher for 1 night**

A partir de 110 participantes - 2 vouchers de 1 noite*
*From 110 participants - 2 vouchers for 1 night**

A partir de 160 participantes - 3 vouchers de 1 noite*
*From 160 participants - 3 vouchers for 1 night**

*Válido para duas pessoas, com pequeno-almoço incluído.
**Valid for two people, with breakfast included.*

OFERTAS ESPECIAIS | SPECIAL OFFERS

Tarifa Especial de alojamento* | *Special accommodation rate** — A partir de | from 180,00 €

Para participantes que queiram ficar no Hotel na noite do evento.
*Tarifa sujeita a disponibilidade.
For participants who want to stay at the Hotel on the night of the event
**Rate subject to availability.*

ANIMAÇÃO — SOB CONSULTA | ENTERTAINMENT — ON REQUEST

DJ, Saxofonista, Guitarrista, Duo Musical, entre outros.
DJ, Saxophonist, Guitarist, Musical Duo, among others.

CONDIÇÕES GERAIS | GENERAL TERMS AND CONDITIONS

Os preços apresentados incluem o valor de aluguer de sala privada (mediante disponibilidade), decoração natalícia (árvore de Natal e centros de mesa), palco, púlpito.
The prices quoted include private room hire (upon availability), Christmas decorations (Christmas tree and table centrepieces), stage, lectern.

Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor
All prices are inclusive of VAT at the applicable legal rate.



INTERCONTINENTAL®
LISBON

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