



REAL  
PALÁCIO

HOTEL  
LISBOA

# Natal Real

FESTAS  
DE NATAL 2023

# buffet Christmas Carol

## 40€

POR PESSOA\*  
MÍNIMO 25 PESSOAS

<b>SALADAS</b>	Mistura de alfaces, tomate, pepino, milho e beterraba ralada Seleção de molhos e azeites Desfeita de bacalhau com grão de bico, coentros e picadinho de pimentos Salada de cuscuz com tomate seco, pepino e salsa picada Salada de rúcula com laranja, toranja e beterraba
<b>ENTRADAS</b>	Azeitonas marinadas com orégãos e citrinos Salgadinhos do Chef Wraps de presunto e queijo creme com rúcula
<b>SOPA</b> ESCOLHA 1 OPÇÃO	Creme de abóbora Aveludado de couve-flor Creme de coentros
<b>PEIXE</b> ESCOLHA 1 OPÇÃO	Peixe galo corado com molho virgem e coentros Aveludado de bacalhau gratinado com cebola crocante Rolinhos de pescada com molho de camarão
<b>CARNE</b> ESCOLHA 1 OPÇÃO	Perna de peru assada com cebolinhas Supremo de frango com crumble de farinha Lombo de porco a baixa temperatura com tomilho e cogumelos
<b>SOBREMESAS</b>	Sonhos, rabanadas, coscorões, Bolo-Rei, farófias com canela, arroz doce, mousse de chocolate, cheesecake de frutos vermelhos, pudim de ovos, salada de fruta
<b>BEBIDAS</b>	Águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja Vinhos seleção Hotel Real Palácio
<b>CAFÉ &amp; CHÁ</b>	

\* Harmonização de vinhos +10€ | Harmonização de vinhos + welcome drink +20€

Inclui organização e acompanhamento do evento, decoração natalícia das mesas e sala, sistema de som (mediante disponibilidade).  
Estacionamento gratuito (mediante disponibilidade).  
Propostas de animação mediante pagamento adicional. IVA incluído à taxa legal em vigor.

#### INFORMAÇÕES E RESERVAS

T 213 199 574 | E eventos.lisboa@realhotelsgroup.com

# buffet Nutcracker Magic

## 45€

POR PESSOA\*  
MÍNIMO 25 PESSOAS

<b>SALADAS</b>	Mistura de alfaces, tomate, pepino, milho e beterraba ralada Seleção de molhos e azeites Saladinha de polvo com batata marinada e coentros Salada de legumes assados com lascas de parmesão Salada César de frango com croutons de bacon e anchovas Salada de tomate cherry e pérolas de mozzarella, com molho pesto e rúcula
<b>ENTRADAS</b>	Azeitonas marinadas com orégãos e citrinos Salgadinhos do Chef Wraps de salmão fumado e queijo creme com rúcula Tábua de queijos nacionais e internacionais, com presunto e compota caseira
<b>SOPA</b> ESCOLHA 1 OPÇÃO	Caldo verde de batata doce com chouriço crocante Aveludado de ervilhas com croutons de bacon Creme de cenoura com cardamomo
<b>PEIXE</b> ESCOLHA 1 OPÇÃO	Robalinho corado com molho de amêijoas à Bulhão Pato Tranches de salmão com molho de coco e lima Bacalhau lascado com crosta de broa, alho e coentros
<b>CARNE</b> ESCOLHA 1 OPÇÃO	Lombo de peru a baixa temperatura com castanhas caramelizadas Novilho estufado em vinho do Porto com cebolinhas e cogumelos Lombinho de porco corado com chipolata
<b>SOBREMESAS</b>	Sonhos, rabanadas, coscorões, tronco de Natal, Bolo Rainha, mini pavlova com mascarpone e frutos vermelhos, bolo de chocolate com brigadeiro, panacota de baunilha, Pudim Abade de Priscos, torta de laranja, fruta laminada
<b>BEBIDAS</b>	Águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja Vinhos seleção Hotel Real Palácio
<b>CAFÉ &amp; CHÁ</b>	

\* Harmonização de vinhos +10€ | Harmonização de vinhos + welcome drink +20€

#### PRAZOS DE CANCELAMENTO E PENALIZAÇÕES:

- Cancelamento até 1 mês antes do evento - penalização de 50% do valor total da reserva  
- Cancelamento entre 30 dias e 15 dias antes do evento - penalização de 75% do valor total da reserva  
- Qualquer cancelamento durante os 14 dias antes da data do evento, será debitado na sua totalidade

#### RESERVA E GARANTIA DO EVENTO:

Para confirmação do evento terá de ser efectuado um pagamento de 50% do valor total da reserva, não reembolsável, e os restantes 50% até 14 dias antes do evento. A factura final só será emitida após pagamento total e após o evento.

# menu Santa's Wonderland

## 50€

POR PESSOA

### ENTRADAS

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Sopa de peixe da nossa costa com camarão, perfumada com coentros

Salada de burrata com frutos secos caramelizados, framboesa e vinagre balsâmico

#### [ Na mesa ]

Tábua de queijos e presunto com compota caseira

Seleção de salgadinhos do Chef

Saladinha de grão com bacalhau e coentros

### PRATO PRINCIPAL

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Polvo cozinhado a baixa temperatura com vinho tinto, batata doce assada e grelos salteados

Lombo de bacalhau escalfado com esmagada de grão e salteado de couves

Tornedó de novilho com manteiga noisette, batata brava e legumes do campo

Lombinho de porco assado com tomilho, malandrinho de cogumelos e abóbora assada

### SOBREMESAS

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Parfait de chocolate com praliné de avelãs

Fatias douradas com doce de ovos e gelado de baunilha e canela

Pavlova de Natal

### BEBIDAS

Águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja

Vinhos seleção Hotel Real Palácio

### CAFÉ & CHÁ

\* Harmonização de vinhos +10€ | Harmonização de vinhos + welcome drink +20€

Inclui organização e acompanhamento do evento, decoração natalícia das mesas e sala, sistema de som (mediante disponibilidade). Estacionamento gratuito (mediante disponibilidade). Propostas de animação mediante pagamento adicional. IVA incluído à taxa legal em vigor.

#### INFORMAÇÕES E RESERVAS

T 213 199 574 | E eventos.iisboa@realhotelsgroup.com

# menu Blitzen Jolly Jingle

## 60€

POR PESSOA

### ENTRADAS

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Sopa de peixe da nossa costa com camarão, perfumada com coentros

Salada de burrata com frutos secos caramelizados, framboesa e vinagre balsâmico

#### [ Na mesa ]

Tábua de queijos e presunto com compota caseira

Seleção de salgadinhos do Chef

Saladinha de grão com bacalhau e coentros

### PEIXE

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Polvo cozinhado a baixa temperatura com vinho tinto, batata doce assada e grelos salteados

Lombo de bacalhau escalfado com esmagada de grão e salteado de couves

### CARNE

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Tornedó de novilho com manteiga noisette, batata brava e legumes do campo

Lombinho de porco assado com tomilho, malandrinho de cogumelos e abóbora assada

### SOBREMESAS

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Parfait de chocolate com praliné de avelãs

Fatias douradas com doce de ovos e gelado de baunilha e canela

Pavlova de Natal

### BEBIDAS

Águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja

Vinhos seleção Hotel Real Palácio

### CAFÉ & CHÁ

\* Harmonização de vinhos +10€ | Harmonização de vinhos + welcome drink +20€

#### PRAZOS DE CANCELAMENTO E PENALIZAÇÕES:

- Cancelamento até 1 mês antes do evento - penalização de 50% do valor total da reserva  
- Cancelamento entre 30 dias e 15 dias antes do evento - penalização de 75% do valor total da reserva  
- Qualquer cancelamento durante os 14 dias antes da data do evento, será debitado na sua totalidade

#### RESERVA E GARANTIA DO EVENTO:

Para confirmação do evento terá de ser efectuado um pagamento de 50% do valor total da reserva, não reembolsável, e os restantes 50% até 14 dias antes do evento. A factura final só será emitida após pagamento total e após o evento.

# harmonização de Vinhos

A harmonização de vinhos é uma arte e uma ciência que envolve combinar diferentes tipos de vinhos com alimentos específicos para aperfeiçoar a experiência gastronómica. É importante destacar que a harmonização de vinhos é uma questão subjetiva. O que pode ser uma combinação perfeita para uma pessoa pode não agradar outra.

## DA NOSSA OFERTA DE ENTRADAS

Desfeita de bacalhau com grão de bico  
Saladas de polvo  
Saladas diversas  
Tábua de queijos e charcutaria  
Salgadinhos do Chef  
Wraps de presunto

## A NOSSA SUGESTÃO

ESCOLHA 1 OPÇÃO POR PRATO

Ameal Loureiro Verde  
Espumante Dona Ermelinda  
Dona Maria Rosé

## DA NOSSA OFERTA DE PEIXES

Peixe Galo com molho virgem e coentros

Aveludado de bacalhau gratinado com cebola crocante

Rolinhos de pescada com molho de camarão

Robalinho corado com molho de amêijoas à Bulhão Pato

Tranche de salmão com molho de coco e lima

Bacalhau lascado com crosta de broa, alho e coentros

Polvo cozinhado a baixa temperatura

Lombo de bacalhau escalfado com esmagada de grão

## A NOSSA SUGESTÃO

ESCOLHA 1 OPÇÃO POR PRATO

Quinta do Fidalgo Verde  
Esporão Reserva Branco

Luis Pato Maria Gomes Branco  
Dona Berta Rabigato Branco

AdegaMãe Sauvignon blanc  
Quinta dos Termos Branco

Ameal Loureiro Verde  
Maçanita Branco

AdegaMãe Sauvignon Blanc  
Dona Maria Viognier Branco

Ribeiro Santo Encruzado Branco  
Dona Berta Rabigato Branco

Quinta dos Termos Branco  
Tiago Cabaço Encruzado Branco

Ribeiro Santo Encruzado Branco  
Dona Berta Rabigato Branco

## DA NOSSA OFERTA DE CARNES

Perna de peru assada

Supremo de frango com crumble de farinha

Lombo de porco assado com tomilho e cogumelos

Lombo de peru com castanhas

Novilho estufado em vinho com cebolinhas e cogumelos

Lombinho de porco corado com chipolata

Tornedó de novilho com manteiga noisette

Lombinho de porco assado com malandrinho de cogumelos e abóbora assada

## A NOSSA SUGESTÃO

ESCOLHA 1 OPÇÃO POR PRATO

Quinta da Bageiras Tinto  
Quinta Casal Branco Tinto

Herdade do Grous Tinto  
Quinta das Bageiras Branco

AdegaMãe Cabernet Tinto  
Luis Pato Baga Tinto

Quinta da Bageiras Branco  
Quinta da Chocapalha Tinto

Piano Reserva Tinto  
Vallado Tinto

AdegaMãe Cabernet Tinto  
Luis Pato Baga Tinto

Piano Reserva Tinto  
Vallado Tinto

AdegaMãe Cabernet Tinto  
Luis Pato Baga Tinto