

MENU EMPRESAS

NATAL 2024





WELCOME FOOD

Mini sandes leitão e alho crocante
Dados de polenta, com champignons e gengibre
Rolo de salmão com espinafres e manjeriço
Mini tatin de cebola caramelizada
Estufado de vitela a baixa temperatura em bolo do caco
Espetada de polvo com batata cremosa
Taças de parmesão com mousse abacate e feta
Shot de espargos verdes e pinhão tostado

Aperitivos sólidos personalizar

2 Aperitivos sólidos - 7,5€ p/pessoa

4 Aperitivos sólidos - 10,5€ p/pessoa

6 Aperitivos sólidos - 13,5€ p/pessoa



MENUS

Menu I – Riverside

27,5€ p/pessoa (Bebidas não incluídas)

Entrada

Sopa de cogumelos, com Boletos desidratados e croutons

ou

Croquetas de presunto de porco preto em panko, semente de papoila e rúcula selvagem

Carne

Pernil assado, com mel de laranjeira e malagueta, legumes da terra crocantes e mousse de alho

ou

Peixe

Pargo grelhado com açafraão e sesámo, arroz de couve flor, e azeite de lima

ou

Vegetariano

Mousseline de feijão branco, seleção de mini legumes e molho de quiabo

Sobremesa

Cheesecake de castanhas, crocante de caramelo

ou

Aletria com cardamomo, gelado de canela e gengibre caramelizado

inclui:

Entrada + Prato principal + Sobremesa

Menu II - The Editory Riverside

37,5€ p/pessoa (Bebidas não incluídas)

Entradas

Sopa de cebola caramelizada, em pão alentejano e telha de provolone

e

Terrine de atum e manga, e gengibre confitado

Carne

Naco de vitela envolto em presunto, com purê de mandioca, redução de licor de Ginja e farofa de alho

ou

Peixe

Bacalhau confit em azeite de lima, batata fumada e grelos salteados com alho negro

ou

Vegetariano

Tempura de tofu com purê de coentros e legumes

Sobremesa

Arroz doce com Gelado de coco

ou

Pera Bêbeda em texturas aromatizadas com vinho do porto

inclui:

Entradas + Prato principal + Sobremesa



BUFFET DE NATAL

Buffet de Natal

32€ p/pessoa

(valor de 1h30 de serviço) entre 15h até às 18h

Entradas

Salada simples (tomate, alface, rúcula, cenoura, beterraba, pepino e milho)

Salada de atum com feijão frade e molho verde;

Salada César com peito de frango;

Seleção de salgados tradicionais portugueses

Sopa

Creme de legumes com amêndoa torrada

Peixe

Misto de peixes com molho a portuguesa e coentros

Carne

Strogonoff de aves com cogumelos

Vegetariano

Lasanha de legumes assados gratinada com parmesão

Guarnições

Legumes assados com tomilho limão

Arroz no forno

Batatinha assada

Sobremesas

Queijo de pasta branca

Seleção de fruta da época laminada

Arroz-doce

Leite-creme aromatizado com canela e limão

Pão de ló húmido

Mousse de chocolate

Bolo-rei

Rabanadas com a nossa calda de vinho do porto branco



LANCHE DE NATAL

Lanche de Natal

18,5€ p/pessoa

(valor de 1h30 de serviço) entre 15h até às 18h

- Mini queque de figos e nozes
- Mini Rabanadas
- Coscorões
- Tronco de Natal
- Bolo Rei
- Azevias
- Espetada de frutas
- Mini salgadinhos tradicionais Portugueses
- Mini sanduiche de queijo e fiambre
- Sumo de laranja natural
- Águas com e sem gás
- Seleção de chás
- café



BEBIDAS

Suplemento de Bebidas

Welcome drink 1

(30 min) 12,5€ p/pessoa

Cocktail Impulso

Vinho branco e tinto Ermelinda

Soft drinks

Água mineral

Água com gás

Welcome drink 2

(30 min) 19,5€ p/pessoa

Cocktail Impulso

Porto Tónico

Vinho branco e tinto Ermelinda

Soft drinks

Sumo de laranja natural

Água mineral

Água com gás

Pacote s/álcool

9,5€ p/pessoa

Água mineral

Água com gás

Cerveja Super Bock s/álcool

Refrigerantes

Seleção de Infusões

Pacote 1

15€ p/pessoa

Água com e sem gás

Refrigerantes

Vinho branco e tinto Ermelinda

Café

Pacote 2

20€ p/pessoa

Água com e sem gás

Cerveja Super Bock

Refrigerantes

Vinho branco e tinto Ermelinda

Café

Suplemento (para opção 1 e 2)

5€ por pessoa

Vinho do Porto Burmester Tawny



INFORMAÇÕES E RESERVAS:
INFORMATIONS AND BOOKINGS:
T | +351 219 023 000
E | eventos.lisboa@editorystudios.com