
MENU NATAL 2024

GRUPOS E EMPRESAS



E

www.editorhotels.pt

WELCOME FOOD

FRIOS

- Espetada de pérolas de *mozzarella*, tomate e azeitona galega, marinada de azeite de tomilho
- *Vol-au-vent* com Tofu agridoce e caju tostado
- Salmão curado em funcho, beterraba e coco
- Mousse de atum e ervas finas com tomate cherry

QUENTES

- Crocante de massa filo, alheira e espinafres
- Alcachofras salteadas com creme de marmelo assado
- Seleção de salgadinhos tradicionais portugueses
- Tâmaras assadas com bacon e crocante de amêndoa

Aperitivos sólidos personalizar

2 frios + 2 quentes - 6,50€

3 frios + 3 quentes - 8,00€

4 frios + 4 quentes - 9,50€

. Serviço volante

. Duração máxima do serviço: 30 minutos

. Mínimo 15 pessoas

WELCOME DRINK

WELCOME DRINK STANDARD (DURAÇÃO DE 30M)

- Porto Tónico
- Vinho branco e tinto das caves Burmester
- Soft drinks
- Água mineral, água com gás

Preço por pessoa: 15,50€

WELCOME DRINK SUPERIOR (DURAÇÃO DE 30M)

- Porto Tónico
- Gin Tónico
- Vinho branco e tinto das caves Burmester
- Soft drinks
- Sumo de laranja natural
- Água mineral, água com gás

Preço por pessoa: 25,00€

SUPLEMENTO DE BEBIDAS

EM PONTO DE BAR:

MENU 1

- Porto Tónico
- Gin Tónico
- Sumo de laranja natural
- Vinho branco e tinto
- *Kir royal*
- Cerveja Super Bock

Preço por pessoa: 18,00€

MENU 2

- Água com e sem gás
- Cerveja Super Bock s/álcool
- Sumo de laranja
- *Wild berry* (framboesa – menta fresca – lima)
- *Virgin Margarita*

Preço por pessoa: 12,00€

PACOTE S/ÁLCOOL:

- Água com e sem gás
- Cerveja Super Bock s/álcool
- Refrigerantes
- Seleção de Infusões
- Café

Preço por pessoa: 6,50€

PACOTE BASIC:

- Água com e sem gás
- Cerveja Super Bock
- Refrigerantes
- Vinho Burmester Tavedo branco e tinto (Douro)
- Café

Preço por pessoa: 15,00€

PACOTE SUPERIOR:

- Água com e sem gás
- Cerveja Super Bock
- Refrigerantes
- Vinho Bulas branco e tinto (Douro)
- Café

Preço por pessoa: 20,00€

PACOTE PREMIUM:

- Água com e sem gás
- Cerveja Super Bock
- Refrigerantes
- Vinho Bulas branco e tinto (Douro)
- Vinho Espumante Murganheira Reserva Bruto (Távora Varosa) ou Vinho do Porto Bulas 10y Tawny (Douro)
- Café

Preço por pessoa: 30,00€

Opção espumante e vinho do Porto:
40,00€ por pessoa

BUFFET

BUFFET PORTO

ENTRADAS

- Salada de tomate, alface, pepino, milho e beterraba
- Salada de aipo, frango e nozes
- Salada de *couscous* com legumes salteados
- Salada de atum de conserva com batata cozida, ovo, espargos e alfaces
- Salada de queijo, alho francês sobre leite de rúcula
- Cogumelos, pimentos e tomates grelhados em vinagrete ligeiro
- Seleção de salgadinhos (bolinhos de bacalhau, rissóis, crocantes de alheira, croquetes)
- Chamuças com *chutney* de fruta
- Mini quiche de legumes
- Bola de carnes
- Vinagrete, azeite, maionese

PRATOS QUENTES

Sopa (escolha uma das opções)

Canja de galinha com ovo esfarrapado e hortelã

Sopa camponesa com feijão encarnado

Peixe (escolha uma das opções)

- Bacalhau espiritual no forno gratinado com parmesão
- Filete de robalo com salteado de camarão e molho de marisco e ervas

Carne (escolha uma das opções)

- Peito de peru, recheio de couve, frutos secos e morcela
- Vitela assada com molho de mostarda, mel, batatinha salteada e legumes da época

Vegetariano (escolha uma das opções)

- Lasanha de legumes assados gratinada com queijo parmesão
- Estufado de soja com feijão encarnado e couve portuguesa

SOBREMESAS

- Aletria de ovos e de canela
- Arroz-doce
- Leite-creme aromatizado com limão e canela
- Fatias douradas com creme de café e hortelã
- Mousse de chocolate
- Bolo-Rei
- Pão de ló húmido
- Tronco de Natal
- Seleção de queijos nacionais e internacionais com frutos secos
- Seleção de pães e tostas com compotas de fruta
- Seleção de frutas laminada

Café, chá e infusões.

OFERTA de Bolo Rei com o café.

Preço por pessoa: 34,00€

. Serviço sentado

. Duração máxima do serviço: 4 horas

. Mínimo 20 pessoas

A escolha dos pratos quentes deverá ser igual para todo o grupo (serão consideradas alternativas para as restrições alimentares informadas antecipadamente)

BUFFET

BUFFET PORTO PALÁCIO HOTEL

ENTRADAS

- Salada de tomate, alface, pepino, milho, beterraba e rúcula
- Salada de aipo, frango e nozes
- Salada de queijo, alho francês sobre leito de rúcula
- Salada de *couscous* com legumes salteados
- Salada de bacalhau e grão com molho verde
- Cogumelos, pimentos e tomates grelhados em vinagrete ligeiro
- Salada de maçãs e molho ligeiro de iogurte sobre salmão fumado
- Mexilhões em escabeche
- Seleção de carnes frias
- Seleção de Salgadinhos (pastéis de bacalhau, rissóis, crocantes de alheira, croquetes)
- Chamuças com *chutney* de fruta
- Mini quiche de legumes
- Bola de carnes
- Vinagrete, azeite, maionese

PRATOS QUENTES

Sopa (escolha uma das opções)

- Creme de aves com castanhas e cominhos
- Sopa da horta e amêndoa torrada

Peixe (escolha uma das opções)

- Bacalhau com crosta de broa e especiarias em migas de broa com grelos e feijão encarnado
- Arroz caldoso de peixe e marisco aromatizado com coentros e lima

Carne (escolha uma das opções)

- Galo assado lentamente a baixa temperatura com castanhas, esparregado e batatinha nova assada com alecrim
- Vitela assada com molho de mostarda, mel, batatinha salteada e legumes da época

Vegetariano (escolha uma das opções)

- Estufado de soja com feijão encarnado e couve portuguesa
- Lâminas de tofu grelhadas com rodela de batata-doce laranja e salteado de cogumelos em balsâmico

SOBREMESAS

- Aletria de ovos e de canela
- Arroz-doce
- Leite-creme aromatizado com limão e canela
- Fatias douradas com creme de café e hortelã
- Bolo-Rei
- Pão de ló húmido
- Tronco de Natal
- Sonhos
- Cheesecake de frutos vermelhos
- Mousse de chocolate
- Seleção de queijos nacionais e internacionais com frutos secos
- Seleção de pães e tostas com compotas de fruta
- Seleção de frutas laminada

Café, chá e infusões.

OFERTA de Bolo Rei com o café.

Preço por pessoa: 41,50€

. Serviço sentado

. Duração máxima do serviço: 4 horas

. Mínimo 20 pessoas

A escolha dos pratos quentes deverá ser igual para todo o grupo (serão consideradas alternativas para as restrições alimentares informadas antecipadamente)

MENUS

MENU DOURO

ENTRADAS (escolha uma das opções)

- Caldo de aves e castanhas com cominhos e azeite do Douro
Ou
- Folhado de cogumelos selvagens e couve-flor, *bouquet* de alfaces e molho de maionese e *wasabi*

PEIXE (escolha uma das opções)

- Arroz cremoso de peixe e amêijoia aromatizado com coentros e lima
Ou
- Salmão tostado com sésamo em puré de coentros e legumes salteados

CARNE (escolha uma das opções)

- Peru recheado com batatinha assada e legumes salteados com tomilho limão
Ou
- Lombrinho de porco com toucinho e maçã assada, esmagado de batata com cebolada e tomate seco e azeitona

VEGETARIANO (escolha uma das opções)

- Brás de legumes com azeitona negra
Ou
- Estufado de soja com feijão encarnado e couve portuguesa

DOCE (escolha uma das opções)

- Fatias douradas com crocante de avelã caramelizada e creme de café e hortelã
Ou
- Torta de laranja, caldo de canela e gelado de caramelo

Café, chá e infusões

OFERTA de Bolo Rei com o café.

Preço por pessoa: 27,50€

Suplemento entrada - 6,5€

Suplemento prato principal - 14,5€

Escolha do prato principal (carne, peixe ou vegetariano) deve ser igual para todo o grupo.

MENU PORTO

ENTRADAS (escolha uma das opções)

- Creme de ervilha com presunto desidratado
Ou
- Quiche de legumes com seleção de folhas verdes e tomate cherry com balsâmico

PEIXE (escolha uma das opções)

- Bacalhau no forno com broa e especiarias, em migas de feijão encarnado e grelos
Ou
- Robalo braseado em *couscous* de legumes e tomilho com molho de balsâmico

CARNE (escolha uma das opções)

- Bochecha de porco estufada lentamente em vinho do Douro com cremoso de batata-doce assada e crocante de *kale*
Ou
- Naco de novilho com espargos verdes grelhados e batata dourada com alecrim e moscatel

VEGETARIANO (escolha uma das opções)

- Estufado de soja com feijão encarnado e couve portuguesa
Ou
- Brás de legumes com azeitona negra

DOCE (escolha uma das opções)

- Leite creme queimado com frutos vermelhos
Ou
- Fatias douradas com crocante de avelã caramelizada e creme de café e hortelã

Café, chá e infusões

OFERTA de Bolo Rei com o café.

Preço por pessoa: 37,50€

Suplemento entrada - 6,5€

Suplemento prato principal - 14,5€

Escolha do prato principal (carne, peixe ou vegetariano) deve ser igual para todo o grupo.

MENUS

MENU PORTO PALÁCIO

ENTRADAS (escolha uma das opções)

• Creme de abóbora com *hokkaido* assada em coco com pinhão tostado

Ou

• Crocante de alheira e grelos com folhas verdes, molho balsâmico e pólen de flores

PEIXE (escolha uma das opções)

• Lombo de bacalhau em *kadaif* com puré de coentros e azeite de alho e pimentão

Ou

• Garoupa e molho de algas com cebolinhas e alho francês

CARNE (escolha uma das opções)

• Lombo de novilho com cremoso de batata-doce assada, crocante de *kale* e redução de vinho do Porto

Ou

• *Magret* de pato com espargos verdes grelhados e batata dourada com alecrim e moscatel

VEGETARIANO (escolha uma das opções)

• Crocante de tofu em quinoa tricolor com cremoso de cenoura e espinafres

Ou

• Arroz caldoso de cogumelos e açafrão

DOCE (escolha uma das opções)

• Trilogia de doces natalícios by Porto Palacio Hotel

Ou

• Fatias douradas com crocante de avelã caramelizada e creme de café e hortelã

Café, chá e infusões

OFERTA de Bolo Rei com o café.

Preço por pessoa: 47,50€

Suplemento entrada - 9,5€

Suplemento prato principal - 18,5€

Escolha do prato principal (carne, peixe ou vegetariano) deve ser igual para todo o grupo.

LANCHE DE NATAL

- Mini sanduíches de queijo e fiambre
- Mini sanduíches de tofu com creme de caju e rúcula
- Croissant
- Pastéis de nata
- Leite-creme aromatizado com limão e canela
- Fatias douradas com creme de café e hortelã
- Bolo-Rei
- Pão de ló
- Tronco de Natal
- Seleção de frutas laminadas

Preço por pessoa: 15,50€

Suplementos:

Seleção de queijos nacionais e internacionais com frutos secos - 9,5€

Inclui: Seleção de pães e tostas com compotas de fruta

Seleção de enchidos tradicionais portugueses - 8,5€

. Serviço volante

. Duração máxima do serviço: 2 horas

. Mínimo 15 pessoas

MASTERCLASS / TEAM BUILDING / SHOWCOOKING

COZINHA

(mínimo 10 Pax | máximo 30 Pax)

- Classic 2 horas - **45,00€** por pessoa
- Classic 2 horas + Set Menu (opção de set de menu à escolha)

BAR

(mínimo 5 Pax | máximo 20 Pax)

Bar classics (1 hora) - 40,00€ por pessoa
Destilados (1 hora) - 25,00€ por pessoa

TERMOS E CONDIÇÕES GERAIS

As reservas estão sujeitas à disponibilidade do espaço

A confirmação do evento deverá ser feita com um mínimo de 7 dias de antecedência, devendo ser indicado o número certo de pessoas e o menu pretendido.

Só serão aceites confirmações por escrito.

A adjudicação do serviço apenas será considerada como confirmada pelo hotel após o pagamento de um depósito correspondente a 50% do valor total previsto.

Este depósito não será reembolsável se o cancelamento ocorrer com menos de 7 dias de antecedência.

Será aceite uma flutuação de 10% no número de participantes confirmado até 48 horas antes da data do evento sem penalidades.

Qualquer alteração deverá ser comunicada por escrito.

O evento deverá estar pago na sua totalidade até 48 horas antes da sua realização. A partir desta data todas as alterações e cancelamentos serão cobrados na totalidade.

O não cumprimento dos nossos termos e condições gerais resultará no cancelamento do evento.

Não é permitido trazer qualquer tipo de alimentos ou bebidas para o Hotel, a menos que antecipadamente solicitado e autorizado.

As restrições alimentares deverão ser comunicadas antecipadamente. O Hotel providenciará uma alternativa de menu para os participantes com restrições alimentares.

Todos os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.



INFORMAÇÕES E RESERVAS:
T | +351 226 086 600
E | banquetes.portopalacio@editoryhotels.pt
www.editoryhotels.pt

