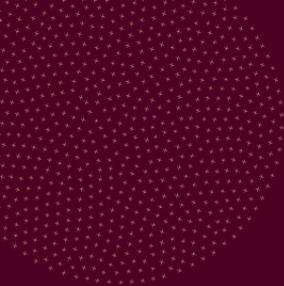


Menus de Natal

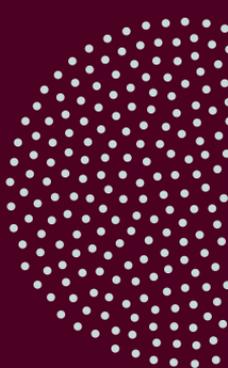
Sheraton[®]

LISBOA HOTEL & SPA



**Uma festa glamorosa ou um
get together descontraído?**

**Um Natal tradicional ou
contemporâneo?**



**Em sala privada ou no
Panorama com uma vista
deslumbrante sobre a cidade?**

**Música selecionada ou com
animação à sua escolha?**

**Diga-nos a sua preferência e nós
realizamos-lhe um evento de Natal
memorável.**





Vinho & Sabores da Quinta

Mesa de Queijos e Charcutaria

Queijo:

Ilha, Limiano, Curado com pimentão, Brie ou Camembert, Gouda, Cabra e Roquefort, Queijo fresco e Requeijão

Charcutaria

Presunto Serrano; Chouriço de colorau; Chouriço de vinho, Paio, Salame, Alheira panada, Morcela da Beira assada

Cesto do Padeiro, 3 Variedades de pão, Gressinis e Flat bread, Tostas e Bolachas

Compotas e chutneys caseiros:

Abóbora, Frutos vermelhos, Chutney de cebola

Uvas frescas, Frutos secos (nozes, amêndoas, avelãs, passas, alperces secos) Preguinhos no Bolo de caco com manteiga de alho

Pão de ló, Rabanadas, Bolo Rei, Arroz doce

Bebidas:

Vinho Messias branco e tinto, Vinho do Porto Tawny, Espumante, Refrigerantes e Águas minerais

Minimo 30 pessoas

€85

Preço por pessoa. Inclui IVA, 3 horas de serviço e bebidas do menu.



G&T Party

Ceviche: Robalo, Pargo, Camarão e Polvo

Salmão marinado, Carpaccio de novilho

Cesto de Tostas e Bolachas de água e sal

Satays de Novilho e Frango com molho de avelã

Torta de laranja, Sonhos, Bolo Rei, Aletria com canela

Bebidas:

Estação de Gin Tónico (Gordon's, Beefeater e Bombay), Águas minerais, Refrigerantes e Cerveja

Minimo 30 pessoas

€75

Preço por pessoa. Inclui IVA, 2 horas de serviço e bebidas do menu.

Sharing The Xmas Joy DJ Dinner Party

Buffet

Frios

Salada Bar (em latas): 4 tipos de alfaces, Couve Kale, Quinoa, Milho doce, Tomate cherry, Beterraba, Pimentos tricolor, Endívias, Pepino descascado em meias luas, Cebola roxa às rodelas, Sementes para saladas mistas, Frutos secos, Azeitonas marinadas, Azeite, Vinagre, Vinagrete da casa

Salada de feijão frade com atum e vinagrete de alho

Salada Grega com azeitonas marinadas e croutons de pão

3 tipos de sanduíches: Hummus com peito de frango grelhado e alface romana, Salmão fumado com queijo creme e rúcula, Tofu com tomate, canonigos, pêra abacate e maionese de ervas

Presunto laminado com melão, Tábua de enchidos variados e pickles, Tábua de queijos e compotas caseiras, Cesto do padeiro

Carpaccio de novilho com lascas de Parmesão e rúcula

Acepipes quentes: Bolinhos de bacalhau, Rissóis de camarão, Croquetes de vitela, Empadas de novilho

Quentes

Sopa: Minestrone com aletria

Bacalhau com puré de grão e gratinado com broa de milho

Galo do campo assado com limão e alecrim, castanhas e cogumelos

Arroz à Valenciana

Sauté de legumes mistos com azeite e alho

Fusilli al Pesto

Sobremesas

Bolo de chocolate e cenoura, Tarte de maçã com canela, Leite creme queimado, Farófias com molho inglês e canela, Trifle de frutos vermelhos, Red velvet com creme de limão, Bolo rei, Natas do céu, Rabanadas, Cup Cakes de Natal, Travessa de fruta laminada da época

Bebidas

Vinho Messias Branco e Tinto, Refrescos,
Águas minerais com e sem gás, Café expresso, Selecção de chás

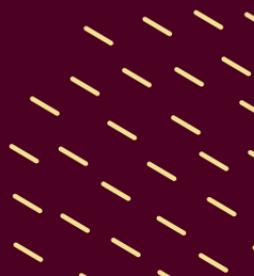
Bar Aberto (2horas)

JW Red Label, Havana Club 7 anos, Gin Tanqueray, Vodka Absolut, Licor Tia Maria, Licor Beirão, Licor Baily's, Vinho do Porto Tawny, CRF, Refrigerantes, Águas minerais com e sem gás

DJ

€65

Preço por pessoa. Inclui IVA, 4 horas de serviço e bebidas do menu.
Evento em sala partilhada.



Buffet 01

Frios

Salada Bar (em latas): 4 tipos de alfaces, Couve Kale, Quinoa, Milho doce, Tomate cherry, Beterraba, Pimentos tricolor, Endívias, Pepino descascado em meias luas, Cebola roxa às rodelas, Sementes para saladas mistas, Frutos secos, Azeitonas marinadas, Azeite, Vinagre, Vinagrete da casa

Salada de grão com bacalhau e vinagrete de alho

Salada Niçoise com beterraba e azeitonas marinadas

3 tipos de sanduíches: Rosbife com maionese e rúcula, Bacon, alface e tomate com azeite virgem e ovo estrelado, Tomate e Mozzarella, alface romana e pasta de azeitona negra

Presunto laminado com papaia, Tábua de enchidos variados e pickles, Tábua de queijos e compotas caseiras, Cesto do padeiro

Carpaccio de salmão com lascas de Parmesão e rúcula

Acepipes quentes: Bolinhos de bacalhau, Rissóis de camarão, Croquetes de vitela, Empadas de novilho

Quentes

Sopa: Glória

Bacalhau Espiritual com camarão e coentros

Peito de peru assado com molho de ameixas agridoce e Brandy

Arroz de polvo com chouriço alentejano e pimentos

Sauté de legumes grelhados mistos com azeite e alho

Penne Matriciana

Sobremesas

Tronco de Natal, Tarte de Maçã com canela, Leite creme queimado, Farófias com molho inglês e canela, Sonhos com canela, Trifle de frutos vermelhos, Bolo rei, Arroz doce, Rabanadas, Cup Cakes de Natal, Travessa de fruta laminada da época

Café ou Chá

Minimo 50 pessoas

€45

Preço por pessoa. Inclui IVA e 3 horas de serviço.

Buffet 02

Frios

Salada Bar (em latas): 4 tipos de alfaces, Couve Kale, Quinoa, Milho doce, Tomate cherry, Beterraba, Pimentos tricolor, Endívias, Pepino descascado em meias luas, Cebola roxa às rodela, Sementes para saladas mistas, Frutos secos, Azeitonas marinadas, Azeite, Vinagre, Vinagrete da casa

Salada de feijão frade com bacalhau e vinagrete de alho

Salada Grega com azeitonas marinadas

3 tipos de sanduíches: Peru marinado com rábano e ananás, Requeijão com compota de abóbora, Salmão com rúcula e queijo creme

Presunto laminado com melão, Tábua de enchidos variados e pickles, Tábua de queijos e compotas caseiras, Cesto do padeiro

Carpaccio de atum com lascas de Parmesão e rúcula

Acepipes quentes: Bolinhos de bacalhau, Rissois de camarão, Croquetes de vitela, Empadas de novilho

Quentes

Sopa: Creme de ervilhas

Filetes de linguado à Algarvia, cenouras glaceadas e ervilhas

Lombo de porco ibérico em cozedura lenta com sauté de ervilhas e molho de Calvados

Arroz de bacalhau com tomate e poejos

Sauté de legumes a vapor com ervas mistas, azeite e alho

Farfalle al Pesto

Sobremesas

Bolo rei, Tronco de Natal, Apple pie, Leite creme queimado, Filhós de canela, Sonhos com canela, Aletria, Doce da avó, Rabanadas, Cup Cakes de Natal, Travessa de fruta laminada da época

Café ou Chá

Minimo 50 pessoas

€45

Preço por pessoa. Inclui IVA e 3 horas de serviço.

Buffet 03

Frios

Salada Bar (em latas): 4 tipos de alfaces, Couve Kale, Quinoa, Milho doce, Tomate cherry, Beterraba, Pimentos tricolor, Endívias, Pepino descascado em meias luas, Cebola roxa às rodela, Sementes para saladas mistas, Frutos secos, Azeitonas marinadas, Azeite, Vinagre, Vinagrete da casa

Salada de grão com bacalhau e vinagrete de alho

Salada Niçoise com beterraba e azeitonas marinadas

3 tipos de sanduíches: Maionese de atum e alface romana com pera abacate, Pastrami com cos le low em pão escuro, Vegetariana em baguette

Presunto laminado com figos marinados, Tábua de enchidos variados e pickles, Tábua de queijos e compotas caseiras, Cesto do padeiro

Carpaccio de novilho com lascas de Parmesão e rúcula

Acepipes quentes: Bolinhos de bacalhau, Rissóis de camarão, Croquetes de vitela, Empadas de novilho

Quentes

Sopa: Minestrone

Bacalhau à Gomes de Sá

Perna de vitela de leite assada com tomilho e suas batatinhas com bacon

Arroz de forno com enchidos tradicionais

Sauté de legumes a vapor com ervas mistas, azeite e alho

Brás de legumes mistos com salsa e azeitonas

Sobremesas

Bolo rei, Tronco de Natal, Tarte de pera, Leite creme queimado, Filhós de canela, Sonhos de abóbora, Aletria, Pastéis de nata, Rabanadas, Cup Cakes de Natal, Travessa de fruta laminadas da época, Tábua de queijos com bolachas

Café ou Chá

Minimo 50 pessoas

€50

Preço por pessoa. Inclui IVA e 3 horas de serviço.

Cocktail 30 minutos

3 Canapés frios:

Vichissoise com pinhões tostados e salsa

Espetadinha de queijo Mozzarella baby e tomate cherry

Magret de pato com chutney caseiro de cebolinhas e mirtilho

2 Canapés quentes:

Ragoût de caça com cogumelos trufados e batata nova

Strüdel de bacalhau espiritual

Bebidas para cocktail:

Mimosa, Espumante Messias, Vinho Messias branco e tinto,

Águas minerais, Sumo de laranja

€29

Preço por pessoa. Inclui IVA, canapés e bebidas do menu.

Menu 01

Aperitivo de Boas-Vindas 15 minutos

Vinho Messias ou Casabel branco

Águas minerais com e sem gás

Dry Snacks

Aveludado de marisco da nossa costa com tosta de pão alentejano

Lombo de bacalhau assado no forno com migas de grelos e camponata de legumes

Buffet de sobremesas natalícias

Bolo Rei, Tarte de maçã com canela, Leite creme queimado, Farófiás com molho inglês e canela, Trifle de frutos vermelhos, Red velvet com creme de limão, Rabanadas, Sonhos de canela, Arroz doce, Cup Cakes de Natal, Travessa de fruta laminada da época

Café ou Chá

€35

Preço por pessoa. Inclui IVA.



Menu 02

Aperitivo de Boas-Vindas 15 minutos

Vinho Messias ou Casabel branco
Águas minerais com e sem gás
Dry Snacks

Duo de salmão e camarão marinados com queijo fresco, folhas do campo em vinagrete de lima

Peito de peru com tomilho, laranja e pimenta rosa a baixa temperatura com puré de castanhas, cenoura baby e couve de Bruxelas em seu jus

Buffet de sobremesas natalícias

Bolo Rei, Tarte de maçã com canela, Leite creme queimado, Farófias com molho inglês e canela, Trifle de frutos vermelhos, Red velvet com creme de limão, Rabanadas, Sonhos de canela, Arroz doce, Cup Cakes de Natal, Travessa de fruta laminada da época

Café ou Chá

€35

Preço por pessoa. Inclui IVA.

Menu 03

Aperitivo de Boas-Vindas 15 minutos

Vinho Messias ou Casabel branco
Águas minerais com e sem gás
Dry Snacks

Crepe de requeijão com mel de urze e seus sucos em saladinha do campo

Creme de ervilhas com juliana de presunto Pata Negra

Presunto de peru recheado com frutos secos em molho de vinho do Porto, batata buchon, cenoura baby e couve de Bruxelas em seu jus

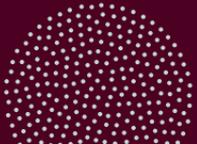
Buffet de sobremesas natalícias

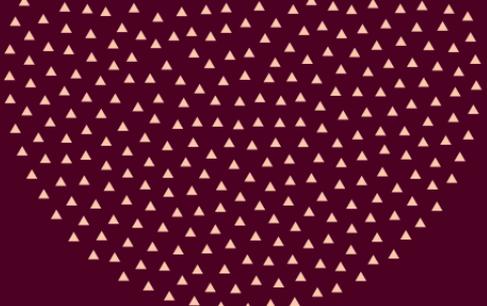
Bolo Rei, Bolo podre de Natal, Tarte de maçã com canela, Leite creme queimado, Farófias com molho inglês e canela, Trifle de frutos vermelhos, Red velvet com creme de limão, Rabanadas, Sonhos de canela, Arroz doce, Cup Cakes de Natal, Travessa de fruta laminada da época

Café ou Chá

€42

Preço por pessoa. Inclui IVA.





Menu Vegetariano

Aperitivo de Boas-Vindas 15 minutos

Vinho Messias ou Casabel branco

Águas minerais com e sem gás

Dry Snacks

Crepe de requeijão com mel de urze e seus sucos em saladinha do campo

Tranche de couve flor com puré de batata doce, cenoura baby e couve de Bruxelas em seu jus

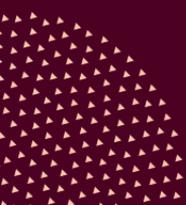
Buffet de sobremesas natalícias

Bolo Rei, Bolo podre de Natal, Tarte de maçã com canela, Leite creme queimado, Farólias com molho inglês e canela, Trifle de frutos vermelhos, Red velvet com creme de limão, Rabanadas, Sonhos de canela, Arroz doce, Cup Cakes de Natal, Travessa de fruta laminada da época

Café ou Chá

€35

Preço por pessoa. Inclui IVA.



Bebidas

Aperitivos 30 minutos

Porto Tónico
Vinho Messias Branco e Tinto
Espumante Rosé
Sumo de laranja natural

€14

Preço por pessoa. Inclui IVA.

À Mesa

Opção 1

Vinho Messias Branco e Tinto
Refrigerantes e sumos
Águas minerais com e sem gás

Opção 2

Vinho Casabel Branco e Tinto
Refrigerantes e sumos
Águas minerais com e sem gás

€14

Preço por pessoa. Inclui IVA.

Digestivos 1 hora

Whisky Novo
Vinho do Porto Tawny
Brandy
Aguardente
Licores nacionais e estrangeiros

€16,5

Preço por pessoa. Inclui IVA.

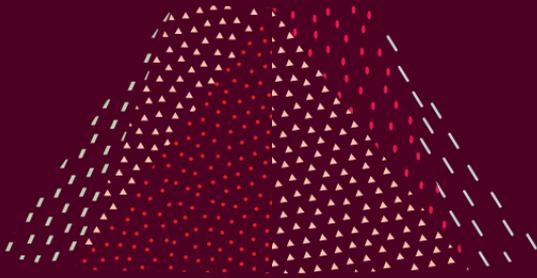
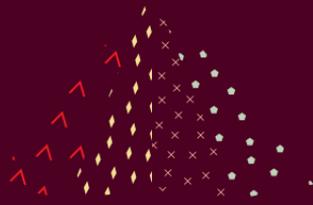
Bar Aberto 2 horas

JW Red Label, Havana Club 7 anos, Gin Tanqueray, Vodka Absolut,
Licor Tia Maria, Licor Beirão, Licor Baily's, Vinho do Porto Tawny, CRF,
Refrescos, Águas minerais com e sem gás

€24

Preço por pessoa. Inclui IVA.





PANORAMA

RESTAURANTE & BAR





Menu 01 – 4 Tempos

Aperitivo de Boas-Vindas 15 minutos

Vinho Messias ou Casabel branco

Águas minerais com e sem gás

Dry Snacks

Amuse Bouche

Manteigas caseiras e cesto de pão natalício

Filete de carapau alimado com tapenade em tosta e azeite alentejano

Carpaccio de novilho com Mozzarella, Saladinha de cogumelos, Pimentos marinados e cebola curada, Redução de vinagre de vinho do Porto e micro verdes

Confit de bacalhau com puré de grão e crumble de salsa e alho, couve portuguesa baby, tomate cherry marinado e azeitonas desidratadas

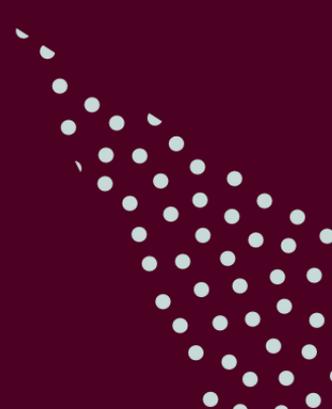
Trio de tradições natalícias

Folhado de chocolate com creme de laranja, Sorvete de vinho do Porto, Geleia de pêssego e flocos de caramelo

Café ou seleção de chás e mini pastéis de nata

€57

Preço por pessoa. Inclui IVA.





Menu 02 – 4 Tempos

Aperitivo de Boas-Vindas 15 minutos

Vinho Messias ou Casabel branco

Águas minerais com e sem gás

Dry Snacks

Amuse Bouche

Manteigas caseiras e cesto de pão natalício

Ovo à la coque com tubras e creme ácido

Sauté de vieiras sobre puré de topinambur e crumble de toucinho fumado e azeite de baunilha

Peito de peru com crosta de ameixas secas, orancini de açafreão, cenoura baby e couve de Bruxelas em seu jus

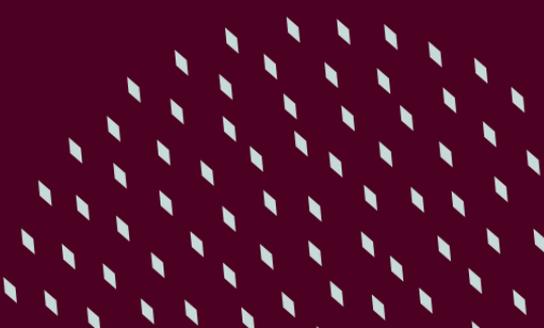
Trio de tradições natalícias

Sonho de abóbora, Peras bêbedas, Gelado de bolo rei, Geleia de vinho do Porto sobre creme de ovos

Café ou seleção de chás e mini pastéis de nata

€65

Preço por pessoa. Inclui IVA.





Menu 03 – 4 Tempos

Aperitivo de Boas-Vindas 15 minutos

Vinho Messias ou Casabel branco

Águas minerais com e sem gás

Dry Snacks

Amuse Bouche

Manteigas caseiras e cesto de pão natalício

Creme de ervilhas e espargos verdes com infusão de trufas, ovo escalfado, crocante de presunto Pata Negra

Lombo de bacalhau grelhado com puré de grão e alho negro em azeite extra virgem

Naco de vitela maronesa em sauté de chantareles e betarraba baby glaceadas, gratinado de batata com rabo de boi

Trio de tradições natalícias

Filhós de canela, Pudim Abade de Priscos, Gelado de rabanada com Vinho do Porto e coulis de frutos vermelhos

Café ou seleção de chás e mini pastéis de nata

€70

Preço por pessoa. Inclui IVA.



Nota: O Panorama Restaurante poderá ser reservado em exclusivo para almoços com um mínimo de 50 pessoas. Ao jantar o restaurante está aberto ao público, aceitando reservas de grupos até um máximo de 50 pessoas.



Os nossos presentes para si

Festas de Natal

1 Voucher com oferta

de jantar no Lobby Bistro para 2 pessoas

1 Voucher com oferta

de 1 dia de Spa no Spirito Spa para 2 pessoas

com 30 a 49 participantes

Festas de Natal

1 Voucher com oferta

de 1 noite de alojamento no Sheraton Lisboa Hotel & Spa
(Sex. Sábado ou Domingo) para 2 pessoas com pequeno-almoço

1 Voucher com oferta

de 1 dia de Spa no Spirito Spa para 2 pessoas

com 50 a 99 participantes

Festas de Natal

2 Vouchers com oferta

de 1 noite de alojamento no Sheraton Lisboa Hotel & Spa
(Sex. Sábado ou Domingo) para 2 pessoas com pequeno-almoço

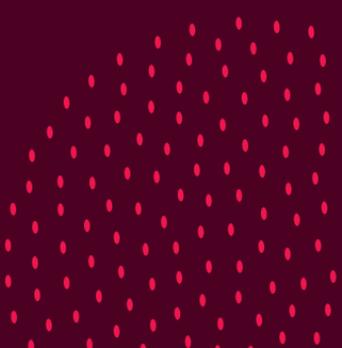
1 Voucher com oferta

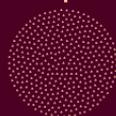
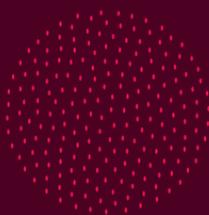
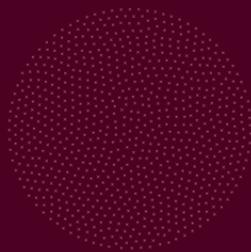
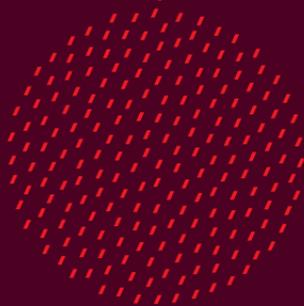
de jantar no Lobby Bistro para 2 pessoas

1 Voucher com oferta

de 1 dia de Spa no Spirito Spa para 2 pessoas

+ 100 participantes





Sheraton®

LISBOA HOTEL & SPA

Rua Latino Coelho, 1069-025 Lisboa, Portugal

T: (351) 213 120 000

F: (351) 213 547 164

E: sheraton.lisboa@sheraton.com

www.sheratonlisboa.com