



Kit de Natal

— 2023 —

Hotel Olissippo Marquês de Sá

+351 213 182 790 | banquet@olissippohotels.com

www.olissippohotels.com





Índice

Buffet de Natal do Chef	3	7	Welcome Drinks
Buffet de Natal 1	4	9	Noite de Consoada
Buffet de Natal 2	5	10	Jantar de Fim de Ano
Suplemento de Bebidas	6	11	Condições Gerais



Buffet de Natal do Chef

Entradas Frias e Quentes:

Seleção de Entradas

&

Saladas Simples e Compostas

Pratos Principais:

Sopa ou Creme do dia

Sobremesas:

Variedade de Sobremesas

23,00 € / por pessoa

Condições Gerais:

Mínimo 15 Pessoas

Bebidas Incluídas

(Água Local Filtrada Incluída)

Ver Suplem. Bebidas a partir de 4,50€

Serviço Buffet

Todas as iguarias servidas, serão sugestões do Chef

Horário do Restaurante:

12h30 – 14h30 / 19h30 – 22h00

Iva Incluído à Taxa em Vígor

Após as 24h00: Taxa Extra no Valor de 75.00€ / Hora Por Colaborador





Buffet de Natal 1

Entradas Frias e Saladas:

Seleção de Queijos Nacionais e Internacionais

Variedade de Saladas Simples e Compostas

Tábua de Presunto Ibérico

Vol-au-Vent de Camarão

Sortido de Salgados

Quiche de Legumes

Sobremesas:

Variedade de Sobremesas Natalícias

Pratos Principais:

Creme Aveludado de Aves com Amêndoa Torrada

Creme de Cogumelos com Feijão Branco

Sopa Juliana

Bacalhau com Natas

Arroz de Polvo do Algarve

Lombinhos de Perca com Amêndoas

Peito de Perú Fatiado em Molho de Natas e Limão

Lombo de Porco à Padeiro

Escalopes de Vitela com Cogumelos Silvestres

25,00 € / por pessoa

Condições Gerais:

Mínimo 15 Pessoas

Bebidas Incluídas

(Água Local Filtrada Incluída)

Ver Suplem. Bebidas a partir de 4,50€

Serviço Buffet

Escolha uma opção de cada prato principal

Horário do Restaurante:

12h30 – 14h30 / 19h30 – 22h00

Iva Incluído à Taxa em Vígor

Após as 24h00: Taxa Extra no Valor de 75.00€ / Hora Por Colaborador

Buffet de Entradas Frias e Saladas, Sopa, Prato Principal de Peixe e Carne e Buffet de Sobremesa

As iguarias apresentadas poderão ser ajustadas, de acordo com a sua preferência, consulte-nos para outras opções





Buffet de Natal 2

Entradas Frias e Saladas:

Seleção de Queijos Nacionais e Internacionais

Variedade de Saladas Simples e Compostas

Jardim de Salmão Fumado

Roastbeef à Inglesa

Sortido de Salgados

Bouquet de Gambas

Sobremesas:

Variedade de Sobremesas Natalícias

Pratos Principais:

Caldo Verde com Chouriço

Creme de Castanhas com Presunto

Sopa de Peixes e Mariscos com Pernod e Coentros

Bacalhau com Broa de Milho e Grelos

Polvo no Forno colm Chouriço e Tomate Cereja

Supremos de Salmão com Aromas Coloniais

Naco da Vazia na Grelha com Manteiga Maître d'Hotel

Tornedó de Porco Lardeados com Bacon

Peito de Perú Recheado com Farinheira

30,00 € / por pessoa

Condições Gerais:

Mínimo 15 Pessoas

Bebidas Incluídas

(Água Local Filtrada Incluída)

Ver Suplem. Bebidas a partir de 4,50€

Serviço Buffet

Escolha uma opção de cada prato principal

Horário do Restaurante:

12h30 – 14h30 / 19h30 – 22h00

Iva Incluído à Taxa em Vígor

Após as 24h00: Taxa Extra no Valor de 75.00€ / Hora Por Colaborador

Buffet de Entradas Frias e Saladas, Sopa, Prato Principal de Peixe e Carne e Buffet de Sobremesa

As iguarias apresentadas poderão ser ajustadas, de acordo com a sua preferência, consulte-nos para outras opções



Suplemento de Bebidas

Suplemento sem álcool

Água mineral com e sem gás
Sumos
Refrigerante
Café ou Chá

4,50 € / por pessoa

Suplemento 1

Água mineral com e sem gás
Sumos
Refrigerante
Cerveja
Vinho Cachão (Douro) branco e tinto
Café ou Chá

6,00 € / por pessoa

Suplemento 2

Água mineral com e sem gás
Sumos
Refrigerante
Cerveja
Vinho Dory (Lisboa) branco e tinto
Café ou Chá

8,00 € / por pessoa

Suplemento 3

Água mineral com e sem gás
Sumos
Refrigerante
Cerveja
Vinho Altano (Douro) branco e tinto
Café ou Chá

10,00 € / por pessoa

As propostas apresentadas poderão ser ajustadas, de acordo com a sua preferência, consulte-nos para outras opções.

Condições Gerais:

Mínimo 15 Pessoas

Serviço à descrição, apenas durante o tempo de refeição no máximo até 2 horas

Após a refeição as bebidas serão cobradas à unidade, mediante consumo

Iva Incluído à Taxa em Vigor



Welcome Drinks

Welcome Porto

Porto Seco, Porto Doce

Sumo de laranja

Água mineral com e sem gás

Dry snacks

Chips

6,00 € / por pessoa

Welcome Drink Natal

Espumante com Frutos Vermelhos

Sumo de laranja

Água mineral com e sem gás

Dry snacks

Chips

7,00 € / por pessoa

As propostas apresentadas poderão ser ajustadas, de acordo com a sua preferência, consulte-nos para outras opções.

Condições Gerais:

Mínimo 15 Pessoas

Serviço para um máximo de 1 hora, períodos superiores a 1 hora, mediante cotação

As opções escolhidas têm de ser aplicadas para todas os participantes no Evento

Iva Incluído à Taxa em Vigor





Noite de Consoada - 24 de Dezembro

Entradas Frias e Saladas:

Seleção de Queijos Nacionais e Internacionais

Variedade de Saladas Simples e Compostas

Val-au-Vent de Marisco

Sortido de Salgados

Presunto Fatiado

Salmão Fumado

Sobremesas:

Variedade de Sobremesas Natalícias

Pratos Principais:

Creme de Abóbora Assada e Alecrim com Crocante de Presunto

Bacalhau Lascado com Broa de Milho e Grelos de Couve

Peito de Perú Fatiado com Castanhas e Batata Duchese

Bebidas Incluídas:

Água mineral com e sem gás

Sumos, Refrigerante, Cerveja

Vinho Cachão (Douro) branco e tinto

Café ou Chá

37,00 € / por pessoa

Condições Gerais:

Mínimo 15 Pessoas

Serviço Buffet

Disponível ao Jantar de 24 de Dezembro

Horário do Restaurante:

19h00 – 21h30

Reserva de Grupos Mediante

Marcação Prévia

Iva Incluído à Taxa em Vígor





Almoço de Natal - 25 de Dezembro

Entradas Frias e Saladas:

Creme de Cogumelos Silvestres com Lascas de Mozzarella

Ou

Ardósia de Sabores Tradicionais
(Ouriço de Alheira, Presunto Serrano, Requeijão com Doce de Abóbora e Nozes)

Sobremesas:

Variedade de Sobremesas Natalícias

Peixe ou Carne:

Tiborna de Polvo e Bacalhau

Ou

Cabrito no Forno com Arroz de Miúdos e Grelos

Bebidas Incluídas:

Água mineral com e sem gás
Sumos, Refrigerante, Cerveja
Vinho Cachão (Douro) branco e tinto
Café ou Chá

37,00 € / por pessoa

Condições Gerais:

Serviço Direto (Empratado)

Disponível ao Jantar de 25 de Dezembro

Horário do Restaurante:

12h30 - 14h30

Reserva de Grupos Mediante

Marcação Prévia

Tipo de Serviço Sujeito a

Alteração de Última Hora

Iva Incluído à Taxa em Vigor

Sujeito a alteração para o serviço de Buffet de acordo com o n.º de reservas

No caso de alteração para o serviço de Buffet, as iguarias propostas serão apresentadas em Buffet



Jantar de Fim de Ano 31 de Dezembro

Entradas Frias e Saladas:

Seleccção de Queijos Nacionais e Internacionais

Variedade de Saladas Simples e Compostas

Patê de Foie-Grás com Compota de Figo e Pão Brioche

Roastbeef à Inglesa

Bouquet de Gambas

Surpresas do Chef

Salmão Fumado

Sobremesas:

Variedade de Sobremesas Natalícias

Pratos Principais:

Consommé com Sapateira Aromatizado com Vinho do Porto

Linguine com Legumes e Aroma de Lima

Pregado ao Vapor de Coentros, Batatas Coradas, Molho de Vinho Verde e Ovas de Truta

Perna de Borrego Recheada com Cogumelos e Molho de Menta

Bebidas Incluídas:

Água mineral com e sem gás

Sumos, Refrigerante, Cerveja

Vinho Qta. Valdoeiro (Bairrada) branco e tinto

Café ou Chá

Passas e Flute de Espumante

42,00 € / por pessoa

Condições Gerais:

Serviço Buffet

Disponível ao Jantar de 31 de Dezembro

Horário do Restaurante:

19h00 – 22h00

Reserva de Grupos Mediante

Marcação Prévia

Iva Incluído à Taxa em Vigor



Condições Gerais

Serviços mínimos e pagamentos

Informação do número aproximado de participantes até 5 dias úteis antes do evento;

As quantidades mínimas a considerar para efeitos de faturação serão aquelas que tiverem sido comunicadas até 48 horas antes da realização do evento;

As oscilações do número real de participantes serão consideradas, na totalidade no caso de ser superior e pelo mínimo comunicado até 48 horas no caso de ser inferior;

O número mínimo de coffee breaks a cobrar é igual ao total de participantes previsto do evento. Qualquer redução nas quantidades em relação ao número de participantes é da inteira responsabilidade do cliente, podendo comprometer a qualidade do serviço prestado, bem como a imagem do hotel;

Crianças: até 5 anos – gratuito * 6 aos 12 anos – 50% * mais de 13 anos – 100%.

Reserva de espaços, meios audiovisuais, animação e decoração

Providenciamos todo o tipo de material audiovisual e de suporte técnico, mediante cotação com antecedência mínima de 24h;

Dispomos de variadas soluções de animação e decoração, sob consulta e mediante cotação.



Condições Gerais

Utilização de espaços, sinaléticas e publicidade

Dispomos de espaços próprios para colocação de sinaléticas, nomeadamente à entrada de cada sala e no hall da receção;

Não é permitida a afixação de quaisquer elementos em paredes, tetos ou pavimento;

Quaisquer perdas ou danos nos bens colocados à disposição cliente, são da sua inteira responsabilidade, quer nas salas de reunião quer nos respetivos acessos.

Logística

O hotel presta o apoio necessário ao nível logístico, mediante informação prévia de quantidades e tipo, para verificação da viabilidade de armazenamento. A mercadoria só será aceite caso conste o nome e contacto do cliente, data do evento e contacto do hotel;

O hotel não se responsabiliza por entregas à cobrança, exceto se acordado por escrito.

Telefone e internet

As salas poderão ser equipadas com telefone de alta voz e linha para exterior, quando solicitado antecipadamente. As chamadas serão cobradas de acordo com as tarifas praticadas pelo hotel;

Todos os espaços do hotel possuem livre acesso a internet através de wifi ou por cabo até 200Mb (megabytes) de capacidade máxima.

O aumento de capacidade de internet ou a criação de uma linha dedicada são possíveis, mediante cotação.



Condições Gerais

Regras e restrições alimentares

Não são aceites quaisquer produtos alimentares proveniente do exterior, à exceção de vinhos ou outras bebidas mediante a aplicação de taxa de rolha, cobrada por unidade aberta;

Dispomos de produtos sem glúten e sem lactose, mediante solicitação;

Facultamos toda a informação relativa a alergénicos ou intolerâncias alimentares.

