



Kit de Natal



Hotel Olissippo Oriente

+351 218 929 100 | banquet@olissippohotels.com

www.olissippohotels.com



MENU 1

Selecione: 1 entrada ou sopa, 1 prato peixe e/ ou prato de carne e 1 sobremesa

Entrada

Salada asiática de frango e espinafres com citrinos e sésamo tostado

Sopa rica de peixes, mariscos e azeite de coentros

Vichyssoise de abóbora com azeite de ervas

Peixe

Dourada no forno com risoto de tomate assado e ervas

Lombo de bacalhau com grão-de-bico e verdes salteados, crumble de broa e coentros

Robalinho no forno, cremoso de batata e picadinho de polvo e ervas

Carne

Naco de porco ibérico, batata ponte nova e legumes da época

Pato confitado com risoto cremoso de cogumelos e ervas

Vazia grelhada com esmagada de batata assada e ervas, molho de vinho tinto e cogumelos

Sobremesa

Seleção de Natal

Tartelete de limão merengada

Mimo de noz



Preço por pessoa: 29,00€ (peixe **ou** carne)

Preço por pessoa: 32,00€ (peixe **e** carne)

(bebidas não incluídas)

Condições gerais :

O serviço é disponibilizado para um mínimo de 20 pessoas,
com reserva prévia
Serviço empratado





MENU 2

Selecione: 1 entrada ou sopa, 1 prato peixe e/ ou prato de carne e 1 sobremesa

Entrada

Salada caprese com pesto de tomate seco e rúcula

Creme de cenoura com óleo de amêndoa tostada e ervas

Risoto de espargos verdes com crocante de parmesão e ervas

Peixe

Lombo de garoupa com cremoso de batata, molho aveludado de marisco e ervas

Taco de bacalhau, batata ao sal com chalotas e espargos assados

Robalinho, risoto de camarão e ervas com beurre blanc de caril

Carne

Lascas de frango crocante, arroz cremoso de limão e ervas

Lombinho de borrego com crumble de menta, raízes assadas

Novilho confitado, legumes da época com chalotas no forno e molho vinho tinto

Sobremesa

Seleção de Natal

Trio de frutas tropicais

Tarte fina de maçã



Preço por pessoa: 33,50€ (peixe **ou** carne)

Preço por pessoa: 37,00€ (peixe **e** carne)

(bebidas não incluídas)



Condições gerais :

O serviço é disponibilizado para um mínimo de 20 pessoas,
com reserva prévia
Serviço empratado



BUFFET 1

Seleção: 1 sopa, 1 prato peixe e 1 prato de carne

Entradas frias e saladas

Saladas compostas (seleção do Chef 5 variedades)

Saladas simples (5 variedades)

Molhos e vinagretes

Camarão ao natural

Seleção de queijos & charcutaria

Salmão fumado e alcaparras

Pratos quentes

Canja de pato com cogumelos

Sopa rica de peixes e mariscos

Creme de alho francês e cebolinho

Robalinho no forno com ameijoas "à Bulhão Pato"

Bacalhau no forno com grelos e batata ao sal

Lombinho de peixe no forno com paprika fumada e alcaparras

Lascas de porco preto com arroz de forno

Supremo de frango glaceado com sementes e bacon crocante

Novilho "à Portuguesa"



Sobremesas

Pastelaria tradicional de Natal

Tarte de maçã artesanal | Bolo de bolacha | Cheesecake

Mousse & brigadeiro de chocolate

Salada de fruta & fruta laminada



Preço por pessoa: 27,50€
(bebidas não incluídas)

Suplemento adicional:

Leitão assado "à Bairrada" - 2,50€ por pessoa

Condições gerais :

O serviço é disponibilizado para um mínimo de 20 pessoas,
com reserva prévia
Serviço self-service



BUFFET 2

Seleção: 1 sopa, 1 prato peixe e 1 prato de carne

Entradas frias e saladas

Saladas compostas (seleção do Chef. 5 variedades)

Saladas simples (5 variedades)

Molhos e vinagretes

Leitão assado "à Bairrada"

Camarão ao natural

Seleção de queijos & charcutaria

Salmão fumado e alcaparras

Pratos quentes

Aveludado de abóbora assada

Sopa rica de peixe croutons de ervas

Caldo verde com chouriço assado

Corvina com camarão salteado e aveludado de ervas

Bacalhau gratinado no forno broa e coentros

Medalhões de salmão no forno, molho limão e citronela

Frango com salteado de castanhas e cebolinhas

Pato assado com citrinos e arroz de enchidos

Vazia com molho de pimenta verde e cogumelos frescos



Sobremesas

Pastelaria tradicional de Natal

Tarte de maçã artesanal | Bolo de bolacha | Cheesecake

Mousse & brigadeiro de chocolate

Salada de fruta & fruta laminada



Preço por pessoa: 33,00€
(bebidas não incluídas)

Condições gerais :

O serviço é disponibilizado para um mínimo de 20 pessoas,
com reserva prévia
Serviço self-service



Suplemento de bebidas

Suplemento 1

Água com e sem gás
Refrigerantes
Cerveja nacional
Casa Velha (Douro branco)
Casa Velha (Douro tinto)
Café ou chá

6,50€ por pessoa

Suplemento 2

Água com e sem gás
Refrigerantes
Cerveja nacional
Caiado (Alentejo branco)
Caiado (Alentejo tinto)
Café ou chá

10,00€ por pessoa

Suplemento 3

Água com e sem gás
Refrigerantes
Cerveja nacional
Planalto (Douro branco)
Quinta da Cabriz (Dão tinto)
Café ou chá

12,50€ por pessoa



Condições gerais :

As bebidas indicadas nos suplementos são servidas à discrição,
durante o período da refeição (até cerca de 2 horas)
Após esse período é adicionado um valor extra, mediante cotação



Welcome drink

Welcome drink 1

Porto seco
Porto tawny
Sumo de laranja
Água com e sem gás
Dry snacks
Chips

4,50€ por pessoa/hora

Welcome drink 2

Porto seco
Porto tawny
Vinho branco e tinto
Sumo de laranja
Água com e sem gás
Dry snacks
Chips

7,00€ por pessoa/hora



Welcome drink 3

Porto seco
Porto tawny
Vinho branco e tinto
Espumante
Sumo de laranja
4 canapés variados à escolha do chef
Salgadinhos variados
Gressinos com sésamo

11,50€ por pessoa/hora



Condições gerais :

As bebidas indicadas nos welcome drinks são servidas à discrição, durante o período que antecede a refeição, valor por cada hora



OPEN BAR

Open bar 1

Aguardente velha
Whisky Irlandês
Whisky novo
Licor Beirão
Vodka
Rum
Cerveja
Refrigerantes
Água com e sem gás
Sumos & refrigerantes

12,50€ por pessoa – por 1 hora
17,50€ por pessoa – por 2 horas

Open bar 2

Aguardente velha
Whisky Irlandês
Whisky velho
Whisky novo
Licor Beirão
Vodka
Gin
Rum
Água com e sem gás
Sumos & refrigerantes

16,50€ por pessoa – por 1 hora
21,50€ por pessoa – por 2 horas

Condições gerais :

As bebidas indicadas nos Open bar são servidas à discrição,
durante o período contratado.
Após esse período é adicionado um valor extra, mediante cotação



CONDIÇÕES GERAIS

As propostas aqui apresentadas poderão ser adaptadas de acordo com as suas preferências;
Não deixe de nos consultar para apresentação de outras opções ou outro tipo de serviços de restauração;

A decoração e animação não se encontram incluídos nos valores apresentados, caso pretenda uma proposta, por favor consulte-nos;

A animação com música ao vivo implica o pedido de licença própria, à Sociedade Portuguesa de Autores, da responsabilidade do cliente;

Sala privada- para mais de 40 pessoas, mediante reserva prévia e disponibilidade;
Para os serviços de menu empratado (não aplicável em serviço de buffet) a reserva encontra-se limitada a um máximo de 100 pessoas;

As bebidas indicadas nos suplementos são servidas à discrição durante o período da refeição (cerca de 2 horas);
Após as 24h00 é adicionada uma taxa extra, de 80€ por empregado hora;
Estacionamento - Oferta de 5 lugares de estacionamento, para reservas superiores a 25 pessoas;

Condições especiais:

Eventos superiores a 80 pessoas - 7,50% de desconto direto sobre os preços anunciados;
Eventos superiores a 150 pessoas - 12,50% de desconto direto sobre os preços anunciados;

Crianças: até 04 anos - gratuito | dos 05 aos 12 anos - 50% | mais de 12 anos - 100%.





Menus especiais



Comemore o Natal e a Passagem de Ano connosco!



Hotel Olissippo Oriente

+351 218 929 100 | banquet@olissippohotels.com

www.olissippohotels.com



Ceia de Natal

Entrada

Creme *Parmentier* com cogumelos salteados e *croutons* de ervas

Pratos principais

Bacalhau com creme de grão e cenoura, verdes salteados com gema curada
Ragout de bochecha confitada com cremoso de batata doce e legumes de forno

Sobremesas

Mesa de doces típicos de Natal & pastelaria sortida

Fruta laminada & salada de frutas

Prato de queijos & compota

Modalidades disponíveis

Opção de carne ou peixe: 33,00€

Opção de carne e peixe: 37,00€

CONDIÇÕES GERAIS

Jantar: 24.12.2025

Horário: 19:00h - 21:30h

Serviço à mesa

(Nota: serviço poderá ser alterado para buffet,
mantendo a oferta apresentada)

(Bebidas não incluídas)

Mediante reserva prévia

Oferta de garagem (mediante disponibilidade)

Contactos

beatriz.reu@olissippohotels.com

+351 967 668 110



Brunch de Natal

Entrada

Sopa de peixe e coentros

Pratos principais

Bacalhau no forno com "Roupa Velha"

Lascas de porco ibérico com molho "à Portuguesa"

Caril de legumes e coco

Naco de novilho grelhado com manteiga de limão

Frios

Seleção de saladas simples & compostas

Leitão assado de Negrais

Tábua de queijos & charcutaria

Sobremesas

Doçaria típica de Natal & pastelaria sortida

Fruta laminada & salada de frutas

CONDIÇÕES GERAIS

Almoço: 25.12.2025

Horário: 13:00h - 16:00h

Preço por pessoa :33,00 €

(Bebidas não incluídas)

Serviço buffet

Mediante reserva prévia

Oferta de garagem (mediante disponibilidade)

Contactos

beatriz.reu@olissippohotels.com

+351 967 668 110



Gala dinner Reveillon

Entrada

Chartreuse de marisco e espargos verdes, creme de citrinos e cebolinho

Prato de peixe

Peixe-galo com risoto de salicórnia, crocante e espuma de açafrão

Prato de carne

Vazia glaceada com *shiitakes* salteados, condimento de frutos secos e trufa

Sobremesa

Dome de fava Tonka e hibiscos, creme de frutos vermelhos com hortelã

Pairing de vinhos

Adega Mayor Reserva branco 2023

Adega Mayor Reserva tinto 2022

Danúbio Bruto espumante

CONDIÇÕES GERAIS

Jantar: 31.12.2025

Horário: 19:30h - 23:00h

Preço por pessoa: 85,00 €

(Bebidas incluídas)

(vinhos do *pairing*, águas, *soft drinks* e café)

Serviço à mesa - *set menu*

Mediante reserva prévia

Oferta de garagem (mediante disponibilidade)

Contactos

beatriz.reu@olissippohotels.com

+351 967 668 110



Brunch de Ano novo

Entrada

Canja de pato assado

Pratos principais

Bacalhau e polvo "à Lagareiro" com migas de broa e couve

Bochecha de novilho confitada

Penne com cogumelos e ervas

Parrillada de porco preto

Frios

Seleção de saladas simples & compostas

Leitão assado de Negrais

Combinado de marisco

Tábua de queijos & charcutaria

Sobremesas

Doçaria & pastelaria sortida

Fruta laminada & salada de frutas

CONDIÇÕES GERAIS

Almoço: 01.01.2026

Horário : 13:00h - 16:00h

Preço por pessoa: 36,00 €

(Bebidas não incluídas)

Serviço buffet

Mediante reserva prévia

Oferta de garagem (mediante disponibilidade)

Contactos

beatriz.reu@olissippohotels.com

+351 967 668 110