

Kit
NATAL

∞
2026



Hotel Olissippo Oriente

+351 218 929 100 | banquet@olissippohotels.com

olissippohotels.com

Kit 2026

Welcome Drink

Christmas Welcome Drink

Espumante
Sumo de laranja
Dry snacks
Chips

3,50 € por pessoa/hora

Welcome Drink 1

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

7,50 € por pessoa/hora

Welcome Drink 2

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

12,50 € 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

Kit 2026

Menu 1

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

Entrada

Creme de alho-francês com natas trufadas e cebolinho
Aveludado de marisco, azeite de ervas e croutons
Brie panado com frutos secos e redução de balsâmico

Peixe

Dourada braseada com risoto de tomate assado e ervas
Bacalhau assado, húmus e verdes salteados, crumble de ervas e broa
Taco de salmão com esmagada de ervilhas e hortelã, espargos grelhados

Carne

Naco de porco ibérico com legumes de forno, jus de trufa e frutos secos
Supremo de frango com cremoso de cenoura assada e legumes da época
Novilho Bourguignon, batata gratinada e molho de assado

Sobremesa

Seleção de Natal
Tartelete de limão merengada
Supremo de bolacha crocante

Preço por pessoa: 30,50 € (peixe **ou** carne)

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

(bebidas não incluídas)

Condições gerais:

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

Kit 2026

Menu 2

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

Entrada

Aveludado de cenoura e gengibre, iogurte fumado
Salada César com lascas de queijo parmesão e crocante de frango
Risoto de espargos verdes grelhados com parmesão e ervas

Peixe

Liro com cremoso de batata, molho aveludado de marisco e ervas
Bacalhau fresco, batata de forno com chalotas e espargos assados, molho de ervas
Robalinho com arroz cremoso de camarão e ervas, beurre blanc de caril

Carne

Roulade de frango com ervas e pimenta, esmagada de batata-doce e cenoura Vichy
Novilho com castanhas e espinafres frescos, presunto crocante
Bochecha de porco ibérico com cremoso de batata trufada e cogumelos frescos

Sobremesa

Seleção de Natal
Trio de frutas tropicais
Tarte de maçã artesanal

Preço por pessoa: 35,00 € (peixe **ou** carne)

Preço por pessoa: 38,50 € (peixe **e** carne)

(bebidas não incluídas)

Condições gerais:

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

Kit 2026

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 bacalhau e coentros

Creme de abóbora assada com sementes tostadas

Aveludado de alho-francês e cebolinho

Robalinho «à Guilho»

Bacalhau no forno com verdes salteados e batata de forno

Lírio no forno com molho Vierge

Naco de porco ibérico com molho de cogumelos

Peito de frango glaceado com molho asiático,
sementes de sésamo e ervas

Novilho no forno com molho Madeira

Sobremesas

Pastelaria tradicional de Natal

Tartes e bolos diversos

Mousse & brigadeiro de chocolate

Salada de fruta & fruta laminada

Preço por pessoa: 29,00 €
(bebidas não incluídas)

Suplemento adicional:
Leitão assado de Negrais - 3,00 € por pessoa



Condições gerais:

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

Kit 2026

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 de Negrais

Camarão ao natural

Seleção de queijos & charcutaria

Salmão fumado e alcaparras

Pratos quentes

Creme de tomate e manjeriço

Sopa rica de mariscos e peixes, croutons de ervas

Caldo verde com chouriço assado

Lombinho de garoupa com camarão salteado e aveludado de ervas

Bacalhau gratinado no forno com broa e coentros

Dourada no forno, espinafres salteados com ervas

Roulade de peru e bacon, molho de manteiga e ervas

Porco ibérico com molho de assado, cebola crocante e paprica fumada

Alcatra com molho de cogumelos e mostarda antiga

Sobremesas

Pastelaria tradicional de Natal

Tartes e bolos diversos

Mousse & brigadeiro de chocolate

Salada de fruta & fruta laminada

Preço por pessoa: 34,50 €
(bebidas não incluídas)

Condições gerais:

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

Kit 2026

Suplemento de Bebidas

Suplemento 1

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

7,00 € por pessoa

Suplemento 2

Água com e sem gás
Refrigerantes
Cerveja nacional
Porta 6 (Lisboa branco)
Porta 6 (Lisboa tinto)
Café ou chá

10,50 € 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, será aplicado um valor adicional, mediante cotação.

Kit 2026

Open Bar

Open Bar 1

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

15,00 € por pessoa – por 1 hora
20,00 € 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

19,00 € por pessoa – por 1 hora
24,50 € por pessoa – por 2 horas

Condições gerais:

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

Kit 2026

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 incluídas 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 - 5% de desconto direto sobre os preços anunciados

Eventos superiores a 150 pessoas - 10% de desconto direto sobre os preços anunciados

Crianças: até aos 4 anos - gratuito; dos 5 aos 12 anos - 50%; mais de 12 anos - 100%

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor

Kit

2026

MENUS ESPECIAIS



Celebre o Natal e a Passagem de Ano connosco!



Hotel Olissippo Oriente

+351 218 929 100 | banquet@olissippohotels.com

olissippohotels.com

Kit 2026

24.12.2026

Entrada

Vichyssoise de alho-francês assado, focaccia com ervas

Pratos principais

Lombo de bacalhau fresco confitado com pil-pil e legumes da época

Naco de novilho à Rossini

Risoto de beterraba com lascas de queijo da ilha

Sobremesas

Mesa de doces típicos de Natal & pastelaria sortida

Fruta laminada & salada de frutas

Prato de queijos & compota

Modalidades disponíveis:

Opção de 1 prato principal: 35,00 €

Opção de 2 pratos principais: 38,50 €

Ceia de Natal

CONDIÇÕES GERAIS

Jantar: 24.12.2026

Horário: 19:00h - 21:30h

Serviço à mesa

(Nota: o 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

Kit 2026

25.12.2026

Entrada

Creme de castanhas e cogumelos

Pratos principais

Bacalhau fresco com batata Vitelotte confitada

Ossobuco com molho romesco e tomate-cereja

Gnocchi trufado com ervas

Mini-espetadas de porco ibérico com chimichurri

Frios

Seleção de saladas simples & compostas

Leitão assado de Negrals

Tábua de queijos & charcutaria

Sobremesas

Doçaria típica de Natal & pastelaria sortida

Fruta laminada & salada de frutas

Buffet de Natal

CONDIÇÕES GERAIS

Almoço: 25.12.2026

Horário: 13:00h - 16:00h

Preço por pessoa: 35,00 €

(Bebidas não incluídas)

Serviço buffet

Mediante reserva prévia

Oferta de garagem (mediante disponibilidade)

Contactos

beatriz.reu@olissippohotels.com

+351 967 668 110

Kit 2026

Gala Dinner Réveillon

31.12.2026

Entrada

Terrina de foie gras caramelizado com fava-tonka e brioche tostado

Prato de peixe

Lascas de garoupa braseadas com citrinos, legumes confitados e caldo de ervas

Pausa de sabores — infusão de hibiscos e menta

Prato de carne

Tornedó com puré de cogumelos assados, cebola roxa e batata Ratte

Sobremesa

Aveludado de caramelo salgado, creme de café e crocante de baunilha

Pairing de vinhos

Adega Mayor Reserva branco

Adega Mayor Reserva tinto

Danúbio Bruto espumante

CONDIÇÕES GERAIS

Jantar: 31.12.2026

Horário: 19:30h - 23:00h

Preço por pessoa: 87,50 €

(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

Kit 2027

01.01.2027

Entrada

Caldo de bacalhau e coentros

Pratos principais

Líro com molho de algas e citrinos

Novilho braseado BT (12 h) com molho de vinho tinto

Gnocchi com espinafres, trufa e castanhas

Tiras de porco ibérico grelhadas com pimentos Padrón e flor de sal

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

Buffet de Ano Novo

CONDIÇÕES GERAIS

Almoço: 01.01.2027

Horário: 13:00h - 16:00h

Preço por pessoa: 37,50 €

(Bebidas não incluídas)

Serviço buffet

Mediante reserva prévia

Oferta de garagem (mediante disponibilidade)

Contactos

beatriz.reu@olissippohotels.com

+351 967 668 110