

# MENUS DE NATAL PARA GRUPOS

*Junte-se a nós!*

## MENU 1

Creme de Abóbora Assada com Apontamentos de Requeijão

Torricado de Broa de Milho, Lascas de Bacalhau Confitado e Batata a Murro com Pesto de Coentros  
ou

Peito de Frango Assado em Mostarda e Mel, Legumes de Inverno, Crocante de Batata  
e Deglaçagem de Vinho do Porto

Tarte Cremosa de Chocolate Negro

## MENU 2

Creme Aveludado de Castanha e Crocante de Presunto de Chaves

Polvo Assado no Forno, Batata-doce, Funcho Grelhado e Pimento Vermelho  
ou

Lombinho de Porco Braseado, Batata Dourada e Pickles Caseiros de Maça Verde

Creme de Requeijão, Compota de Abóbora entre Mil Folhas de Canela

## MENU 3

Creme de Camarão, Coentros e Crocante de Pão Alentejano

Lombo de Bacalhau Confitado, Legumes Bio e Texturas de Grão-de-bico  
ou

Lombo de Novilho com Molho de Cogumelos Selvagens e Batata Trufada

Rabanada de Brioche, Creme de Leite Queimado e Gelado de Vinho do Porto



Escolha um  
prato principal



Mínimo  
de 10 pessoas



Bebidas  
incluídas



Opções vegetarianas  
mediante solicitação

## MENU 4 . BUFFET DE NATAL

Entradas	Pratos Principais	Sobremesas
Sopa do Dia	Vitela a Baixa Temperatura com Enchidos Tradicionais e Alecrim com Puré de Batata e Legumes Salteados;	Rabanadas
Salgadinhos Tradicionais	Desfeito de Pato no seu Arroz com Enchidos Tradicionais e Queijo da Ilha;	Creme de Leite Queimado
Tábua de Enchidos	Lombo de Porco no Forno com Arroz de Frutos Secos e Duo de Castanha, Batatinha e Ameixa Seca;	Pudim de Ovo
Quiches Variadas	Peito de Frango Braseado com Molho de Alheira, Amêndoa e Arroz Basmati;	Arroz-doce
Saladas Simples (Alface . Cenoura Pepino . Tomate)	Perna de Borrego no Forno com Alecrim e Batatinha Caramelizada em Cominhos e Hortelã	Bolo-rei
Saladas Compostas	Bacalhau num Cremoso Molho de Natas e Noz-Moscada;	Sonhos de Abóbora
	Lascado de Bacalhau numa Cama de Cebola Suada, Batata, Grelos ao Alho e Areado de Broa de Milho;	Aletria
	Pescada Regada por Molho de Tomate e Coentros com Arroz de Açafraão e Sultanas;	Salada de Fruta
	Robalo Braseado em Manteiga de Ervas com Migas À Portuguesa;	
	Tagliatelle de Abóbora Assada, Noz, Requeijão e Manjeriço;	
	Lasanha de Legumes Assados;	



Escolha dois  
pratos principais



Mínimo  
de 20 pessoas



Bebidas  
incluídas

### NEYA LISBOA HOTEL

Rua D. Estefânia, nº 71-77, 1150-132 Lisboa, Portugal

### NEYA PORTO HOTEL

Rua de Monchique, 35-41, 4050-394 Porto

### FAÇA A SUA RESERVA

(+351) 218 413 051 . [reservations@neyahotels.com](mailto:reservations@neyahotels.com)

