

Menus de Natal

EMPRESAS E GRUPOS

NEYA LISBOA HOTEL

Natal à Mesa

Couvert

Seleção de Pães, Manteigas Caseiras, Azeitonas e Seleção de Salgadinhos Tradicionais

Entrada

Creme de Tomate com Ovo a Baixa Temperatura, Crumble de Presunto e Manjerição

ou

Folhado de Queijo de Cabra, Frutos Secos e Seleção de Folhas Tenras

Prato Principal

Lombo de Bacalhau, Batata Corada e Molho de Espinafres e Amêndoa

ou

Lombinho de Porco com Redução de Vinho do Porto, Puré de Castanha e Espargos Glaceados

ou

✓ Tagliatelle de Espinafres, Molho de Queijo e Amêndoas

Sobremesa

Creme de Leite Caramelizado, Laranja e Frutos Vermelhos

35€

Sabores Natalícios

Couvert

Seleção de Pães, Manteigas Caseiras, Azeitonas, Patê do Chef e Seleção de Salgadinhos Tradicionais

Entrada

Sopa de Abóbora Assada com Crocante de Grão-de-Bico e Paprica Fumada

ou

Mil Folhas, Lascas de Bacalhau, Compota de Pimentos e Óleo de Pimentos

ou

Raviolis de Pato num Bechamel Trufado

Prato Principal

Polvo a Baixa Temperatura, Batata-doce e Legumes de Inverno Glaceados

ou

Lombo de Vitela, Gratin de Batata e Cenouras Salteadas

ou

✓ Beringela Assada, Molho de Caril e Arroz Basmati

Sobremesa

Mil Folhas de Pera, Mousse de Vinho do Porto e Canela

45€

👥 Mínimo de 10 pessoas

✓ Prato Vegetariano . Vegetarian Dish

Valores por pessoa. A seleção do prato principal pressupõe a escolha de pelo menos 50% do grupo do mesmo prato. Entradas devem ser iguais para todo o grupo. Informe-nos caso existam restrições alimentares a considerar. Prices per person. The main course selection assumes that at least 50% of the group chooses the same dish. Starters should be the same for the entire group. Please inform us of any dietary restrictions to be considered.

Buffet de Natal

Entradas

- Sopa do Dia
- Seleção de Pães
- Azeitonas Marinadas
- Manteigas Variadas
- Salgadinhos Tradicionais
- Quiches Variadas
- Saladas Simples
 - Alface
 - Cenoura
 - Pepino
 - Tomate
 - Beterraba
- Saladas Compostas
 - 3 sugestões do Chef

Pratos Principais

- Bacalhau Lascado, Palha de Batata, Ovo e Salsa Fresca
- Pescada em Tempura com Arroz de Tomate Seco e Coentros Frescos
- Bacalhau e Batata Crocante num Gratinado de Queijo e Ervas
- Robalo Braseado com Migas Soltas de Couve, Feijão Frade e Broa
- Bacalhau com Broa, Couve e Azeite Virgem
- Arroz de Pato Tradicional
- Vitela Assada no Forno com Enchidos, Batatinha e Grelos ao Alho
- Peito de Frango Braseado, Molho de Laranja e Salteado de Batata-doce e Maça Verde
- Lombo de Porco Recheado com Farinheira, Salteado de Castanhas, Batata e Frutos Secos
- Peito de Peru Assado com Molho de Mostarda e Mel, Batatinha Corada e Seleção de Legumes Bio
- ✔ Tagliatelle com Espinafres, Amêndoa e Molho de Alho Francês
- ✔ Legumes da Horta à Brás

Sobremesas

- Fatias Douradas
- Creme de Leite Queimado
- Pudim de Ovo
- Arroz-doce
- Delícia de Chocolate Negro
- Bolo Rei
- Sonhos
- Aletria
- Salada de Fruta

40€

 Escolha 2 pratos principais

 Mínimo de 20 pessoas

 **Bebidas incluídas:** Vinho Branco e Tinto, Água NEYA e Café

 **Suplemento Bebidas: 5€** | Inclui cerveja e refrigerante

 **Suplemento Sobremesas: 5€** | Inclui o Buffet de Sobremesas

✔ Prato Vegetariano . *Vegetarian Dish*

Valores por pessoa. A seleção dos pratos principais pressupõe a escolha de pelo menos 50% do grupo do mesmo prato. Informe-nos caso existam restrições alimentares a considerar. *Prices per person. The main course selection assumes that at least 50% of the group chooses the same dish. Please inform us of any dietary restrictions to be considered.*

FAÇA A SUA RESERVA:

(+351) 218 413 051 . reservations.lisboa@neyahotels.com . neyahotels.com

