Natal

2026

MENU EMPRESAS

PARA GRUPOS

Buffet

ENTRADAS
Alface, tomate, pepino, cenoura
Desfeita de bacalhau com grão, coentros e pimentos
Salada de couscous com pepino, tomate seco e salsa
Rúcula com beterraba e laranja
Azeitonas pretas com azeite e orégãos
Sortido de mini salgadinhos
Tábua de queijos nacionais com compotas

SOPAS
Creme de tomate com croutons
Aveludado de couve-flor
Sopa de peixe com coentros

PRATOS DE PEIXE
Tranche de salmão com molho de coco e lima
Bacalhau lascado com crosta de broa de milho
Lombinhos de robalinho em cebolada de pimentos

PRATOS DE CARNE
Escalopes de frango com molho de figos
Lombinho de porco corados com tomilho
Bifinhos de novilho ao molho de Porto

VEGETARIANO
Gnochis de batata com espinafres
e molho de tomate

GUARNIÇÕES
Arroz de frutos secos
Batata assada
Legumes salteados

SOBREMESAS
Rabanadas, bolo-rei,
arroz-doce, pudim flan,
torta de laranja e verrines de fruta

38,00€ POR PESSOA
MÍNIMO 30 PARTICIPANTES

Selecione das sugestões apresentadas
uma sopa, um prato de peixe e um prato de carne.

Sem bebidas incluídas. Preços com IVA Incluído.
Para reservas ou mais informações, por favor, contactar o hotel.

HOTEL AÇORES LISBOA T: +351 217 222 920 | hal@bensaudehotels.pt | BENSAUDEHOTELS.COM/HAL @hotelacoreslisboa

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passiveis de causar intolerância. Para informações adicionais, por favor, consulte os nossos colaboradores. (DL 26/2016 de 9 de junho e Anexo II do Regulamento CE nº 1169/2011 de 25 de Outubro). Os produtos expostos ou servidos destinam-se a consumo no local, não sendo permitido levar os produtos expostos ou sobrantes para fora do espaço de aquisição.
PARA QUALQUER INFORMAÇÃO ADICIONAL, POR FAVOR CONSULTAR OS NOSSOS COLABORADORES.

Natal

2026

MENU EMPRESAS

PARA GRUPOS

Menu

NA MESA
Pão, manteiga, azeite e azeitona temperada com pimenta da terra

ENTRADAS
Creme de abóbora assada com requeijão
Aveludado de castanhas com presunto crocante
Bolinha de alheira de Mirandela, abacate, salada de manga com cebola roxa e sementes de sésamo tostadas
Tataki de atum sobre texturas de ervilhas e pickle de cebola roxa

PRATOS DE PEIXE
Lombinho de bacalhau confitado em azeite e alho, esmagada de grão e grelos salteados
Tentáculo de polvo à lagareiro, batata-doce assada, funcho grelhado e creme de pimento vermelho
Tranche de robalinho corado, puré de batata e espargos verdes

PRATOS DE CARNE
Medalhões da vazia corados, batata gratinada, legumes salteados e bimi grelhado
Peitinho de frango assado com mostarda e mel, puré de batata, courgette grelhada e molho de Vinho do Porto
Lombinho de porco assado, puré de cenoura, cogumelos silvestres e molho de pimentos

PRATO VEGETARIANO
Gnochi de batata com espinafres e molho de tomate

SOBREMESAS
Tarte de limão merengada, sorbet de framboesa e raspas de lima
Rabanada de brioche, creme de ovo, gelado de nata e canela em pó
Brownie de chocolate, gelado e coulis de maracujá

38,00€ POR PESSOA
MÍNIMO 15 PARTICIPANTES
1 ENTRADA, 1 PRATO DE CARNE OU PEIXE OU VEGETARIANO, 1 SOBREMESA

43,00€ POR PESSOA
MÍNIMO 15 PARTICIPANTES
1 ENTRADA, 1 PRATO DE PEIXE E 1 PRATO DE CARNE OU VEGETARIANO, 1 SOBREMESA

Sem bebidas incluídas. Preços com IVA Incluído.
Para reservas ou mais informações, por favor, contactar o hotel.

HOTEL AÇORES LISBOA T: +351 217 222 920 | hal@bensaudehotels.pt | **BENSAUDEHOTELS.COM/HAL** **@hotelacoreslisboa**

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passiveis de causar intolerância. Para informações adicionais, por favor, consulte os nossos colaboradores. (DL 26/2016 de 9 de junho e Anexo II do Regulamento CE nº 1169/2011 de 25 de Outubro). Os produtos expostos ou servidos destinam-se a consumo no local, não sendo permitido levar os produtos expostos ou sobrantes para fora do espaço de aquisição.
PARA QUALQUER INFORMAÇÃO ADICIONAL, POR FAVOR CONSULTAR OS NOSSOS COLABORADORES.

Natal

2026

MENU EMPRESAS

PARA GRUPOS

Suplemento de Bebidas

BEBIDAS
Flute de mimosa de
Maracujá à chegada
Água mineral, refrigerantes,
cerveja, café ou chá
Vinhos Seleção Basáltico
Região Alentejo

12,50€ POR PESSOA

WELCOME DRINK
Moquetel Basálticos
Sumo Natural de Ananás dos Açores
Limonada de Maracujá
Espumante Nacional
Porto Dry
Aperol Spritz

12,50€ POR PESSOA
SERVIÇO COM DURAÇÃO DE 30 MINUTOS

OPEN BAR
Cerveja Nacional
Gin
Porto Dry e Porto Tawny
Licor Beirão
Moscatel de Setúbal
Negroni

15,00€ POR PESSOA
SERVIÇO COM DURAÇÃO DE 45 MINUTOS

Para reservas ou mais informações, por favor, contactar o hotel.

HOTEL AÇORES LISBOA T: +351 217 222 920 | hal@bensaudehotels.pt | **BENSAUDEHOTELS.COM/HAL** **@hotelacoreslisboa**

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passiveis de causar intolerância. Para informações adicionais, por favor, consulte os nossos colaboradores. (DL 26/2016 de 9 de junho e Anexo II do Regulamento CE nº 1169/2011 de 25 de Outubro). Os produtos expostos ou servidos destinam-se a consumo no local, não sendo permitido levar os produtos expostos ou sobrantes para fora do espaço de aquisição.
PARA QUALQUER INFORMAÇÃO ADICIONAL, POR FAVOR CONSULTAR OS NOSSOS COLABORADORES.