

Natal

2026

JANTAR BUFFET 24 DEZEMBRO

19H00 - 21H30

Oásis

LOUNGE . RESTAURANT

SOPA

Creme de Abóbora, pimenta da terra, leite de coco

SALADAS

Salada Niçoise de atum

Salada de bacalhau, grão-de-bico, pimentos e ervas

Salada de batata, bacon, ovo cozido,
maionese de mostarda, cebolinho

Salada Waldorf

Salada de espinafres, tomate seco, cogumelos de Paris
e sementes de girassol

Alfaces, Legumes, Frutas, Rebentos e Sementes

Vinagrete da casa, Vinagrete balsâmico,
Vinagrete de Limão

ENTRADAS

Salmão fumado com alcaparras e limão

Carpaccio de novilho dos Açores, queijo S. Jorge e rúcula

Mexilhão meia casca com vinagrete de ervas e pimentos

Saladinha de lula regional

Seleção de salgadinhos típicos

Hummus de batata-doce com crudités de legumes

Crudités de legumes da época com romesco

MESA GRAZING PORTUGUESA

Charcutaria e queijos nacionais

Pão artesanal

Biscoitos e bolachas

Frutos secos, compotas e marmelada

PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau espiritual com gambas e espinafres

Polvo assado regional

Lombo porco assado recheado com ameixas

Alcatra de Novilho dos Açores

Feijoada de cogumelos

Penne, molho de tomate e manjerição

ACOMPANHAMENTOS

Batata Assada

Castanhas salteadas em manteiga de tomilho

Arroz de frutos secos

Couve gratinada com bechamel e queijo da ilha

Legumes da época salteados

DOCES

Fruta da época laminada

Sonhos e rabanadas, açúcar e canela

Bolo de fruta tradicional

Panna cotta com compota de frutos vermelhos

Mini potes de chocolate negro

Pudim Molotov

Tarte de feijão

Tronco de Natal

50% DESCONTO

CRIANÇAS DOS 4 AOS 12 ANOS

35,00€ ADULTO

OFERTA

CRIANÇAS DOS 0 - 3 ANOS

Bebidas incluídas. IVA Incluído.

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

S.MIGUEL PARKHOTEL

T: +351 296 306 000 | smph@bensaudehotels.pt | BENSAUDEHOTELS.COM/SMPH



@bensaudehotels

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénicos ou passíveis 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.

Christmas

2026

BUFFET DINNER **DECEMBER 24**

7:00 PM - 9:30 PM

Oasis

LOUNGE . RESTAURANT

SOUP

Cream on pumpkin, Azorean red pepper, coconut milk

SALADS

Tuna Niçoise salad

Shredded cod, chickpeas, peppers, and herbs

Potato salad with bacon, boiled egg,
mustard mayo, and chives

Waldorf salad

Spinach salad, sun-dried tomatoes, Paris mushrooms,
and sunflower seeds

Salad greens, Vegetables, Sprouts, and Seeds

House Dressing, Balsamic vinaigrette,
Lemon Dressing

STARTERS

Smoked salmon with capers and lemon

Azorean beef carpaccio, S. Jorge cheese and arugula

Mussels with herb vinaigrette and peppers

Local calamari salad

Traditional savory bites

Sweet potato hummus with vegetable crudités

Seasonal vegetable crudités with Romesco sauce

PORTUGUESE GRAZING TABLE

Portuguese charcuterie and cheeses

Artisanal bread

Biscuits and crackers

Dried fruit, jams, and guava paste

MAIN COURSES

Portuguese-style creamy cod with shrimp and spinach

Azorean-style roasted octopus

Roast pork loin stuffed with prunes

Azorean beef alcatra

Wild mushroom and bean stew

Penne with tomato basil sauce

SIDES

Roasted potato

Chestnuts sautéed in thyme butter

Rice with dried fruit

Cauliflower au gratin with béchamel and Island cheese
sauce

Sautéed seasonal vegetables

SWEETS

Sliced seasonal fruit

Sonhos (Dreams) and Portuguese-style French toast
with sugar and cinnamon

Traditional fruit cake

Panna Cotta with berry compote

Mini dark chocolate pots

Molotov pudding

Portuguese bean tart

Christmas Yule log

50% DISCOUNT

CHILDREN AGE 4 - 12

35,00€ ADULT

FREE

CHILDREN UNDER 3

Drinks included. VAT included.

For reservations or additional information, please contact the hotel.

S.MIGUEL PARK HOTEL T: +351 296 306 000 | smph@bensaudehotels.pt | BENSAUDEHOTELS.COM/SMPH   @bensaudehotels

The dishes on the menu may contain ingredients considered allergens or potential triggers of intolerance. For more information, please consult our staff. (DL 26/2016 of June 9 and Annex II of Regulation (EC) #1169/2011 of October 25). The products on display or served are meant for on-site consumption, and removing displayed or leftover items from the purchasing area is prohibited. FOR MORE INFORMATION, PLEASE INQUIRE WITH A MEMBER OF OUR STAFF.