

MERRY CHRISTMAS & HAPPY NEW YEAR 2020



ALTIS
BELÉM

Hotel & Spa ★★★★★

MENUS DE NATAL 2019 | GRUPOS

BUFFET | CAFETARIA MENSAGEM

FRIOS

Alfaces | Milho | Beterraba | Pepino | Tomate | Cenoura
Pratos Legumes assados
Rolinhos de beringela
Pratos de enchidos e presunto
Rosbife fatiado
Salada de tomate e mozzarella
Salmão fumado com lima e funcho
Verrine de fígados de aves e Porto com frutos vermelhos
Empadas de galinha
Salada de camarão, batata, Kenia, tomate cherry, e molho aioli
Tabouli de frango
Salada de polvo

QUENTES

Caldo verde

TACHINHOS

Estufado de bochechas de porco
Bacalhau com broa
Arroz branco

PRINCIPAIS

Polvo assado, batata doce e grelos salteados
Lombinho de porco, batata, castanhas assadas, cebolinhas e espargos salteados

SOBREMESAS

Fruta variada | Salada de fruta | Pastéis de nata | Rabanadas | Sonhos | Bolo rei | Tronco de Natal
Papos de anjo | Arroz doce | Leite creme | Brownie de chocolate e crème fraiche

ALTIS BELÉM HOTEL & SPA | Doca do Bom Sucesso | 1400-038 Lisboa
Tel.: +351 210 400 200 | reservationsbelem@altishotels.com | www.altishotels.com

Vinho branco Vale das Areias Colheita 2018 | Vinho tinto Vale das Areias Colheita 2015 |
Refrigerantes | Águas minerais | Café ou chá

Preço por pessoa | 59.00 € com bebidas incluídas
Mínimo de 35 pessoas

Iva incluído

MENUS DE NATAL | CAFETARIA MENSAGEM

MENU I

- Aveludado de camarão e croutons de pão alentejano
- Bacalhau com broa e grelos salteados
- Bolo de Chocolate cremoso, flor de sal e gelado de avelã

Preço por pessoa | 45.00€

MENU II

- Canja de bacalhau com gema a baixa temperatura e poejos
- Osso buco estufado, puré de batata e trufa
- Toucinho-do-céu com gelado de baunilha e salada de citrinos

Preço por pessoa | 50.00€

MENU III

- Creme de castanha, cogumelos selvagens grelhados e gamba salteada
- Peixe da lota de Peniche, com arroz malandro de camarão, lima e coentros
- Lombinho de porco, puré de castanha, cogumelos e espargos salteados
- Tarte de frutos vermelhos e gelado de baunilha

Preço por pessoa | 60.00€

MENU IV

- Folhado de queijo de cabra com tomate assado e mesclun de alfaces. Vinagrete
- Bacalhau Confitado em Azeite, esmagada de batata assada, azeitona, salsa e grelos salteados
- Medalhões de vitela, batata gratinada e esparregado nabiças
- Pavlova de Maracujá

Preço por pessoa | 65.00€

Todos os menus incluem:

Vinho branco Vale das Areias Colheita 2018 | Vinho tinto Vale das Areias Colheita 2015 | Águas minerais | Café ou chá

Mínimo 15 pessoas

Crianças até aos 3 anos oferta; dos 4 aos 11 anos 50% de desconto

IVA incluído

Menus de Assinatura do Chefe João Rodrigues