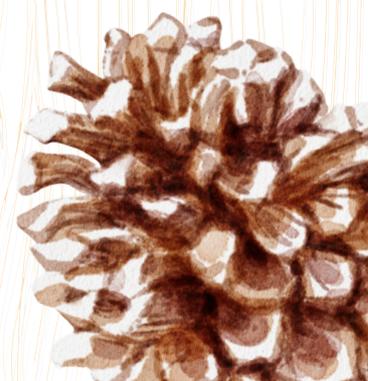




Hotel Roma
LISBOA

Weihnachtsmenü



24 Dezember 2025
Heiligabend – Buffet-Dinner

Einfache Salate

Mosaik aus frischem Salat
Süßmais
Reife Tomatenstücke
Knackige Gurkenscheiben
Marinierter Rotkohl
Frisch geriebene Karotten

Salate nach Art des Hauses

Mediterrane Frische mit Feta-Käse und Olivenstreifen
Knollen mit Speck und Kräuter-Senf-Sauce
Schneebällchen mit Kirschtomaten und aromatischem Pesto
Klassischer Meeresfrüchtesalat nach Nizza-Art

Suppe

Milde Feldsalcreme mit Kabeljauflocken

Fisch

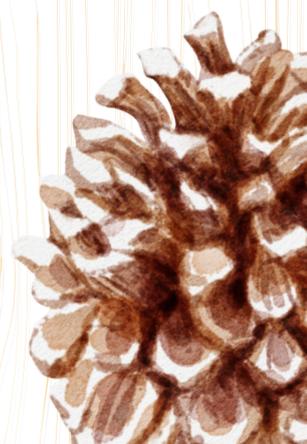
Salziges Geschenk aus dem Atlantik mit goldbrauner Kruste auf Kartoffelkrümeln und Kohl

Fleisch

Mit Speck umwickelte Putenbrust, gefüllt mit Kastanien, Wurst und Madeira-Sauce mit Datteln

Vegetarische Gerichte

Tortellini mit Spinat und Ricotta in einer delikaten Gewürzsauce



24 Dezember 2025 Heiligabend – Buffet-Dinner



Beilagen

Penne in Tomatensauce mit frischem Basilikum
Langsam gebackene Kartoffeln mit Weihnachtsgewürzen
Reis mit grünen Bohnen und Aromen vom Land
Gemischte frische Gemüse aus dem Garten

Gourmet-Platten und Snacks

Gebratenes Spanferkel nach römischer Art
Gyozas mit Teriyaki-Sauce
Auswahl an traditionellen Mini-Snacks
Auswahl an Meeresfrüchten von der portugiesischen Küste
Crepes gefüllt mit Guacamole, Hähnchenbrust und karamellisierten roten Zwiebeln
Käseplatte mit nationalen und internationalen Käsesorten, Konfitüren und gerösteten Trockenfrüchten

Weihnachtsgebäck

Spezielle Dessert-Auswahl vom Chefkoch
Frische Früchte in weihnachtlicher Spiegelglasur

Getränke

Kaffee
Mineralwasser
Erfrischungsgetränke
Weiß- und Rotwein – Auswahl des Hotels Roma

Frohe Weihnachten



Kinder bis 3 Jahre – kostenlos

Kinder von 4 bis 12 Jahren – 50 % Ermäßigung

Reservierungen: +351 210 019 409 | dep.fb@hotelroma.pt

Änderungen vorbehalten.

50 % Anzahlung bei der Buchung, die bei Stornierung bis zu 7 Tage im Voraus erstattet wird (außer für Gruppen mit mehr als 10 Personen).

*Wenn Sie Informationen zu Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte vor Ihrer Bestellung an unsere Mitarbeiter. Vielen Dank.

55 € pro Person
inkl. MwSt.

