



Menús de Navidad

EMPRESAS 2025



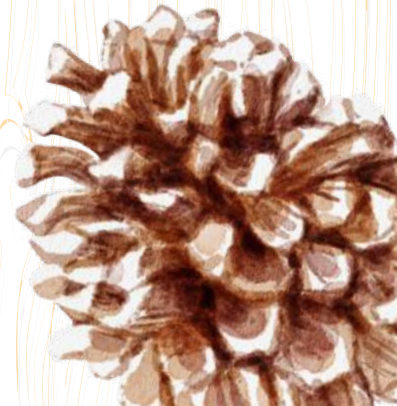


PRECIOS POR PERSONA
IVA INCLUIDO

BUFFET I - 30,00 €

BUFFET II - 35,00 €

HASTA 3 AÑOS - OFERTA
DE 4 A 12 AÑOS - 50 % DE DESCUENTO
BUFFETS VÁLIDOS PARA GRUPOS
CON UN MÍNIMO DE 25 PERSONAS





Lache de Navidad

Entradas Saladas

Mini empanaditas de pollo
Mini hamburguesas con cebolla morada
caramelizada y salsa de hierbas
Mini hojaldres de queso y jamón
Mini panecillos con chorizo
Mini buñuelos de bacalao
Mini croquetas de carne

Entradas Dulces

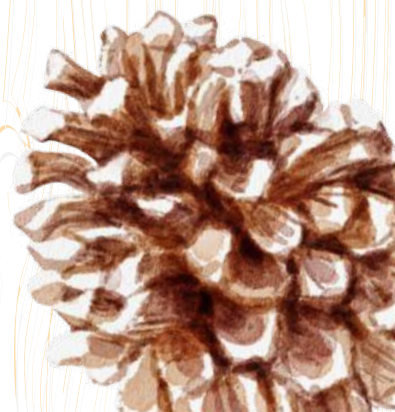
Mini pasteles de nata
Mini brochetas de fruta (3 variedades)
Roscón de Reyes
Empanadillas dulces (Azevias)
Buñuelos
Arroz con leche

Bebidas

Café
Té
Zumo de naranja
Agua con y sin gas

HASTA 3 AÑOS – GRATIS
DE 4 A 12 AÑOS – 50% DE DESCUENTO
BUFFETS VÁLIDOS PARA GRUPOS CON UN
MÍNIMO DE 10 PERSONAS

PRECIO POR PERSONA - 18,00 €



Buffet I

Ensaladas Simples

Granos de maíz dulce
Medias lunas de pepino fresco
Mix de lechugas frescas
Brotes de tomate maduro

Ensaladas Compuestas

Caprese clásica con pesto de albahaca
Ensalada crocante de manzana Granny Smith con toque cítrico
Ensalada griega con queso feta y aceitunas
Tabulé de cuscús con menta y limón

Aperitivos y Complementos

Mini bocadillos seleccionados
Tabla de charcutería con embutidos artesanales y acompañamientos
Cesta rústica de panes y tostadas variadas

Platos Calientes

Crema de coliflor con almendras tostadas y aroma de trufa
Bacalao a la florentina con camarón
Capón asado al horno con nísalos y castañas

Plato Vegetariano:

(Lasaña de verduras con salsa cremosa)

Acompañamientos

Patata rösti crujiente
Verduras salteadas de temporada
Arroz árabe con frutos secos

Postres y Bebidas

Postres tradicionales de Navidad
Fruta de temporada en láminas
Café
Agua mineral
Vino blanco y tinto – Selección del Hotel Roma



Buffet 99

Ensaladas Simples

Remolacha rallada al natural
Mix de lechugas frescas
Granos de maíz dulce
Brotes de tomate maduro

Ensaladas Compuestas

Ensalada niçoise con atún fresco sellado
Gazpacho de verduras con toque mediterráneo
Ensalada de huevas de bacalao con vinagreta de hierbas
Ensalada rusa con camarón y mayonesa de ajo

Aperitivos y Complementos

Selección de mini bocadillos tradicionales
Tabla de quesos y embutidos artesanales
Cesta rústica con panes variados y tostadas crujient

Platos Calientes

Crema aterciopelada de mero con hierbas aromáticas
Buñuelos de pulpo sobre cebolla agri dulce con aroma de cilantro
Pechuga de pavo rellena con embutidos regionales y salsa madeira
Plato Vegetariano:
(Fusilli con salsa cremosa estilo carbonara)

Acompañamientos

Patatas machacadas con flor de sal y aceite de oliva virgen
Arroz con guisantes y aromas de menta
Verduras salteadas de temporada

Postres y Bebidas

Postres tradicionales de Navidad
Fruta de temporada en láminas
Café
Agua mineral
Vino blanco y tinto – Selección del Hotel Roma





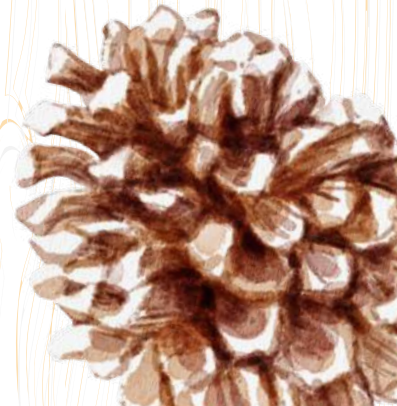
PRECIOS POR PERSONA
IVA INCLUIDO

MENÚ I - 34,00 €

MENÚ II - 39,00 €

MENÚ III - 44,00 €

HASTA 3 AÑOS - OFERTA
DE 4 A 12 AÑOS - 50 % DE DESCUENTO





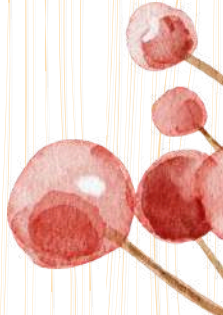
Menú I

Entrante

Choco frito de Setúbal con mayonesa negra

o

Milhojas de requesón con miel, frutos secos y chutney de mango



Plato Principal

Robalo con compota de cebolla morada, puré de boniato y ralladura de lima

ou

Pechuga de pato con puré rústico de patata, champiñones shimeji y beurre blanc
con aroma a naranja

Postre

Nube de Navidad con crema de huevo y almendra tostada

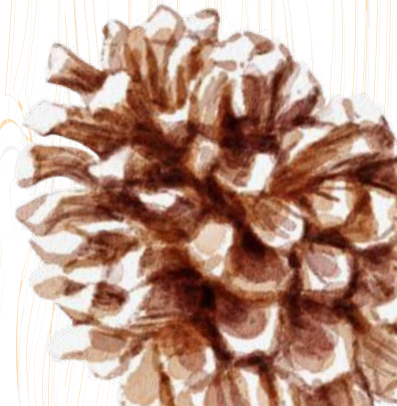
Bebidas

Café

Agua mineral

Refrescos

Vino blanco y tinto – Selección del Hotel Roma





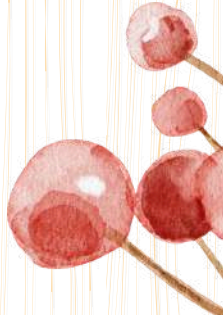
Menú 99

Entrante

Bouillabaisse atlántica con camarón de nuestra costa

o

Raviolis de codorniz con frutos secos, espinacas y consomé aromático



Plato Principal

Gallineta braseada sobre risotto cremoso de hierbas finas

o

Medallón de ternera con puré de guisantes, chips de patata y camarón a la sal

Postre

Caramelo de arroz con leche con helado de canela

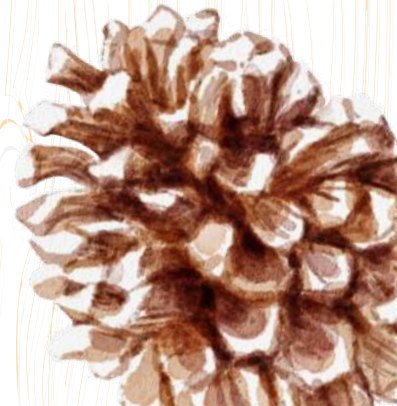
Bebidas

Café

Agua mineral

Refrescos

Vino blanco y tinto – Selección del Hotel Roma





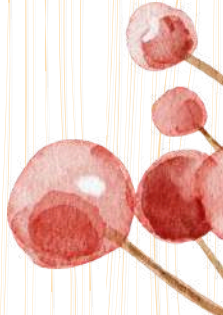
Menú 999

Entrante

Crema suave de tomate chucha com crocante de manjeriçao

O

Camarão crocante sobre guacamole de abacate com especiarias



Prato Principal

Bacalao confitado en mantequilla, patata fondant, puré de ajo y pak choi al vapor

O

Láminas de vacío “au Rosé”, arroz cremoso de tubérculos, rúcula y parmesano

Postre

Flan Abade de Priscos con helado de limón

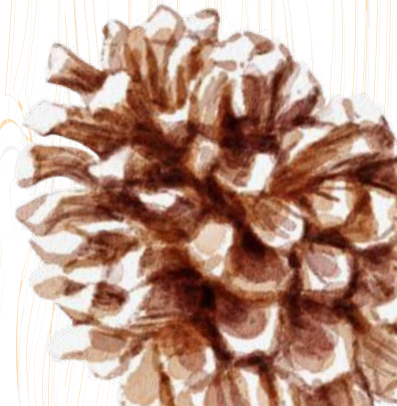
Bebidas

Café

Agua mineral

Refrescos

Vino blanco y tinto – Selección del Hotel Roma



INFORMACIÓN & CONTACTO

Para Reservas, Pedidos Especiales o Consultas:

Persona de Contacto: Joana Santos

Telefone: 210 019 432

E-Mail: comercial@hotelroma.pt

Dirección: Av. de Roma 33, 1749-074 Lisboa - Portugal

Observaciones

Las comidas se servirán en una de nuestras salas.

Información del número final de personas, hasta 5 días antes del evento.

Plano de asientos marcados – responsabilidad del cliente

Para garantizar la reserva de la fecha, deberá realizar un depósito no reembolsable del 25% del valor total.

15 días antes del evento, se deberá efectuar el pago total del valor restante.
En caso de cancelación después del pago total de la reserva:

- Cancelaciones realizadas hasta 10 días antes de la fecha del evento, se reembolsará el 50% del valor total de la reserva.
- Cancelaciones realizadas hasta 5 días o menos antes de la fecha del evento, se cobrará el 100% del valor total de la reserva.

Todas las transferencias bancarias requieren el envío del comprobante para la correcta identificación del servicio.

Si los pagos no se realizan según los términos mencionados, el Hotel se reserva el derecho de cancelar la reserva del evento.

