



Menús de Natal

EMPRESAS 2025

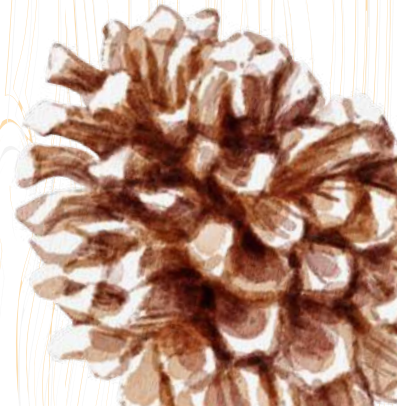


**PREÇOS POR PESSOA
IVA INCLUÍDO**

BUFFET I - 30,00 €

BUFFET II - 35,00 €

ATÉ 3 ANOS - OFERTA
4 AOS 12 ANOS - 50% DESCONTO
BUFFETS VÁLIDOS PARA GRUPOS
COM MÍNIMO DE 25 PESSOAS



Buffet 1

Saladas Simples

Grãos de milho doce
Meias luas de pepino fresco
Mix de alfaces frescas
Gomos de tomate maduro

Saladas Compostas

Caprese clássica com pesto de manjeriço
Salada crocante de maçã granny smith com toque cítrico
Salada grega com queijo feta e azeitonas
Tabulé de couscous com hortelã e limão

Petiscos e Complementos

Mini salgadinhos selecionados
Tábua de charcutaria com enchidos artesanais e acompanhamentos
Cesto rústico de pães e tostas variadas

Pratos Quentes

Creme de couve-flor com amêndoas torradas e aroma de trufa
Bacalhau à florentina com camarão
Capão assado no forno com mísscaros e castanhas
Prato Vegetariano:
(Lasanha de legumes com molho cremoso)

Acompanhamentos

Batata rosti crocante
Legumes salteados da estação
Arroz árabe com frutos secos

Sobremesa e Bebidas

Sobremesas tradicionais de natal
Fruta de época laminada
Café
Água mineral
Vinho branco e tinto - Seleção do Hotel Roma



Buffet 99

Saladas Simples

Beterraba ralada ao natural
Mix de alfaces frescas
Milho doce em grãos
Gomos de tomate maduro

Saladas Compostas

Salada niçoise com atum fresco selado
Gaspacho de legumes com toque mediterrânico (versão fria e refrescante)
Salada de ovas de bacalhau com vinagrete de ervas
Salada russa com camarão e maionese de alho

Petiscos e Complementos

Seleção de mini salgadinhos tradicionais
Tábua de queijos e Enchidos Artesanais
Cesto Rústico com Pães Variados e Tostas Crocantes

Pratos Quentes

Creme aveludado de garoupa com ervas aromáticas
Pataniscas de polvo sobre cebolada agri-doce com aroma de coentros
Peito de peru recheado com enchidos regionais e molho madeira
Prato Vegetariano:
(Fussilli com molho cremoso à carbonara)

Acompanhamentos

Batatas a murro com flor de sal e azeite virgem
Arroz de ervilhas com aromas de hortelã
Legumes salteados da época

Sobremesa e Bebidas

Sobremesas tradicionais de natal
Fruta de época laminada
Café
Água mineral
Vinho branco e tinto - Seleção do Hotel Roma





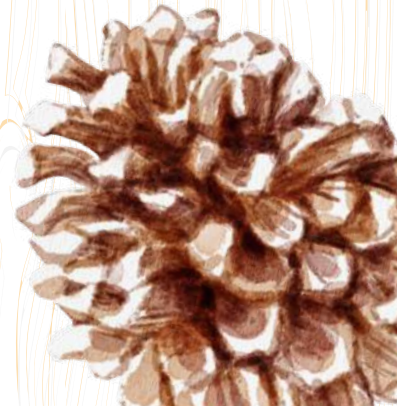
PREÇOS POR PESSOA
IVA INCLUÍDO

MENU I - 34,00 €

MENU II - 39,00 €

MENU III - 44,00 €

ATÉ 3 ANOS - OFERTA
4 AOS 12 ANOS - 50% DESCONTO





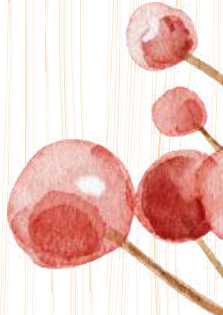
Menu 1

Entrada

Choco frito de Setúbal com maionese nero

ou

Mil-folhas de requeijão com mel, frutos secos e chutney de manga



Prato Principal

Robalo com compota de cebola roxa, puré de batata-doce e raspas de lima

ou

Peito de pato com desfeita de batata, cogumelos shimeji e beurre blanc com aroma a laranja

Sobremesa

Nuvem de natal com creme de ovo e amêndoa torrada

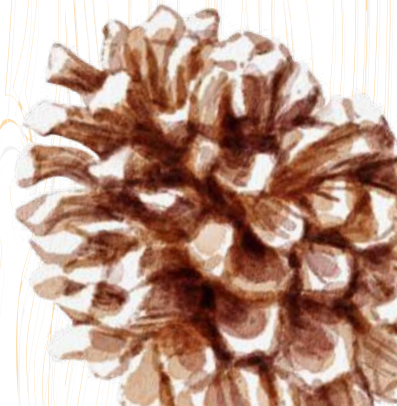
Bebidas

Café

Água Mineral

Refrigerantes

Vinho Branco e Tinto - Seleção do Hotel Roma





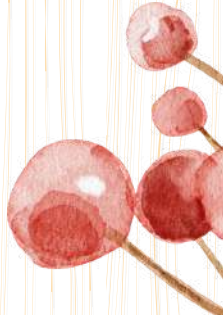
Menu 99

Entrada

Bouillabaisse atlântica com camarão da nossa costa

ou

Raviolis de codorniz com frutos secos, espinafres e consommé aromático



Prato Principal

Peixe-galo braseado sobre risoto cremoso de ervas finas

ou

Medalhão de novilho com puré de ervilhas, chips de batata e camarão ao sal

Sobremesa

Rebuçado de arroz doce com gelado de canela

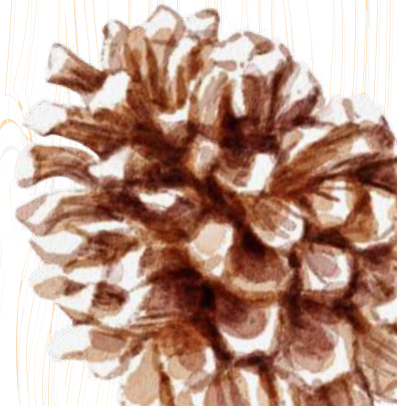
Bebidas

Café

Água Mineral

Refrigerantes

Vinho Branco e Tinto - Seleção do Hotel Roma





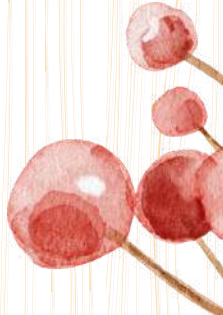
Menu 999

Entrada

Creme suave de tomate chucha com crocante de manjeriçao

ou

Camarão crocante sobre guacamole de abacate com especiarias



Prato Principal

Bacalhau confitado em manteiga, batata fondant, puré de alho e pak choi ao vapor

ou

Lâminas de vaca "au Rosé", arroz cremoso de tubérculos, rúcula e parmesão

Sobremesa

Pudim abade de priscos com gelado de limão

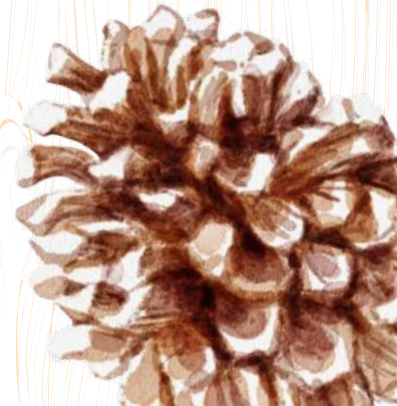
Bebidas

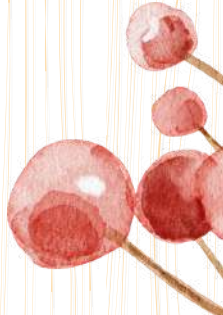
Café

Água Mineral

Refrigerantes

Vinho Branco e Tinto - Seleção do Hotel Roma





INFORMAÇÕES & CONTACTOS

Para Reservar, Pedidos Especiais ou Esclarecimentos:

Pessoa de Contacto: Joana Santos

Telefone: 210 019 432

E-Mail: comercial@hotelroma.pt

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

Observações

Refeições servidas numa das nossas salas

Informação do número final de pessoas, até **5 dias antes do evento**

Planta de lugares marcados - **responsabilidade do cliente**

Para garantir a reserva da data, deverá efetuar um depósito não reembolsável de 25% do valor total.

15 dias antes do evento deverá ser efetuado o pagamento total do valor remanescente.

Em caso de cancelamento após o pagamento total da reserva será cobrado:

- 50% – Cancelamentos efetuados 10 dias antes da data do Evento
- 100% - Cancelamentos efetuados 05 dias antes da data do Evento

Todas as transferências bancárias requerem o envio de comprovativo para correta identificação do serviço.

Caso os pagamentos não sejam efetuados conforme os termos acima mencionados, o Hotel reserva-se o direito de cancelar a reserva do evento.

