



*Menus de Natal*

**EMPRESAS 2025**





# Lanche de Natal

## Entradas Salgadas

Mini empadas de Galinha  
Mini Hambúrguer com cebola roxa  
caramelizada e molho de ervas  
Mini folhadinhas de queijo e fiambre  
Mini pão com chouriço  
Mini pastéis de bacalhau  
Mini croquetes de carne

## Entradas Doces

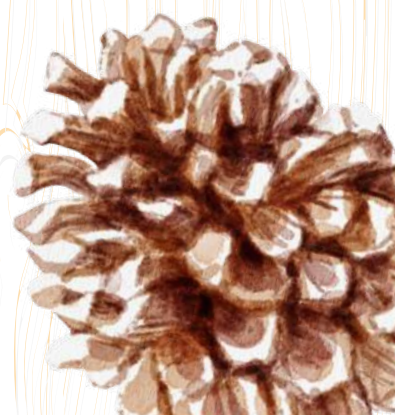
Mini pasteis de Nata  
Mini espetadas de fruta (3 variedades)  
Bolo Rei  
Azevias  
Sonhos  
Arroz doce

## Bebidas

Café  
Chá  
Sumo de laranja  
Água com e sem Gás

ATÉ 3 ANOS - OFERTA  
4 AOS 12 ANOS - 50% DESCONTO  
BUFFETS VÁLIDOS PARA GRUPOS  
COM MÍNIMO DE 10 PESSOAS

PREÇO POR PESSOA - 18,00 €



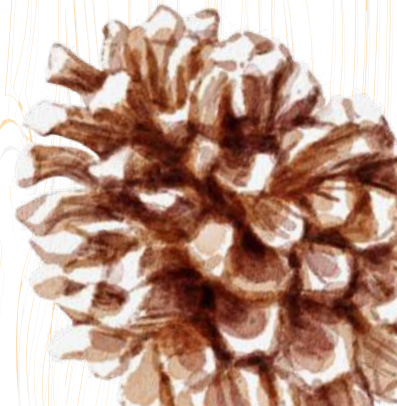


PREÇOS POR PESSOA  
IVA INCLUÍDO

**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





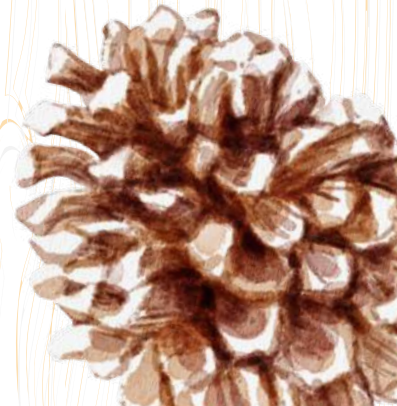
PREÇOS POR PESSOA  
IVA INCLUÍDO

**MENU I - 34,00 €**

**MENU II - 39,00 €**

**MENU III - 44,00 €**

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





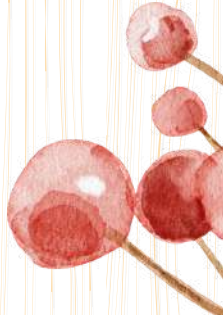
# Menu 1

## 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

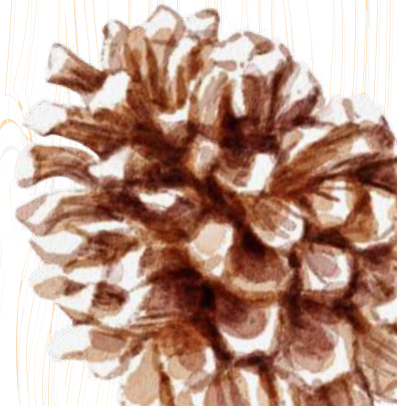
## Bebidas

Café

Água Mineral

Refrigerantes

Vinho Branco e Tinto - Seleção do Hotel Roma





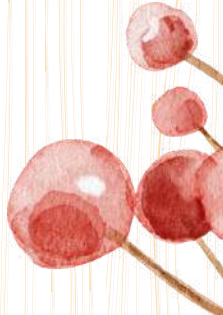
# Menu 99

## 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**

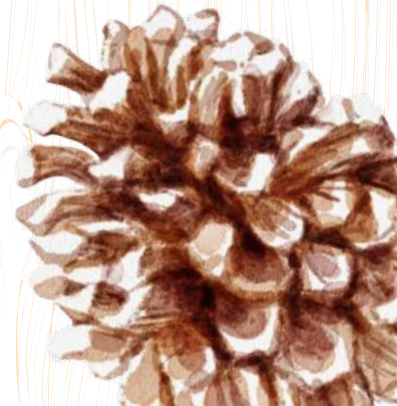
## Bebidas

**Café**

**Água Mineral**

**Refrigerantes**

**Vinho Branco e Tinto - Seleção do Hotel Roma**





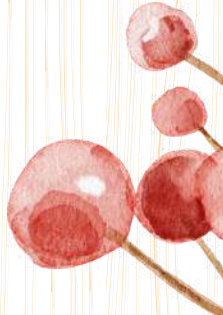
# Menu 999

## 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**

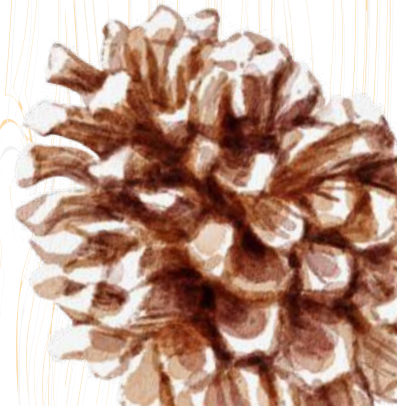
## Bebidas

**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:

- Cancelamentos efetuados até 10 dias antes da data do Evento, será ressarcido em 50% do valor total da reserva.
- Cancelamentos efetuados até 5 dias ou menos antes da data do Evento, será cobrado 100% do valor total da reserva.

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.