

S O F I T E L



ART
DE
NOËL
Christmas Couture

Sofitel Lisbon Liberdade 2019



Menu de Natal

Dia 24 de Dezembro | 20H

Momento Musical Até À Meia Noite

Cocktail de Boas-Vindas

*

Terrina de Foie Gras com Tangerina e Amêndoa Caramelizada

*

Creme de Castanha com Baileys e Bacon Fumado

*

Bacalhau Confitado com Espinafres e Broa de Milho

*

Cabrito do Monte Salteado com Cogumelos Chantarel, Pastel de Pão, Mirtilos, Marmelo

*

Tronco de Natal com Especiarias e Sorbet de Framboesa

*

Buffet de Natal

Bolo-Rei

Sonhos de Abóbora

Rabanadas

Árvore de Natal

Arroz Doce

*

Seleção de Queijos

*

Macarons & Mignardises

100€ Por Adulto | Crianças até 12 Anos -50%

Bebidas Não Incluídas | IVA Incluído



Buffet de Natal

Dia 24 de Dezembro 2019

Momento Musical Até À Meia Noite

- Salada de Polvo com Pimentos e Cebola Roxa
Pastéis de Bacalhau & Croquetes de Carne
Tábua de Presunto de Porco Ibérico, Queijos Nacionais, Nozes e Geleia de Abóbora Caseira
Salada de Bacalhau e Grão
Vegetais Grelhados
Carpaccio de Vitela
Azeitonas Marinadas
Empada de Galinha
Sapateira
Quiche Vegetariana
*
- Caldo Verde com Chouriço do Alentejo
*
- Lasanha Vegetariana
*
- Lombo de Vaca com Batata Gratinadas
Arroz de Pato com Passas e Pinhões
Bacalhau Assado com Broa e Batatas com Alecrim
Cataplana de Marisco com Camarão e Mexilhão
*
- Frutas Tropicais
*
- Buffet de Sobremesas de Natal
Bolo-Rei
Arroz Doce
Sonhos de Abóbora
Rabanadas
Tronco de Natal
*
- Seleção de Queijos

80€ Por Adulto | Crianças Até 12 anos -50% Com Buffet Especial
Bebidas Incluídas (Água, Sumos e Seleção de Vinhos Sofitel)
IVA Incluído



Brunch Natal

Dia 25 de Dezembro

Animação musical

Cocktail de Boas-Vindas

*

Salada de Polvo com Pimentos e Cebola Roxa

Pastéis de Bacalhau & Croquetes de Carne

Tábua de Presunto de Porco Ibérico, Queijos Nacionais com Nozes e Geleia de Abóbora Caseira

Bilinis com Foi Gras e Vinho do Porto

Camarão com Manga

Queijo de Cabra em Massa Brick com Mel

Mini Brioche com Salmão Fumado

Ceviche de Atum

Mini Empadas de Galinha

Quiche Vegetariana

Ostras

*

Creme de Marisco

*

Show Cooking

Triologia de Salmão

*

Bacalhau Confitado em Óleo de Baunilha e Polenta Mediterrânica

*

Magret de Pato, Foie Gras com Soufflé de Vegetais

*

Mini Foundant de Chocolate

Verrine de Panacota de Frutos Vermelhos

Tartelete de Limão Merengado

*

Buffet de Natal

Bolo-Rei, Arroz Doce, Sonhos de Abóbora

Rabanadas, Tronco de Natal

*

Show Cooking

Crepes com Nutella e Frutos Vermelhos

60€ Por Adulto Sem Bebidas Incluídas | 70€ Por Adulto com Bebidas Incluídas

(Água, Sumos e Seleção de Vinhos Sofitel)

Crianças Até 12 Anos -50%

Horário: 12H30 às 15H30 | IVA Incluído



Reveillon

31 de Dezembro | 20H

Animação Musical Até À Meia Noite

Tomate Cherry de Foie Gras com sua Compota

*

Carpaccio de Vieiras com Cherovia e Emulsão de Trufa

*

Abóbora, Lavaçante e Bacon

*

Polvo e Camarão Grelhada com Ouriço do Mar e Alcachofra

*

Sorvete de Limão com Tequila e Hortelã Pimenta

*

Robalo au Vapor com Ostras, Romanesco e Cremoso de Batata Vitelotte

*

Vitela Branca Grelhada , Trompetes de Outono, Morilles Recheadas e Bombom de Cabeça

*

Brie, Pêra e Noz

*

Triângulo de Chocolate com Frutos Vermelhos e Sorbet de Morango Silvestre

*

Macarons & Mignardises

170€ Por Adulto | Crianças Até 12 Anos -50%

Oferta de 1/2 Garrafa de Champagne Por Pessoa À Meia Noite

Bebidas Não Incluídas | IVA Incluído