

*Festive Season*  
Christmas Menus

S O F I T E L

LISBON LIBERDADE



# MATIZ

LISBOA

## Ceia de Natal / Christmas Dinner

by Chef Daniel Schlaipfer

24 de Dezembro de 2024 às 20h00 / 24<sup>th</sup> of December of 2024 at 8.00 pm

### Entradas / Starters

Mil folhas de foie gras com cebola roxa caramelizada e caviar de limão  
*Foie gras millefeuille with caramelized red onion and lemon caviar*

### Reconfortante / Comforting

Creme rico de peixe da nossa costa com ravioli de lagosta e ouriço-do-mar  
*Fish soup from our coast with lobster ravioli and sea urchin*

### Do mar / From the sea

Bacalhau ao molho de aveludado de Pommery Brut, com puré de batata doce e espargos  
*Codfish in Champagne sauce, with sweet potato puree and asparagus*

### Do campo / From the land

Lombo de borrego com crosta de broa de ervas e tomate seco alentejano, puré de alcachofras, legumes grelhados e molho de menta  
*Lamb loin with herbed cornbread crust and dried tomatoes from Alentejo, artichoke puree, grilled vegetables and mint sauce*

### Sobremesa / Dessert

Marjolaine de laranja  
*Orange marjolaine*

Mignardise e Petit fours  
*Mignardise and Petit fours*

### Preço por adulto / 160€ / Price per adult

Crianças dos 4 aos 12 anos 50% / Children from 4 to 12 years old 50%

Menu inclui águas, soft drinks, couvert e café ou chá, vinho branco, vinho tinto e vinho de sobremesa seleção Matiz  
*Menu includes water, soft drinks, couvert, coffee or tea, white wine, red wine and dessert wine Matiz selection*

Condições de Reserva: confirmação da reserva mediante pagamento total (reembolsável para cancelamentos até 30 dias antes do evento) / *Reservation Conditions: reservation confirmation upon full payment (refundable for cancellations up to 30 days before the event)*

## Brunch de Natal / Christmas Brunch

by Chef Daniel Schlaipfer

25 de Dezembro de 2024 das 13h00 às 15h30 / 25<sup>th</sup> of December of 2024 from 1.00 pm to 3.30 pm

### Entradas / Starters

Tártaro de salmão com abacate e mangrove / *Salmon tartar with avocado and mangrove*  
Foie gras com compota de figos e tostas de pão / *Foie gras with fig jam and bread toast*  
Ceviche de polvo com limão caviar e chips de batata doce  
*Octopus ceviche with lemon caviar and sweet potato chips*  
Salada de quinoa com frutos secos e queijo de cabra / *Quinoa salad with dried fruit and goat cheese*  
Mini pastéis de bacalhau com molho de tomate seco / *Mini codfish pastries in dry tomato sauce*  
Tábua de queijos artesanais com geleia de abóbora e frutas secas  
*Artisanal cheese board with pumpkin jam and dried fruit*  
Cocktail de marisco com camarões, mexilhões e vinagrete de citrinos  
*Seafood cocktail with shrimps, mussels and citrus vinaigrette*

### Showcooking

Gambas à brás com alho e coentros  
*Sautéed garlic prawns with coriander*

### Reconfortante / Comforting

Sopa de abóbora e gengibre com croutons de alho  
*Pumpkin and ginger soup with garlic croutons*

### Do mar / From the sea

Filete de cherne ao molho de manteiga com limão e alecrim  
*Grouper fillet in butter sauce with lemon and rosemary*

### Do campo / From the land

Lombo de vaca a baixa temperatura com molho de vinho tinto e batata à padieiro  
*Beef loin at low temperature with red wine sauce and baked potatoes*

### Sobremesa / Dessert

Torta de chocolate com framboesas / *Chocolate tart with raspberries*  
Crème brûlée de baunilha com crocante de caramelo / *Vanilla crème brûlée with caramel crunch*  
Croissamba (bolo de croissant) caramelizada com erva doce / *Croissamba (croissant cake) caramelized with fennel*  
Tarte Tatin de maçã com sorvete de baunilha / *Tatin apple pie with vanilla ice cream*

### Buffet de Natal / Christmas buffet

Bolo Rei / *King cake*  
Arroz doce à moda antiga / *Old fashioned rice pudding*  
Sonhos de abóbora com canela / *Pumpkin doughnuts with cinnamon*  
Rabanadas com açúcar e canela / *French toast with sugar and cinnamon*  
Tronco de Natal de chocolate com frutos secos / *Chocolate christmas log with dried fruit*

### Preço por adulto / 85€ / Price per adult

Crianças dos 4 aos 12 anos 50% / Children from 4 to 12 years old 50%

Menu inclui águas, soft drinks, café ou chá, vinho branco, vinho tinto e vinho de sobremesa seleção Matiz  
*Menu includes water, soft drinks, coffee or tea, white wine, red wine and dessert wine Mariz selection*

Condições de Reserva: confirmação da reserva mediante pagamento total (reembolsável para cancelamentos até 30 dias antes do evento) / *Reservation Conditions: reservation confirmation upon full payment (refundable for cancellations up to 30 days before the event)*

# Menu de Criança / *Children's Festive Menu*

by Chef Daniel Schlaipfer

## *Reconfortante / Comforting*

Creme de abóbora com ovo de codorniz  
*Pumpkin soup with quail egg*

## *Do mar / From the sea*

Filete de robalo com gratinado de legumes e batata  
*Sea bass fillet with vegetable and potato gratin*

## *Do campo / From the land*

Bifinho de lombo com batatas salteadas e cebola crocante  
*Sirloin steak with sautéed potatoes and crispy onion*

## *Sobremesa / Dessert*

Boneco de neve com mousse de especiarias e gelado de baunilha  
*Snowman with spice mousse and vanilla ice cream*

Bebidas incluídas: águas, sumos ou refrigerantes  
*Beverages included: water, juices or soft drinks*



Crianças dos 4 aos 12 anos 50% do preço dos menus de adulto  
*Children from 4 to 12 years old 50% of the price of adult menus*

Condições de Reserva: confirmação da reserva mediante pagamento total  
(reembolsável para cancelamentos até 30 dias antes do evento)  
*Reservation Conditions: reservation confirmation upon full payment  
(refundable for cancellations up to 30 days before the event)*



**SOFITEL LISBON LIBERDADE**

Avenida da Liberdade, 127 – 1269-038 Lisboa  
Tel (+351) 231 228 300 (Chamada para rede fixa nacional)  
E-mail: H1319-RE@sofitel.com