

INSPIRED BY PORTUGAL



REAL PARQUE
HOTEL
★ ★ ★ ★
LISBOA

KIT BANQUETES
BAPTIZADOS



MENU - A

Cocktail

Com 3 canapés à escolha, espumante, sumo de laranja, águas minerais e refrigerantes

Menus

Uma entrada, um prato principal de peixe ou carne e uma sobremesa

A acompanhar

Vinho branco e tinto "Seleção Real Parque", águas minerais, cerveja e refrigerantes

Bolo de baptizado

Confeccionado pelo nosso Chefe Pasteleiro (a combinar tipo, formato e decoração). Acompanhado por espumante - Oferta

Digestivos

1 hora de bar aberto com: whisky novo, vinho do Porto e licores nacionais

45,00€ por pessoa

Canapés frios

Bola de fumados regionais
Ceviche de vieiras
Croquete de vitela
Pastel de bacalhau
Tosta de tomate com mozzarella e manjeriço

Canapés quentes

Shot de caldo-verde picado com chouriço crocante
Asinhas de frango com molho tártaro
Bolinha de alheira de caça com sementes de sésamo
Camarão crocante com molho de caril
Empada de perdiz com rosmaninho

Entrada

Creme de abóbora com cebolinho
Carpaccio de novilho, com lascas de parmesão e folhas de rúcula
Salada César

Prato Principal

Pota panada com arroz malandrinho de tomate
Filetes de pescada com provençal de citrinos
Frango com mel e alecrim
Carne de porco à Portuguesa

Sobremesa

Arroz-doce cremoso
Pudim flã
Mousse de chocolate
Fruta laminada
Carpaccio de ananás com gelado de baunilha sobre telha de amêndoa

BUFFET - A

Cocktail

Com 3 canapés à escolha, espumante, sumo de laranja, águas minerais e refrigerantes

Buffet

Seleção de saladas, uma sopa, uma massa, um prato principal de peixe e carne, seleção de sobremesas

A acompanhar

Vinho branco e tinto "Seleção Real Parque", águas minerais, cerveja e refrigerantes

Bolo de baptizado

Confeccionado pelo nosso Chefe Pasteleiro (a combinar tipo, formato e decoração). Acompanhado por espumante - Oferta

Digestivos

1 hora de bar aberto com: whisky novo, vinho do Porto e licores nacionais

45,00€ por pessoa

Canapés frios

Bola de fumados regionais
Ceviche de vieiras
Croquete de vitela
Pastel de bacalhau
Tosta de tomate com mozzarella e manjeriço

Canapés quentes

Shot de caldo-verde picado com chouriço crocante
Asinhas de frango com molho tártaro
Bolinha de alheira de caça com sementes de sésamo
Camarão crocante com molho de caril
Empada de perdiz com rosmaninho

Saladas Compostas

Salada de feijão-frade com atum
Salada de grão
Salada de tomate e mozzarella
Salada César
Salada de fusilli com requeijão e beringela

Salada simples

Alfaces, cenoura, milho, pepino, tomate, rúcula

Molhos e vinagretes

Molho aioli, molho cocktail, vinagrete

Frios

Tábua de enchidos
Chamuças de legumes
Pastel de bacalhau

Sopa

Creme de ervilhas com bacon
Creme de legumes assados

Massas

Penne salteado em azeite de alho e coentros
Esparguete à napolitana

Peixe

Pota à Lagareiro
Robalinho assado com lâminas de batata

Carne

Peito de frango recheado com farinheira
Lombo de porco assado à Portuguesa

Acompanhamentos

Arroz de especiarias
Batata assada à Padeiro
Legumes da Estação

Sobremesas

Arroz-doce
Pastel de nata
Pudim Abade de Priscos
Tarte de maçã de Alcobaça
Salada de frutas
Mousse de chocolate

MENU - B

Cocktail

Com 6 canapés à escolha, espumante, gin, rum, vodka, vermute, vinhos aperitivos, sumo de laranja, águas minerais e refrigerantes

Menu

Uma entrada, um prato principal de peixe ou carne e uma sobremesa

A acompanhar

Vinho branco e tinto "Seleção Real Parque", águas minerais, cerveja e refrigerantes

Bolo de baptizado

Confeccionado pelo nosso Chefe Pasteleiro (a combinar tipo, formato e decoração). Acompanhado por espumante - Oferta

Digestivos

2 Horas de bar aberto com: whisky novo, vinho do Porto e licores nacionais

Canapés frios

Bola de fumados regionais
Ceviche de vieiras
Croquete de vitela
Pastel de bacalhau
Tosta de tomate com mozzarella e manjeriço

Canapés quentes

Shot de caldo-verde picado com chouriço crocante
Asinhas de frango com molho tártaro
Bolinha de alheira de caça com sementes de sésamo
Camarão crocante com molho de caril
Empada de perdiz com rosmaninho

Entrada

Creme de couve-flor com amêndoa tostada
Creme de amêijoas com natas e coentros
Carpaccio de salmão com saladinha de funcho
Salada César

Prato principal

Bacalhau escalfado com alecrim
Choco grelhado com pesto e manjeriço
Lombo de porco sobre migas de grelos
Perna de frango recheada com farinheira

Sobremesa

Leite-creme queimado
Pastel de nata
Mousse de chocolate
Toucinho-do-céu
Fruta laminada

55,00€ por pessoa

BUFFET - B

Cocktail

Com 3 canapés à escolha, espumante, sumo de laranja, águas minerais e refrigerantes

Buffet

Seleção de saladas, uma sopa, uma massa, um prato principal de peixe e carne, seleção de sobremesas

A acompanhar

Vinho branco e tinto "Seleção Real Parque", águas minerais, cerveja e refrigerantes

Bolo de baptizado

Confeccionado pelo nosso Chefe Pasteleiro (a combinar tipo, formato e decoração). Acompanhado por espumante - Oferta

Digestivos

1 hora de bar aberto com: whisky novo, vinho do Porto e licores nacionais

Canapés frios

Bola de fumados regionais
Ceviche de vieiras
Croquete de vitela
Pastel de bacalhau
Tosta de tomate com mozzarella e manjeriço

Canapés quentes

Shot de caldo-verde picado com chouriço crocante
Asinhas de frango com molho tártaro
Bolinha de alheira de caça com sementes de sésamo
Camarão crocante com molho de caril
Empada de perdiz com rosmaninho

Saladas compostas

Salada de bacalhau com pimentos
Salada de grão
Salada de polvo
Salada de tomate com mozzarella
Salada César
Salada de ovas

Saladas simples

Alfaces, cenoura, milho, pepino, tomate, rúcula

Molhos e vinagretes

Molho aioli, vinagrete, molho cocktail, molho de iogurte com hortelã

Frios

Chamuças de legumes
Croquete de vitela
Pastel de bacalhau
Quiche de legumes

Sopa

Creme de cogumelos
Creme de espargos

Massa

Esparguete à milanesa
Risotto de citrinos

Peixes

Salmão corado com crosta de tapenade e molho de citrinos
Polvo assado à Lagareiro

Carne

Coxa de pato confitada
Lombo de porco recheado com amêijoas

... (cont.)

BAPTIZADOS

...

Acompanhamentos

Arroz de especiarias
Batata assada à Padeiro
Legumes salteados

Sobremesas

Farófias
Leite-creme queimado
Tarte de maçã de Alcobaça
Pudim flã
Toucinho-do-céu
Fruta laminada

55,00€ por pessoa

MENUS A E B

Opção de mesa de frios e sobremesas

Tábua de queijos e bolachas
Pastéis de bacalhau
Bolinhas crocantes de farinha
Sopa caldo-verde
Salada de atum com feijão-frade e coentros
Salada grega com azeitona preta
Tarte de maçã
Leite-creme
Arroz-doce
Fruta laminada

| 15,00 € por pessoa

BOLO DE BAPTIZADO

Sugestões do nosso chefe

Massa

Pão-de-ló simples, pão-de-ló de amêndoa,
pão-de-ló de açúcar mascavado e pão-de-ló
de chocolate

Creme

Doce de ovos, creme de pasteleiro suave,
creme de erva limão e creme de amêndoa

Recheio

Morangos, fruta da época, pepitas
de chocolate, amêndoa

Decoração e formato

A definir com a pastelaria

SUPLEMENTO DE HORA EXTRA

| 15,00 € por hora extra / por empregado

NOTAS

Não são permitidos serviços de catering exteriores, sendo todas as comidas e bebidas da inteira responsabilidade do hotel. Possibilidade de confeccionar menus para as crianças ou outras dietas especiais. Facultamos contactos de diversos serviços relacionados com o evento como música, animação, baby sitting, convites, decoração, entre outros. Qualquer tipo de animação a ser contratada pelo cliente deverá ser informado ao hotel, assim como os meios e logística envolvida, para que a mesma seja analisada e autorizada pela direcção do hotel.

HOTEL REAL PARQUE

Av. Luís Bivar, 67 |1069-146 Lisboa-Portugal

T_ : +351 213 199 000 | F_ + 351 213 570 750

www.realhotelsgroup.com | E_ realparque@hoteisreal.com

Coordenadas para GPS :Latitude_ 38° 44' 0.3732" N Longitude_ -9° 09' 0.6762" W

Equipa de Coordenação de Grupos e Eventos

Carla Soares - carla.soares@hoteisreal.com