

MINOR
HOTELS

Torne o seu Evento
de Natal *Mágico*

Descubra as Melhores Ofertas para Celebrar a Época Festiva da sua Empresa!

Seja um jantar informal, um jantar de gala ou um aperitivo para desejar boas festas a todos, os hotéis do grupo Minor são a solução perfeita para lhe proporcionar um momento inesquecível. Cuidaremos de todos os detalhes, oferecendo-lhe a possibilidade de dispor do espaço em exclusividade e sugerindo-lhe as melhores soluções para organizar um evento natalício perfeito.

Descubra algumas das nossas propostas de menu e deixe os nossos chefs deliciá-lo.

Celebre esta época festiva com a sua empresa num evento memorável e desfrute de fantásticos benefícios*:

Uma noite gratuita
para duas pessoas

Bebida de boas-vindas
para duas pessoas

Exclusividade da sala
para o evento

+351 21 555 10 26

groupsales.pt@minor-hotels.com

Promoção válida para eventos realizados entre 26 de novembro e 31 de dezembro de 2025 (dias excluídos da oferta: 18 e 19 de dezembro). Uma estadia gratuita de 1 noite para 2 pessoas em quarto duplo com regime de alojamento e pequeno-almoço, oferecida a partir de 30 participantes. As estadias devem ser usufruídas dentro da mesma marca hoteleira onde for contratada a refeição (almoço ou jantar). Consulte previamente os hotéis onde a promoção não se aplica. A promoção não é válida em hotéis com serviço de restauração externo. Sujeito a disponibilidade. Não se esqueça de incluir o código promocional “**XMAS25**” ao efetuar a reserva. Também pode reservar através da sua agência de viagens.

Encontre os nossos Hotéis em Portugal

<https://www.minorhotels.com/pt/destinations/portugal>

- ① PORTO
TIVOLI KOPKE PORTO GAIA HOTEL
TIVOLI ESTELA GOLF & LODGES
NH COLLECTION PORTO BATALHA
NH PORTO JARDIM
- ② COIMBRA
TIVOLI COIMBRA HOTEL
NH COIMBRA DONA INÊS
- ③ SINTRA
NH SINTRA CENTRO
- ④ LISBOA
TIVOLI AVENIDA LIBERDADE LISBOA
TIVOLI ORIENTE LISBOA HOTEL
NH COLLECTION LISBOA LIBERDADE
AVANI AVENIDA LIBERDADE LISBON
NH LISBOA CAMPO GRANDE
- ⑤ ALGARVE
TIVOLI MARINA VILAMOURA ALGARVE RESORT
TIVOLI ALVOR ALGARVE RESORT
TIVOLI CARVOEIRO ALGARVE RESORT
TIVOLI LAGOS ALGARVE RESORT
NH MARINA PORTIMAO RESORT





MENUS PERSONALIZADOS PARA O NATAL

TIVOLI
HOTELS & RESORTS

MENU DE NATAL

MENU SERVIDO 1

COCKTAIL CANAPÉS

Cone de tártaro de novilho com gema de ovo curada, Crocante de tapioca com tinta de choco, polvo e abacate, Estaladiço de legumes, Blini com queijo creme, salmão fumado e funcho, Mini empadas de carne, Panipuri com salada russa e vuna

ENTRADA

Creme de abóbora com stracciatella de burrata e sementes tostadas **Ou** Pêra com queijo roquefort, endívias, nozes e vinagre de champagne

PRATO PRINCIPAL

Bacalhau com crumble de chouriço, creme de espinafres e grão de bico **Ou** Bochecha de novilho com puré de batata e vegetais

SOBREMESAS

Rabanada caramelizada com aromas tropicais e gelado de baunilha **Ou** Pavlova de frutos vermelhos com sorbet

Mignardises
Bombom Kopke

Preço: 85€ / pessoa
Suplemento de segundo prato: 15€
Buffet de sobremesas de Natal: 15€
Seleção de vinhos KOPKE e outras bebidas incluídas

MENU SERVIDO 2

COCKTAIL CANAPÉS

Cone de tártaro de novilho com gema de ovo curada, Crocante de tapioca com tinta de choco, polvo e abacate, Estaladiço de legumes, Blini com queijo creme, salmão fumado e funcho, Mini empadas de carne, Panipuri com salada russa e vuna

ENTRADA

Aveludado de cogumelos com trufa **Ou** Carpaccio de novilho com pinhões e rúcula

PRATO PRINCIPAL

Tentáculo de polvo, batata, abóbora e couve portuguesa **Ou** Galo do campo com jus, grelos e puré de castanhas

SOBREMESAS

Creme de mascarpone, cerveja preta, café e cacau **Ou** Tatin de maçã com gelado de baunilha e toffee

Mignardises
Bombom Kopke

Preço: 105€ / pessoa
Suplemento de segundo prato: 20€
Buffet de sobremesas de Natal: 15€
Seleção de vinhos KOPKE e outras bebidas incluídas

MENU SERVIDO 3

COCKTAIL CANAPÉS

Cone de tártaro de novilho com gema de ovo curada, Crocante de tapioca com tinta de choco, polvo e abacate, Estaladiço de legumes, Blini com queijo creme, salmão fumado e funcho, Mini empadas de carne, Panipuri com salada russa e vuna

ENTRADA

Canelonis de sapateira, funcho e pimenta sichuan **Ou** Carpaccio de bacalhau, creme de alface, pétalas de tomate e germinados

PRATO PRINCIPAL

Robalo com vegetais e aveludado de carabineiro **Ou** Lombo de novilho, puré trufado, espargos salteados com cogumelos

SOBREMESAS

Tarte morna de chocolate, frutos secos flamejados com aguardente Kopke **Ou** Pudim de gemas com porto Kopke e espuma de iogurte

Mignardises
Bombom Kopke

Preço: 135€ / pessoa
Suplemento de segundo prato: 25€
Buffet de sobremesas de Natal: 15€
Seleção de vinhos KOPKE e outras bebidas incluídas

MENU DE NATAL

MENU 1

ENTRADA

Creme de abóbora assada, couve-flor e amêndoa

Sugestão de harmonização: vinho branco Niepoort Sempar, Alentejo
ou

Creme de espargos, presunto desidratado

Sugestão de harmonização: vinho branco Lavradores da Feitoria, Douro

PRATO PRINCIPAL

Salmão corado, batata doce e legumes glaciados

Sugestão de harmonização: vinho branco Herdade do Esporão Reserva, Alentejo
ou

Peito de frango recheado com espinafres, castanhas e cebolinhas

Sugestão de harmonização: vinho tinto Quinta do Paral, Alentejo

SOBREMESA

Mousse de canela, biscoit de especiarias, cremoso e gelado de baunilha
or

Biscoit roulade com crem de ovo e texturas de frutos vermelhos

Sugestão de harmonização: vinho do porto Graham's 10 anos

BEBIDAS

Café, chá e petit fours

PREÇO **51€/pess.**

Harmonização de vinhos(inclui água mineral com e sem gás): **34€/pess.**

MENU 2

ENTRADA

Creme de castanhas, sésamo e bacon salteado

Sugestão de harmonização: vinho branco Bojador, Alentejo
ou

Estaladiço de queijo de cabra, figos macerados, vinagrete de frutos vermelhos

Sugestão de harmonização: vinho rosé, Quinta Santiago, Vinho Verde

PRATO PRINCIPAL

Filete de dourada, ecrasé de batata doce, espinafres, molho de espumante

Sugestão de harmonização: vinho branco Dona Sancha Vinha da Avarenta, Dão
ou

Peito de peru recheado, castanhas e foie gras

Sugestão de harmonização: vinho tinto Quinta da Bacalhôa Merlot, Setúbal

SOBREMESA

Parfait de baunilha e laranja com sorvete de citrinos

ou

Semifrio de arroz doce, cremoso de limão e gelado de canela

Sugestão de harmonização: Moscatel Roxo, Alambre

BEBIDAS

Café, chá e petit fours

PREÇO **58€/pess.**

Harmonização de vinhos(inclui água mineral com e sem gás): **39€/pess.**

MENU DE NATAL

MENU 3

ENTRADA

Cappuccino de cogumelos, avelã e trufa

Sugestão de harmonização: vinho branco Papa Leite C-50, Alentejo

Ou

Carpaccio de novilho, lascas de Grana Padano, aioli trufado

Sugestão de harmonização: vinho branco Soalheiro Alvarinho, Vinho Verde

PRATO PRINCIPAL

Lombo de bacalhau confitado, puré de grão, couve galega salteada, azeite de chouriço

Sugestão de harmonização: vinho branco Quinta do Paral Vinhas Velhas,

Alentejo

ou

Pintada, gnocchis de batata, tian de legumes, molho de tomilho

Sugestão de harmonização: vinho tinto Altas Quintas Reserva, Alentejo

SOBREMESA

Biscuit de cacau, mousse de mascarpone com cremoso e gelado de café

ou

Toucinho do céu com texturas de maracujá

Sugestão de harmonização: Vinho do Porto Graham's 20 anos

BEBIDAS

Café, chá e petit fours

PREÇO **65€/pess.**

Harmonização de vinhos(inclui água mineral com e sem gás): **46€/pers.**

MENU 4

ENTRADA

Creme de amêijoa, citronela e coentros

Sugestão de harmonização: vinho verde ADN

ou

Terrina de foie gras, trufa, tosta de brioche

Sugestão de harmonização: vinho branco Bacalhôa Chardonnay, Setúbal

PRATO PRINCIPAL

Garoupa, couve-flor, espargos e molho fragateira

Sugestão de harmonização: vinho branco, Menin Reserva, Douro

ou

Tornedó, ragoût de cogumelos selvagens, pastinaca e molho Porto

Sugestão de harmonização: vinho tinto Menin Reserva, Douro

SOBREMESA

Mil-folhas de azevia (crocante de azevia, ganache de canela, cremoso de gão e sorvete de limão)

ou

Tronco de Natal (chocolate, caramelo e avelã com sorvete de framboesa)

Sugestão de harmonização: Messias LBV 2017

BEBIDAS

Café, chá e petit fours

PREÇO **72€/pess.**

Harmonização de vinhos(inclui água mineral com e sem gás): **49€/pers.**

MENU DE NATAL

MENU 1

Bacalhau fumado em compota de malagueta e citrinos
Peru recheado com castanhas sobre batata doce e legumes assados
Gingerbread (biscoito de gengibre) com pera, mel e especiarias
Café à brasileira

Vinho tinto e branco seleção Tivoli, cerveja, refrigerantes e água mineral

PREÇO **50 €/pess.**

MENU 2

Creme de abóbora butternut assada e suas sementes crocantes
Bacalhau confitado sobre puré de grão e alho com grelos
e ovo sous vide
Bûche de Natal de chocolate branco e framboesa
Café à brasileira

Vinho tinto e branco seleção Tivoli, cerveja, refrigerantes e água mineral

PREÇO **52 €/pess.**

MENU 3

Creme de cogumelos e castanhas
Polvo confitado com cebolinha assada e batata doce
Cabrito de leite assado em migas beirãs
Árvore de Natal de chocolate e pistácio
Café à brasileira

Vinho tinto e branco seleção Tivoli, cerveja, refrigerantes e água mineral

PREÇO **58 €/pess.**

Caso tenha alguma restrição alimentar, alergias ou preferência
por alguma comida étnica, por favor informe-nos.

MENU DE NATAL

MENU 1

Creme de castanha e cogumelos
Peito de peru recheado com fruto secos, estufado de couve roxa
Torta de chocolate e ginja

PREÇO **32€/pess.**

MENU 2

Creme de couve-flor assada, amendoa torrada e cebolinho picado
Folhado de bacalhau, molho de camarão
Torta de ovo queimada

PREÇO **32€/pess.**

MENU 3

Creme de bacalhau, tomate confitado e piso de coentros
Robalo, xerém de ovas e ameijoa, legumes assados
Strudel de pato confitado, ragout de cogumelos, molho de laranja
Tiramisu de chocolate branco e pistacio

PREÇO **42€/pess.**

MENU 4

Sopa de camarão, malagueta, sour cream
Bacalhau confitado, couve portuguesa, mini legumes e ovo a baixa temperatura
Lombinho de porco salteado, gratin de aipo e pera, espargos e molho de Porto
Tartelete de chocolate e framboesa

PREÇO **45€/pess.**

M E N U D E N A T A L

MENU SERVIDO 1

Creme de castanhas e boletos
Bacalhau meio sal, grelos salteados e batata cocote
ou
Lombinho de porco com migas e molho de mel

MESA DE SOBREMESAS DE NATAL

Tronco de Natal, Bolo de especiarias, Pudim de ovos, Aletria,
Mousse de manga, Salada de fruta, Frutas inteiras

BEBIDAS

Água mineral, Refrigerantes
Vinho branco e tinto seleção Tivoli
Café, chá e seleção de infusões

PREÇO **55€/pess.**

MENU SERVIDO 2

Carpaccio de novilho com vinagrete de trufa preta
Creme de abóbora com queijo de cabra
Polvo com falso risoto da sua tinta e legumes da estação
Lombo de novilho com batata confitada e cogumelos selvagens

MESA DE SOBREMESAS DE NATAL

Tronco de Natal, Bolo de especiarias, Pudim de ovos, Aletria,
Mousse de manga, Salada de fruta, Frutas inteiras

BEBIDAS

Água mineral, Refrigerantes
Vinho branco e tinto seleção Tivoli
Café, chá e seleção de infusões

PREÇO **65€/pess.**

MENUS DE NATAL

MENU DE NATAL 1

Aveludado de coentros com lascas de bacalhau
Medalhões de novilho sobre cama de cogumelos e castanhas
Delícia de dois chocolates com molho de baunilha

PREÇO **36€/pess.**

MENU DE NATAL 2

Rosácea de salmão fumado com pasta de rábano
e vinagrete de citrinos
Lombo de bacalhau assado com crosta de broa de milho
Semifrio de lima com terra de chocolate

PREÇO **37€/pess.**

MENU DE NATAL 3

Creme de tomate assado com ovo escalfado
Supremo de frango sobre cama de legumes assados
Tarte tatin de maçã

PREÇO **34€/pess.**

MENU DE NATAL 4

Estaladiço de chèvre, maçã e nozes
Tornedó de novilho com molho três pimentas
Financier de chocolate com mousse de café

PREÇO **48€/pess.**



NH COLLECTION

HOTELS & RESORTS

Menus personalizados para o Natal

Menu de Natal

Menus saborosos e saudáveis que se adaptam perfeitamente à sua agenda. Cada menu é criado com base nas suas necessidades, com ingredientes ricos e variados.

Menu de Natal 1

PREÇO
32€ / pess.

Melão com presunto, mix salgadinhos (na mesa)
Medalhões de porco ou Robalo, arroz caldoso de tomate e feijão
Leite de creme tradicional
Seleção de vinhos NH, água, cerveja, refrigerantes, chá ou café

Menu de Natal 2

PREÇO
36€ / pess.

Sopa da horta, guarnecida com brunesa de chouriço
Corvina real no forno, batata alourada e grelos salteados
Rabanada de Natal
Seleção de vinhos NH, água, cerveja, refrigerantes, chá ou café

Menu de Natal 3

PREÇO
44€ / pess.

Crocante de legumes e camarão
Vitela grelhada, arroz de rucula e lima, molho tradicional
Tartelete de frutos vermelhos e pepitas de chocolate
Seleção de vinhos NH, água, cerveja, refrigerantes, chá ou café



NH COLLECTION

LISBOA • LIBERDADE

Menu de Natal

Menus saborosos e tradicionais que se adaptam perfeitamente à sua agenda.
Cada menu é criado com base nas suas necessidades, com ingredientes ricos e variados.

Menu Estrela de Belém

PREÇO
37,90€ / pess.

Canja de bacalhau e berbigão, ovo escalfado e coentros
Tranche de corvina, sucos de caldeirada
Rabanada de brioche com gelado de baunilha

Menu Belchior

PREÇO
45,40€ / pess.

Mescla de alfaces com queijo brie, presunto serrano, figos secos e vinagrete de framboesas
Estaladiço de bacalhau cremoso com molho de espumante e salsa fresca
Torta de cenoura com queijo creme, ganache de chocolate e frutos vermelhos

Menu Baltazar

PREÇO
41,40€ / pess.

Sopa de peixe e mariscos da nossa costa
Perna de pato confitada, polenta cremosa, brunesa de legumes da estação
Eclair de café, frutos do bosque e maracujá

Menu Gaspar

PREÇO
48,70€ / pess.

Salmão fumado, suas ovas, blinis, creme fraiche e micro leaves
Peito de peru assado, molho de laranja e alecrim, batata rosti de bacon e cogumelos
Mousse de chocolate negro, crème brûlée e maracujá

Disponível de 1 a 30 de dezembro. Mínimo de 10 pessoas. Todas as intolerâncias alimentares podem ser acomodadas desde que comunicadas com ao menos cinco dias de antecedência. Os Preços são em Euros, por pessoa, incluindo taxa legal em vigor e serviço. Inclui oferta de uma bebida de boas-vindas. Condições de reserva:
- 50% na reserva (valor não-reembolsável).
- 50% até 10 dias antes do evento.



Menus personalizados para o Natal



MENU DE NATAL

NH
LISBOA CAMPO GRANDE

Menus saborosos e tradicionais que se adaptam perfeitamente à sua agenda.
Cada menu é criado com base nas suas necessidades, com ingredientes ricos e variados.

Menu 1

PREÇO
37€ / pess.

Couvert Natalício do Chef
Creme de Ervilhas com Crocante de Presunto
Polvo Salteado em cama de Legumes e batata assada ou
Bife à Portuguesa com Arroz de Sultanas
Cheesecake de Frutos Vermelhos e Gelado Aroma de Lima
Vinho, Cerveja, Refrigerantes, Agua, Café (Seleção NH)

Menu 2

PREÇO
37€ / pess.

Couvert Natalício do Chef
Creme de Legumes com Gratinado de Queijo Chevre
Bacalhau à Lagareiro em Cama de Legumes ou
Tornedó de Novilho com cogumelos e molho de Café
Brownie Especial da Casa com Gelado de Frutos Vermelhos
Vinho, Cerveja, Refrigerantes, Agua, Café (Seleção NH)

Menu 3

PREÇO
49€ / pess.

Couvert Natalício do Chef
Creme de Mariscos
Salmão em Crosta de Pistacchio e Gratin de Legumes
Folhado Crocante de Perú ao Forno
Mousse de Lima com Crumble de Canela
Vinho, Cerveja, Refrigerantes, Agua, Café (Seleção NH)



MENU DE NATAL

Menus saborosos e saudáveis que se adaptam perfeitamente à sua agenda. Cada menu é criado com base nas suas necessidades, com ingredientes ricos e variados.

Menu 1

PREÇO
32€ / pess.

Melão com presunto, mix salgadinhos (na mesa)
Medalhões de porco ou Robalo, arroz caldoso de tomate e feijão
Leite de creme tradicional
Seleção de vinhos NH, águas, cervejas, refrigerantes, chá ou café

Menu 2

PREÇO
36€ / pess.

Sopa da horta, guarnecida com brunesa de chouriço
Corvina real no forno, batata alourada e grelos salteados
Rabanada de Natal
Seleção de vinhos NH, águas, cervejas, refrigerantes, chá ou café

Menu 3

PREÇO
44€ / pess.

Crocante de legumes e camarão
Vitela grelhada, arroz de rucula e lima, molho tradicional
Tartelete de frutos vermelhos e pepitas de chocolate
Seleção de vinhos NH, águas, cervejas, refrigerantes, chá ou café



MENU SERVIDO

Menus saborosos e tradicionais que se adaptam perfeitamente à sua agenda.
Cada menu é criado com base nas suas necessidades, com ingredientes ricos e variados.

Welcome Drink

Couvert Natalício do Chef

Entrada

PREÇO
01 Prato Principal – **42,00€ / pessoa**
02 Pratos Principais – **47,00€ / pessoa**
IVA incluído

Cappuccino de Abóbora com Pistachio

Prato de Peixe

Bacalhau à Lagareiro com Grelos Salteados

Ou

Prato de Carne

Tornedó de Novilho com Presunto, Espargos Verdes e Batata Rosti

Buffet Sobremesas

Mini Pastel de Nata | Rabanadas | Filhoses | Sonhos e sua calda
Baba de Camelo | Maçã Assada | Leite Creme | Bolo Rei
Seleção de Frutas Laminadas
Mesa de Queijos Diversos com bolachinhas e tostas, compotas e frutos secos

Vinho, Cerveja, Refrigerantes, Água, Café (Seleção NH)

MENU DE NATAL

Menus saborosos e saudáveis que se adaptam perfeitamente à sua agenda. Cada menu é criado com base nas suas necessidades, com ingredientes ricos e variados.

Menu Executive

PREÇO
43€ / pess.

Creme de abóbora

Bacalhau rosado confit sobre arroz carolino

Brownie de chocolate e amêndoa com gelado de baunilha

Menu Prime

PREÇO
48€ / pess.

Brioche com guacamole e salmão fumado

Tornedó de vitela e seus legumes salteados

Trilogia algarvia (laranja, alfarroba e amêndoa)

Menu Signature

PREÇO
55€ / pess.

Bisque de camarão

Polvo à lagareiro sobre puré de batata doce

Carré de borrego em crosta de ervas, batata gratin
e espargos verdes

Crumble de maçã com gelado de baunilha



MENU DE NATAL

Menus saborosos e saudáveis que se adaptam perfeitamente à sua agenda. Cada menu é criado com base nas suas necessidades, com ingredientes ricos e variados.

Escolher 1 entrada + 1 prato principal + 1 sobremesa

Menu 1

PREÇO
40€ / pess.

Creme de Ervilhas, crocante de Presunto e azeite
Ou Folhado de Mozzarella tomate e pesto
refrescado com ervas aromáticas
Filete de Pescada à Meunière, Tomate seco e
esmagado de Batata **Ou** Pato em coxa confitado,
Batata gratin e redução de vinho do Porto
Arroz doce tradicional com canela **Ou** Tarte de
limão merengada
Café

Menu 2

PREÇO
48€ / pess.

Sopa de peixes da nossa costa **Ou** Carpaccio de
novilho, Azeite e as lascas de Parmesão
Bacalhau assado, puré de Grão e Espinafres **Ou**
Filet de Novilho, gratinado de batata e espinafres
salteados
Pera bebida **Ou** Tartelete de creme brulle
Café

Bebidas não incluídas

Suplemento de 2º prato: 10€ / pessoa

Buffet de sobremesas de Natal: 12€ / pessoa

MINOR

HOTELS

LUXURY



PREMIUM



SELECT



MINOR HOTELS EUROPE & AMERICAS