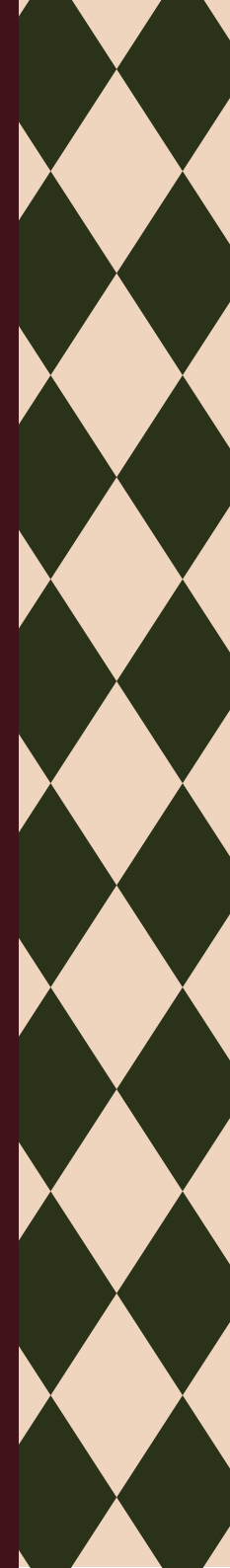


REAL
PALÁCIO

HOTEL
LISBOA

The Season to Belong

Christmas experiences
for those who celebrate differently.





Natal no Hotel Real Palácio

Lisboa cresce, mas a tradição persiste.

Juntamo-nos, celebramos. É Natal.

Mais do que nunca, queremos fazer parte de algo maior e guardar as melhores memórias. No Hotel Real Palácio, não será diferente: o Natal ganha vida através de momentos inesperados.

Escreva a sua carta. Nós prometemos entregá-la.

Opções de Decoração

Ambientes envolventes e personalizados,
pensados para transformar cada espaço num
cenário de Natal único, acolhedor e memorável.



Opções de Decoração



Classic Christmas

Um Natal clássico, caloroso e intemporal, onde o vermelho e o verde se combinam com pinheiro, laços e apontamentos dourados. Uma atmosfera acolhedora e festiva, pensada para celebrar à mesa e partilhar a essência do Natal.

— valor sob consulta



White Christmas

A magia de um Natal branco, delicado e luminoso. Tons claros, verdes naturais e luz quente criam um cenário inspirado nas paisagens de inverno, onde elegância e serenidade acolhem cada celebração.

— valor sob consulta

Opções de Decoração



Wonderland Christmas

O Natal transforma-se numa viagem mágica, onde cada detalhe desperta a imaginação. Entre tons de vermelho, branco e dourado, luzes que brilham como estrelas, carrosséis encantados e surpresas inesperadas, cria-se uma atmosfera envolvente, calorosa e inesquecível.

— valor sob consulta



Elegant Christmas

Uma interpretação contemporânea e sofisticada do Natal, onde o preto e branco se cruzam com verde profundo e luz dourada. Um ambiente elegante e cosmopolita, marcado pelo contraste, pela textura e por uma estética distinta.

— valor sob consulta

Opções de Ativações

Momentos pensados para criar ligação,
surpreender e guardar na memória.
Ativações que dão vida ao espírito de Natal e
transformam a celebração numa experiência
verdadeiramente especial.



Opções de Ativações



Hot Chocolate Bar

Uma pausa doce e reconfortante, com chocolate quente e uma seleção de acompanhamentos, entre chantilly, marshmallows e canela. Um momento de partilha pensado para aquecer o espírito natalício e tornar a experiência ainda mais memorável.

— valor sob consulta



Create your Christmas Postcard

Através de um totem digital interativo, convidamo-lo a desenhar o seu próprio postal de Natal, dando vida a mensagens únicas, ilustrações espontâneas e pequenos gestos de carinho. Uma experiência simples, envolvente, divertida e que transforma cada participante no autor da sua própria história de Natal.

— valor sob consulta

Opções de Ativações



The Christmas Stocking Bar

Personalize a sua meia de Natal tornando-a única. Num charmoso carrinho festivo, um especialista estará a personalizar as meias ao momento, através de gravação a laser, transformando cada peça numa recordação exclusiva.
— valor sob consulta



Santa's Post Station

Para aqueles que acreditam verdadeiramente na magia do Natal. Aqui, pode escrever a sua carta em postais especiais e enviá-la através da caixa de correio oficial, garantindo que os seus desejos chegam diretamente ao destinatário escolhido. A carta será entregue à pessoa ou morada que identificar na mesma.
— valor sob consulta

Opções de Animação

Momentos de entretenimento e diversão que dão vida ao evento, com propostas adaptadas ao ambiente, ao público e ao conceito de Natal.



Opções de Animação



DJ Set

Porque algumas das melhores recordações de Natal começam na pista de dança.

— valor sob consulta

Live Music

Um ambiente descontraído e música ao vivo que aproxima pessoas do primeiro brinde ao último aplauso.

— valor sob consulta

Karaoke

A oportunidade perfeita para revelar talentos escondidos e criar memórias que perduram muito para além da festa.

— valor sob consulta

Quiz

Porque é que às 10h a copa está sempre cheia? Qual é a cor preferida do CEO? Das curiosidades mais improváveis às respostas que todos pensam conhecer, este quiz transforma conversas de corredor numa competição saudável onde cada ponto conta.

— valor sob consulta

Bingo

Entre a expectativa e a celebração, existe apenas um número. Mantenha os olhos no cartão, acompanhe cada chamada e deixe a sorte fazer o resto. Afinal, nesta noite, a sorte também se senta à mesa.

— valor sob consulta

Opções de Menus

Propostas gastronômicas que
celebram o Natal à mesa, com menus
adaptados a diferentes ambientes,
públicos e momentos.



Set menu Classic

DESDE
54€
POR PESSOA

ENTRADAS

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Trouxa de queijo Chèvre com doce de abóbora, nozes caramelizadas e folhas da época
Tártaro de bacalhau fresco com aneto, coulis de pimentos, focaccia e folhas da época
Creme de camarão aromatizado com citronela, gengibre, coentros e croutons
Creme de abóbora, requeijão e canela
Creme de alho francês trufado com crème fraîche e cebolinho

PRATO PRINCIPAL

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Bacalhau fresco com puré de grão, nabiça, pil-pil e crumble de broa e ervas
Corvina com orzo de camarão e sapateira e verduras da época
Filete de robalo com malandrinho de berbigão, ervilha, limão e verduras da época
Ballotine de peru com cremoso de batata-doce, foie e frutos secos
Bochecha de novilho estufada em Porto com texturas de cherovia e molho Madeira
Vazia Angus com batata gratinada, espargos grelhados e molho pimenta verde

SOBREMESA

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Profiterole crocante com gianduja
Mil-folhas de framboesa com gelado de pistácio
Bolo de amêndoa com pera em Porto branco e parfait de baunilha
Finger de tangerina com gengibre e dacquoise de coco

BEBIDAS

Água mineral, água com gás, refrigerantes, imperial, vinho tinto, branco e rosé da seleção Real Palácio

CAFÉ E CHÁ

Set menu Signature

DESDE
59€
POR PESSOA

ENTRADAS

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Trouxa de queijo Chèvre com doce de abóbora, nozes caramelizadas e folhas da época
Tártaro de bacalhau fresco com aneto, coulis de pimentos, focaccia e folhas da época
Creme de camarão aromatizado com citronela, gengibre, coentros e croutons
Creme de abóbora, requeijão e canela
Creme de alho francês trufado com crème fraîche e cebolinho

PRATO PRINCIPAL

ESCOLHA 2 OPÇÕES

Bacalhau fresco com puré de grão, nabiça, pil-pil e crumble de broa e ervas
Corvina com orzo de camarão e sapateira e verduras da época
Filete de robalo com malandrinho de berbigão, ervilha, limão e verduras da época
Ballotine de peru com cremoso de batata-doce, foie e frutos secos
Bochecha de novilho estufada em Porto com texturas de cherovia e molho Madeira
Vazia Angus com batata gratinada, espargos grelhados e molho pimenta verde

SOBREMESA

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Profiterole crocante com gianduja
Mil-folhas de framboesa com gelado de pistácio
Bolo de amêndoa com pera em Porto branco e parfait de baunilha
Finger de tangerina com gengibre e dacquoise de coco

BEBIDAS

Água mineral, água com gás, refrigerantes, imperial, vinho tinto, branco e rosé da seleção Real Palácio

CAFÉ E CHÁ

BUFFET Classic

DESDE
49€
POR PESSOA
MÍNIMO 30 PESSOAS

ENTRADAS

Pera salteada com redução de Porto, nozes caramelizadas, queijo azul e rúcula
Bacalhau com grão e coentros
Seleção de salgados
Saladas (César de frango, Algarvia, Batata alemã, Caprese)
Salada simples (alface, tomate, pepino e beterraba)

SOPA

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Aveludado de alho francês, nata fresca e cebolinho
Creme de legumes, azeite virgem e cebolinho
Caldo verde

PEIXE

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Bacalhau espiritual com camarão
Dourada com molho de fragateira e mexilhão
Pampo com molho de limão e cebolinho

CARNE

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Perna de peru com cebola, toucinho e castanhas
Novilho estufado em Porto, canela e raízes da época
Supremo de frango com molho de farinha

VEGETARIANO

Gnocchi de batata com gorgonzola, nozes caramelizadas e molho de tomate e cogumelos

ACOMPANHAMENTOS

ESCOLHA 3 OPÇÕES

Legumes, arroz thai, arroz árabe, arroz de forno, batata gratinada, esmagada de batata-doce

SOBREMESAS

Clássicos de Natal

BEBIDAS

Água mineral, água com gás, refrigerantes, imperial, vinho tinto, branco e rosé da seleção Real Palácio

CAFÉ E CHÁ

BUFFET Signature

DESDE
59€
POR PESSOA
MÍNIMO 30 PESSOAS

ENTRADAS

Tábua de queijos nacionais/internacionais e charcutaria
Camarão com abacaxi
Leitão assado
Seleção de salgados
Saladas (Polvo com pimentos assados, Pepino com frango grelhado e molho de iogurte, Batata alemã, Caprese)
Salada simples (alface, tomate, pepino e beterraba)

SOPA

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Creme de crustáceos com citronela, gengibre e coentros
Creme de couve-flor trufado com amêndoa torrada
Creme de abóbora assada com batata-doce e canela

PEIXE

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Bacalhau fresco com broa de milho, alho e coentros
Corvina com molho de camarão e coentros
Robalo com molho aveludado de berbigão

CARNE

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Perna de peru com cebola, toucinho e castanhas
Bochecha de porco estufada em Porto
Escalopes de novilho com molho de vinho do Porto

VEGETARIANO

Ravioli de abóbora com cebola caramelizada, natas, espinafres e sementes de abóbora

ACOMPANHAMENTOS

ESCOLHA 3 OPÇÕES

Legumes, arroz thai, arroz árabe, arroz de forno, batata gratinada, esmagada de batata-doce

SOBREMESAS

Clássicos de Natal

BEBIDAS

Água mineral, água com gás, refrigerantes, imperial, vinho tinto, branco e rosé da seleção Real Palácio

CAFÉ E CHÁ

COCKTAIL Dinnatoire

DESDE
44€
POR PESSOA
MÍNIMO 30 PESSOAS

PRATOS VOLANTES

Creme de crustáceos com citronela, gengibre e coentros
Croquete de novilho e molho de mostarda
Cogolho com camarão, bacon, parmesão, croutons e molho César
Ceviche de peixe
Gyoza de camarão com cebolinho e molho ponzu
Novilho estufado em Porto com batata-doce e marmelo
Bacalhau fresco com cremoso de milho, berbigão e coentros
Orzo de cogumelos trufado e queijo creme
Pudim Abade de Priscos com frutos vermelhos e crumble
Mousse de avelã com crumble e banana caramelizada em rum
Tarte de lima merengada
Mini espetada de fruta

BEBIDAS

Água mineral, água com gás, refrigerantes, imperial, vinho tinto, branco e rosé da seleção Real Palácio

CAFÉ E CHÁ

Canapés

Seleção de canapés frios, quentes e doces.

3 opções . **10€** por pessoa | **30 minutos**
6 opções . **16€** por pessoa | **30 minutos**
9 opções . **24€** por pessoa | **30 minutos**

SELEÇÃO PARA ESCOLHA

Tártaro de novilho e gema curada
Ceviche de peixe e milho frito
Crostini de camarão com guacamole e malagueta
Bruschetta de ricota com tomate
Salada caprese

Shot de creme de abóbora com requeijão, canela e amêndoa
Pakora de legumes com pepino e molho de iogurte
Gyoza de camarão com cebolinho e molho teriyaki
Bacalhau lascado com cremoso de milho e coentros

Coscorões de farinheira
Mini hambúrguer de novilho em brioche com pickle caseiro, queijo brie e molho mostarda
Pudim Abade de Priscos
Bolo de três chocolates
Brownie de matcha e frutos vermelhos
Tarte de limão merengada
Mousse de avelã com crumble e banana caramelizada em rum
Mini espetada de fruta

Suplemento de Bebidas

WELCOME DRINK Classic

Água mineral, água com gás, néctares, Porto tónico, Bellini

10€ por pessoa | **30 minutos**
13€ por pessoa | **1 hora**

WELCOME DRINK Signature

Água mineral, água com gás, néctares, Martini tónico, sangria de espumante

14€ por pessoa | **30 minutos**
16€ por pessoa | **1 hora**

WELCOME DRINK Premium

Água mineral, água com gás, néctares, Gin Bombay, Espumante, Mimosa

19€ por pessoa | **30 minutos**
23€ por pessoa | **1 hora**

OPEN BAR Classic

Água mineral, água com gás, néctares, refrigerantes, imperial, vinho da seleção Real Palácio

14€ por pessoa | **30 minutos**
16€ por pessoa | **1 hora**

OPEN BAR Signature

Água mineral, água com gás, néctares, imperial, Bombay Sapphire, Bacardi Carta Blanca, Vodka Eristoff, Safari, Aperol Spritz

19€ por pessoa | **30 minutos**
24€ por pessoa | **1 hora**

OPEN BAR Premium

Água mineral, água com gás, néctares, imperial, Aperol Spritz, Martini rosso, Vodka Grey Goose, Licor Beirão, Safari, Dewar's

28€ por pessoa | **30 minutos**
35€ por pessoa | **1 hora**

TERMOS E CONDIÇÕES DE RESERVA

Esta proposta é válida por um período de 10 dias;

- Os valores apresentados compreendem a exclusividade do espaço de refeição, organização e acompanhamento do evento, bem como, acessórios decorativos de Natal nas mesas;
- Por favor, note que o valor apresentado na proposta tem por base a data solicitada, o número de participantes e os serviços a contratar. Em caso de qualquer alteração a este respeito, o Real Palácio terá o direito de rever a sua disponibilidade e tarifas aplicadas;
- As opções do menu deverão ser selecionadas até 15 dias antes do evento. Após este prazo, o menu será selecionado com base nas opções do chef;
- Os menus apresentados podem ser adaptados mediante restrições/alergias alimentares apresentadas previamente até 15 dias antes do evento;
- A refeição tem uma duração máxima de 3 horas. Qualquer prolongamento deste período poderá estar sujeito a custos adicionais;
- Serviços adicionais de animação implicam a contratação do serviço de open bar durante o respetivo período;
- A contratação de serviços de animação, incluindo DJ, música ao vivo (covers), música ambiente (covers) ou outros serviços não implicados na proposta adicional, está associada a licenças de direitos de autor, nomeadamente SPA e Audiogest, entre outras entidades competentes. O valor destas licenças varia em função das características do evento e será oportunamente comunicado e incluído na fatura proforma. A respetiva regularização deverá ser efetuada antecipadamente, sob pena de não ser possível realizar a animação prevista;
- Os serviços de decoração temática e animação não são comissionáveis.
- Propostas de animação mediante pagamento adicional.

GARANTIA DE RESERVA

- Para confirmação do evento terá de ser efetuado um pagamento de 50% do valor total da reserva, não reembolsável, e os restantes 50% até 15 dias antes do evento;
- A fatura proforma deverá ser assinada;
- A fatura final só será emitida após pagamento total e após o evento.

PRAZO DE CANCELAMENTO E PENALIZAÇÕES

- Cancelamento total até 1 mês antes do evento– penalização de 50% do valor total da reserva;
- Cancelamento total entre 30 dias e 15 dias antes do evento– penalização de 75% do valor total da reserva;
- Qualquer cancelamento durante os 14 dias antes da data do evento, será debitado na sua totalidade;
- Cancelamento desde a data de confirmação até 181 dias antes do evento – É permitida uma redução de até 20% do número de participantes para reuniões e serviços de F&B (Food & Beverage) sem penalização. Qualquer cancelamento que exceda esta percentagem será cobrado a 100% do valor correspondente ao número total de participantes por dia;
- Cancelamento entre 180 e 121 dias antes do evento– É permitida uma redução de até 15% do número de participantes para reuniões e serviços de F&B sem penalização. Qualquer cancelamento que exceda esta percentagem será cobrado a 100% do valor correspondente ao número total de participantes por dia;
- Cancelamento entre 120 e 61 dias antes do evento– É permitida uma redução de até 10% do número de participantes para reuniões e serviços de F&B sem penalização. Qualquer cancelamento que exceda esta percentagem será cobrado a 100% do valor correspondente ao número total de participantes por dia;
- Cancelamento entre 60 e 31 dias antes do evento – É permitida uma redução de até 7,5% do número de participantes para reuniões e serviços de F&B sem penalização. Qualquer cancelamento que exceda esta percentagem será cobrado a 100% do valor correspondente ao número total de participantes por dia;
- Cancelamento entre 30 e 15 dias antes do evento– É permitida uma redução de até 5% do número de participantes para reuniões e serviços de F&B sem penalização. Qualquer cancelamento que exceda esta percentagem será cobrado a 100% do valor correspondente ao número total de participantes por dia;
- Qualquer redução do número de participantes efetuada entre 14 dias antes do evento e a data de realização do mesmo será cobrada na totalidade.



As salas apresentadas são reais. A decoração é uma representação 3D meramente ilustrativa.

Os nossos pratos podem conter frutos de casca rija, sementes ou vestígios de alimentos que podem provocar alergias ou intolerância alimentar. Se necessitar de informação sobre a composição detalhada dos pratos, consulte, por favor, os nossos colaboradores antes de efetuar o pedido. IVA incluído.

Todas as imagens são meramente ilustrativas.

INFORMAÇÕES E RESERVAS

T (+351) 213 199 500 | E eventos.lisboa@realhotelsgroup.com

Custo de uma chamada para a rede fixa nacional