

AMAZÔNIA
J A M O R H O T E L

Merry Christmas

Menus festivos 2025

Natal no Amazónia Jamor

A poucos quilómetros de Lisboa, junto ao Estádio Nacional, o Amazónia Jamor Hotel combina conforto, praticidade e uma envolvente natural única. Com 97 quartos, restaurante, centro de bem-estar com piscina e várias salas de reunião, é a escolha certa para quem procura aliar tranquilidade e funcionalidade.

Para esta época festiva, preparámos menus especiais para almoços e jantares de empresa, que juntam tradição e sabor num ambiente descontraído e acolhedor. Com uma equipa dedicada, o Amazónia Jamor Hotel é o espaço ideal para reunir colegas e celebrar o Natal.



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

menu **Classic I****22€**

POR PESSOA

SOPA

Creme de espargos com bacon crocante e ovo a baixa temperatura

PRATO PRINCIPAL

Tentáculo de polvo sobre esmagada de batata-doce, grelos salteados, azeite de coentros e pó de azeitona

SOBREMESAS

Carpaccio de abacaxi, gelado de baunilha e trouxinha de ovos

BEBIDAS

Águas minerais, cerveja
Vinhos brancos e tintos da seleção Amazônia Jamor Hotel

CAFÉ E CHÁmenu **Classic III****22€**

POR PESSOA

SOPA

Bisque de camarão aromatizada com conhaque e crouton

PRATO PRINCIPAL

Novilho envolto em massa folhada, batata gratin, legumes baby braseados com castanha do Brasil

SOBREMESAS

Cheesecake frutos silvestres

BEBIDAS

Águas minerais, cerveja
Vinhos brancos e tintos da seleção Amazônia Jamor Hotel

CAFÉ E CHÁmenu **Classic II****22€**

POR PESSOA

SOPA

Folhado de queijo cabra, salada morna de alface e manga, fio de mel e creme balsâmico

PRATO PRINCIPAL

Risotto de camarão, malagueta fresca, suco de lima e telha de parmesão

SOBREMESAS

Corneto invertido sobre fruta exótica e calda de maracujá

BEBIDAS

Águas minerais, cerveja
Vinhos brancos e tintos da seleção Amazônia Jamor Hotel

CAFÉ E CHÁmenu **Classic IV****28€**

POR PESSOA

SOPA

Aveludado de aves com amêndoa torrada

PRATO PRINCIPAL

Lombinho de bacalhau fresco à Brás com espuma do mesmo e ovo a baixa temperatura
Risotto de cogumelos do bosque com palha de pato crocante e gel laranja

SOBREMESAS

Trilogia natalícia

BEBIDAS

Águas minerais, cerveja
Vinhos brancos e tintos da seleção Amazônia Jamor Hotel

CAFÉ E CHÁ

buffet Classic I

29€

POR PESSOA
MÍNIMO 20 PESSOAS

SELECÇÃO DO CHEF

Tábua de queijos regionais, compota de abóbora e frutos secos
Rosbife frio à Bellavista
Perna de porco assada
Melão com presunto
Salgados diversos

SALADAS

Alface, tomate, cenoura, beterraba, espargos brancos
César
Polvo envolvido em vinagrete e pimentos
Caprese
Legumes grelhados
Carpaccio de novilho com lascas de parmesão, rúcula selvagem e alcaparras
Meia desfeita de bacalhau com grão
Molhos: maionese, cocktail, vinagrete, iogurte

SOPA

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Creme de legumes com amêndoa torrada
Canja de galinha
Creme de abóbora assada com canela
Aveludado de camarão com croutons

PEIXE

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Bacalhau à Cozinha Velha
Lombinhos de salmão à Grenobles
Polvo assado com batatinha a murro e grelos salteados
Arroz de tamboril perfumado com coentros

CARNE

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Peito de peru assado com ananás caramelizado
Bifinhos de frango ao molho Madeira
Borrego de leite assado à Padeiro
Lombo de porco recheado com farinheira arroz oriental e batata brava

SOBREMESAS

Mesa Natalícia, arroz-doce, pudim de ovos, mousse chocolate
Fruta laminada

BEBIDAS

Águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja
Vinhos brancos e tintos da seleção Amazônia Jamor Hotel

CAFÉ E CHÁ



buffet **Classic II****55€**POR PESSOA
MÍNIMO 30 PESSOAS

SELECÇÃO DO CHEF

Tábua de queijos regionais, compota de abóbora e frutos secos
 Rosbife frio à Bellavista
 Perna de porco assada
 Melão com presunto
 Leitão assado à Bairrada
 Camarão cozido
 Salgados diversos

SALADAS

Alface, tomate, cenoura, beterraba, espargos brancos
 César
 Polvo envolvido em vinagrete e pimentos
 Caprese
 Legumes grelhados
 Carpaccio de novilho com lascas de parmesão, rúcula selvagem e alcaparras
 Meia desfeita de bacalhau com grão
 Molhos: maionese, cocktail, vinagrete, iogurte

SOPA

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Creme de legumes com amêndoa torrada
 Canja de galinha
 Creme de abóbora assada com canela
 Aveludado de camarão com croutons

PEIXE

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Bacalhau à Cozinha Velha
 Lombrinhos de salmão à Grenobles
 Polvo assado com batatinha a murro e grelos salteados
 Arroz de tamboril perfumado com coentros

CARNE

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Peito de peru assado com ananás caramelizado
 Bifinhos de frango ao molho Madeira
 Borrego de leite assado à Padeiro
 Lombo de porco recheado com farinheira arroz oriental e batata brava

SOBREMESAS

Mesa Natalícia, arroz-doce, pudim de ovos, mousse chocolate, fruta laminada e cheesecake de frutos silvestres

BEBIDAS

Águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja
 Vinhos brancos e tintos da seleção Amazônia Jamor Hotel

CAFÉ E CHÁ

suplemento
Bebidaswelcome **Drink I**

Água Mineral
 Sangria
 Sumo de laranja
 Porto Tónico
 Aperitivos salgados

5€ por pessoa | 1/2 hora
8€ por pessoa | 1 hora

welcome **Drink II**

Água Mineral
 Cinderela cocktail
 (Sumo de laranja, limão, ananás e grenadine)
 Mimosas
 Sangria branca ou tinta
 Vinho rosé
 Martini Rosso/Bianco/Dry+Tonic
 Aperitivos salgados

7€ por pessoa | 1/2 hora
10€ por pessoa | 1 hora

bar**aberto**

Água mineral
 Refrigerantes
 Sumos de fruta
 Vinho branco e tinto
 Gin
 Rum
 Vodka
 Whisky novo
 Licor nacional

12€ por pessoa | 1 hora
26€ por pessoa | 3 horas

Inclui organização e acompanhamento do evento, decoração natalícia das mesas e sala, sistema de som (mediante disponibilidade).
 Estacionamento gratuito (mediante disponibilidade).
 Propostas de animação mediante pagamento adicional. IVA incluído à taxa legal em vigor.

INFORMAÇÕES E RESERVAS • T 211 147 822 | E reservas@amazoniahoteis.com

Prazos de cancelamento e penalizações: Cancelamento até 1 mês antes do evento – penalização de 50% do valor total da reserva.
 Cancelamento 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.

Reserva e garantia do evento: Para confirmação do evento terá de ser efectuado um pagamento de 50% do valor total da reserva, não reembolsável, e os restantes 50% até 14 dias antes do evento. A factura final só será emitida após pagamento total e após o evento.

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 efectuar o pedido. IVA incluído.