

REAL PALÁCIO

HOTEL
LISBOA

Merry Christmas

Menus festivos 2025

Natal no Real Palácio

No coração de Lisboa, a poucos passos do El Corte Inglés e do Parque Eduardo VII, o Hotel Real Palácio nasce da recuperação de um Palacete do século XVII, combinando história, sofisticação e um serviço de excelência. Com 147 quartos e 5 salas multifuncionais, é o cenário ideal para empresas que procuram um espaço distinto para as suas celebrações de Natal.

Para esta época festiva, preparámos menus especialmente pensados para almoços e jantares de empresa, que aliam tradição e criatividade gastronómica num ambiente elegante e acolhedor. Com decoração natalícia, serviço dedicado e localização central, o Hotel Real Palácio é o lugar certo para reunir a sua equipa e celebrar o espírito da época.



menu Christmas

58€

POR PESSOA
MÍNIMO 25 PESSOAS

ENTRADAS

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Aveludado de castanha com azeite de trufa e chouriço salteado
 Creme de camarão com aipo, tomate e coentros
 Salada de burrata com frutos secos caramelizados, framboesas e redução de vinagre balsâmico

Seleção de entradas na mesa:
 salada de polvo com pimentos, pastéis de bacalhau com molho tártaro, croquetes com mostarda antiga, tábua de queijos nacionais e internacionais e presunto

PRATO PRINCIPAL

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Polvo à lagareiro com batata assada e azeite de alho
 Bacalhau confitado com alecrim, pak choi e presunto crocante
 Robalo corado com arroz malandrinho de amêijoia e coentros
 Tornado de novilho com batata gratinada e legumes baby
 Lombo de peru marinado com tomilho, arroz cremoso de cogumelos e espargos grelhados
 Lombinho de porco assado a baixa temperatura, puré de batata-doce e legumes assados

SOBREMESAS

Pavlova de Natal com frutos vermelhos
 Chocolate, mascarpone, amaretto e café
 Mil-folhas de baunilha, framboesa e pistácio

BEBIDAS

Águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja
 Vinhos brancos e tintos da seleção Hotel Real Palácio

CAFÉ E CHÁ

ADD-ONS

+1 prato principal · 10€/PESSOA





buffet Christmas I

48€

POR PESSOA
MÍNIMO 25 PESSOAS

SALADAS

Simple: variedade de alfaces, tomate, pepino, milho e beterraba
Compostas: agrião com laranja, vinagre balsâmico e frutos secos caramelizados, César de frango, bacalhau com grão e coentros, Caprese, beterraba com queijo feta e nozes torradas
Seleção de molhos e azeites

ENTRADAS

Azeitonas marinadas com orégãos e citrinos
Pastéis de bacalhau com molho tártaro
Croquetes de vitela com maionese de mostarda antiga
Empadinhas de galinha

SOPA

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Creme de legumes com azeite de coentros
Aveludado de ervilhas com bacon crocante
Caldo verde tradicional

VEGETARIANO

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Tagliatelle com molho de tomate, tomate cherry assado e manjeriço
Penne com abóbora, cogumelos e tomate seco

PEIXE

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Bacalhau à Florentina com camarão salteado
Rolinhos de pescada com molho de camarão
Espadarte grelhado com manteiga de alcaparras e lima

CARNE

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Lombo de porco assado com mostarda antiga
Perna de peru desossada com alperce e tomilho
Peito de frango grelhado com requeijão e espinafres salteados

ACOMPANHAMENTOS

Batata assada com paprika e ervas aromáticas
Arroz basmati
Espinafres salteados com alho

SOBREMESAS

Sonhos, rabanadas, coscorões, bolo-rei, arroz-doce, mousse de chocolate, pudim de leite, panna cotta de morango, tartelete de caramelo salgado e chocolate, torta de laranja, fruta fresca laminada

BEBIDAS

Águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja
Vinhos brancos e tintos da seleção Hotel Real Palácio

CAFÉ E CHÁ

buffet Christmas II

55€

POR PESSOA
MÍNIMO 25 PESSOAS

SALADAS

Simple: variedade de alfaces, tomate, pepino, milho e beterraba
Compostas: polvo com batatinha nova assada e pimentos, bulgur com tomate seco, pepino e lascas de coco, rúcula com pato confitado e toranja, Caprese com pesto de manjerição, camarão com papaia e molho de iogurte
Seleção de molhos e azeites

ENTRADAS

Azeitonas marinadas com orégãos e citrinos
Croquetes de vitela com maionese de mostarda antiga
Chamuças de frango com maionese de laranja
Tábua de queijos nacionais e internacionais com presunto e compota caseira

SOPA

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Creme de couve-flor com amêndoa torrada
Caldo verde de batata-doce com chouriço crocante
Creme de abóbora assada com leite de coco

VEGETARIANO

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Raviolis de cogumelos com soja e parmesão
Gnocchi com pesto de tomate seco e avelãs

PEIXE

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Bacalhau lascado com cebola confitada, broa de milho, alho e coentros
Robalo corado com aromas de Bulhão Pato
Bifes de atum grelhado com molho virgem

CARNE

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Bochechas de porco estufadas com vinho do Porto
Peru trinchado com cebolinhas e castanhas caramelizadas
Bifes da vazia com molho à portuguesa

ACOMPANHAMENTOS

Batata assada com paprika e ervas aromáticas
Arroz basmati
Espinafres salteados com alho

SOBREMESAS

Sonhos, rabanadas, coscorões, bolo-rainha, tronco de Natal, arroz-doce, pudim Abade de Priscos, brigadeiro de chocolate, torta de laranja, cheesecake com doce de morango, tartelete de limão merengada, fruta fresca laminada

BEBIDAS

Águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja
Vinhos brancos e tintos da seleção Hotel Real Palácio

CAFÉ E CHÁ



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

suplemento Bebidas

baraberto I

Água mineral
Refrigerantes
Sumos de fruta
Cerveja
Gin
Licor Beirão
Rum
Vodka
Whisky novo

18€ por pessoa | 1 hora
35€ por pessoa | 2 horas

baraberto II

Água mineral
Refrigerantes
Sumos de fruta
Cerveja
Gin
Licor Beirão
Rum
Vodka
Whisky novo
Cocktails

25€ por pessoa | 1 hora
50€ por pessoa | 2 horas



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

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 213 199 574 | E eventos.lisboa@realhotelsgroup.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.