Merry Christmas

AND

HAPPY NEW YEAR

SHERATON

Lisboa Hotel & Spa

Surpreender,
partilhar, degustar,
agradecer, conviver,
celebrar.
Estes são
os ingredientes
que não podem faltar
numa festa de Natal
memorável...
a SUA festa connosco!

COCKTAILS

MENUS

BUFFETS

LE PETIT CHEF

DANS LE NOIR ?

BEBIDAS

DISCO FEVER

COCKTAILS
WELCOME COCKTAIL I

BEBIDAS

Vinho Branco e Tinto Seleção Sheraton

Sumo de Laranja

CANAPÉS FRIOS

Rosa de salmão fumado sobre palmito
com ovas de peixe e rebentos

Carpaccio com rúcula, alcaparras e mostarda antiga

Queijo Camembert em pão brioche
com compota de alperce e nozes

CANAPÉS QUENTES

Profiteroles recheado com ragu de carne
e maionese de salsa

Batatinha nova recheada com crispy de bacon
e chutney de cebola roxa

Ravioli de aves gratinado com molho de açafrão

Mínimo 30 Pessoas
Serviço de 30 minutos
€18 Por Pessoa

WELCOME COCKTAIL II

BEBIDAS

Vinho branco e tinto seleção Sheraton

Sumo de laranja

CANAPÉS FRIOS

Rosa de salmão fumado sobre pepino com ovas de peixe

Carpaccio com rúcula, alcaparras e mostarda antiga

Queijo Camembert em pão brioche
com compota de alperce e nozes

Espetada com mozzarella, tomate cherry e manjericão

Trouxa de arroz recheado com legumes
e abacate em vinagrete de maracujá

CANAPÉS QUENTES

Profiteroles recheado com ragu de carne e pickles

Batatinha nova recheada com crispy de bacon
e chutney de cebola roxa

Ravioli de aves gratinado com molho de açafrão

Tempura de dourada com molho aioli

Cogumelo recheado com legumes e patê de Roquefort

Mínimo 30 Pessoas
Serviço de 30 minutos
€23 Por Pessoa

MENUS

MENU I

APERITIVO DE BOAS-VINDAS (15 MIN.)

Vinhos branco e tinto seleção Sheraton,
sumo de laranja e águas minerais

AMUSE BOUCHE

Sopa fria de manga e gengibre com rebentos de coentros

ENTRADA

Carpaccio de novilho com ervas finas, azeite de manjericão,
pimenta-do-reino, lascas de parmesão e alcaparras fritas

PRATO PRINCIPAL

Galantine de peru recheado com frutos secos
sobre risotto de açafrão e lâminas de amêndoas,
com molho de Cointreau e tangerina

SOBREMESA

Rabanada com frutos vermelhos regada com mel
e gelado de fava tonka

€39 Por Pessoa

(bebidas durante o jantar não incluídas)

MENU II

APERITIVO DE BOAS-VINDAS (15 MIN.)

Vinhos branco e tinto seleção Sheraton,
sumo de laranja e águas minerais

AMUSE BOUCHE

Empada de cogumelos sobre creme de requeijão

ENTRADA

Creme aveludado de cherovia com crocante de presunto

PRATO PRINCIPAL

Posta de bacalhau meia cura com crosta de ervas finas
sobre mousseline de alho-francês e grão-de-bico,
legumes e bok choy ao jus de bacalhau

SOBREMESA

Degustação partilhada de delícias natalícias
azevias de abóbora, rabanadas, Bolo-rei, tronco de Natal
recheado com frutos secos, pudim de laranja, coscorões,
fruta da época laminada

€42 Por Pessoa

(bebidas durante o jantar não incluídas)

MENU III

APERITIVO DE BOAS-VINDAS (15 MIN.)

Vinhos branco e tinto seleção Sheraton,
sumo de laranja e águas minerais

AMUSE BOUCHE

Creme de cogumelos silvestres
com aveludado de lima e cebolete

ENTRADA

Carpaccio de novilho com rúcula
e vinagrete de alcaparras em azeite virgem

ENTRADA QUENTE

Tranche de bacalhau confitado sobre mousseline
de grão-de-bico e grelos

PRATO PRINCIPAL

Duo de mignon e peru recheado com avelãs
e queijo da Serra da Estrela, acompanhado de batata gratinada
e legumes baby perfumados com ervas finas

SOBREMESA

Tronco de chocolate 70% recheado com praliné de castanha
portuguesa, acompanhado de gelado de Ginja

€47 Por Pessoa
(bebidas durante o jantar não incluídas)

MENUS
Suplementos

MESA DE BRIGADEIROS GOURMET

Coco queimado, Churros, Limão siciliano,
Maracujá, Morango com licor, Café, Tradicional, Menta

€5 Por Pessoa

1 Hora de Serviço

MESA DE BOLAS DE BERLIM GOURMET

Recheios para as bolas de Berlim: Doce de leite,
Ganache de chocolate 70%, Mousse de frutos vermelhos,
Calda de cacau, Creme de ovos

€7 Por Pessoa

1 Hora de Serviço

CANNOLI BOX

Recheios: Pistáchio, Morango, Creme de baunilha
Coberturas: Nibs de chocolate, Farofa de frutos secos,
Chocolate branco granulado, Coco queimado

€9 Por Pessoa

1 Hora de Serviço

VARIEDADE DE MACARONS RECHEADOS AO MOMENTO

Recheios: Ganache de chocolate meio amargo,
Limão siciliano, Maracujá

€9 Por Pessoa

1 Hora de Serviço

MENUS
Suplementos

ESPETADAS DE FRUTAS DA ESTAÇÃO

Com caldas de: Amarula, Chocolate branco, Chocolate de leite

€9 Por Pessoa

1 Hora de Serviço

BUFFET DE SOBREMESAS

Bolo-rei, Pudim flan, Tronco de Natal, Tarte de limão merengada, Azevias, Sonhos de abóbora, Arroz-doce

€12 Por Pessoa

Mínimo 30 Pessoas
1 Hora de Serviço

BUFFETS

BUFFET I

APERITIVO DE BOAS-VINDAS (15M)

Vinhos Branco e Tinto Seleção Sheraton,

Sumo de Laranja e Águas Minerais

FRIOS

Salmão marinado com dill

Tábua de queijos variados com compotas caseiras

Seleção de enchidos e charcutaria com tostas

Sopa fria de meloa com gengibre e azeite virgem

Tataki de lombo de novilho
com crispy de alho-francês e molho hoisin

QUENTES

Ravioli recheado com espinafres e requeijão,
com molho de tomate fresco e manjericão

Beef bourguignon sobre cuscuz Transmontano
com amêndoas torradas

Tranche de bacalhau sobre mousseline de batata

Caril de lentilhas com tofu grelhado

Risotto à milanesa com presunto crocante

SOBREMESAS

Rabanada com praliné de avelã

Tronco de chocolate

Cheesecake de amora

Sonhos de abóbora

Farófias com creme de baunilha e frutos vermelhos

Bolo-rei com mousse de frutos secos e frutas cristalizadas

€47 Por Pessoa

(bebidas durante o jantar não incluídas)

Opção também disponível para Buffet Volante

Buffet II

APERITIVO DE BOAS-VINDAS (15M)

Vinhos Branco e Tinto Seleção Sheraton,
Sumo de Laranja e Águas Minerais

FRIOS

Curgete recheada com damasco e ricota

Polvo à Galega

Tábua de queijos internacionais e nacionais

Tábua de presunto com figo fresco

Salada de rúcula com lâminas de morango e queijo parmesão

Caprese com pesto de manjericão

Salada Waldorf com romã

QUENTES

Arroz de champanhe com alho-francês

Ratatouille de beringela com perfume de manjericão

Batata rústica com ervas finas

Borboleta de salmão com molho de açafrão

Medalhão de peru recheado com legumes e queijo de Seia
com molho de ervas aromáticas

Tortellini de queijo Parma gratinado com parmesão
e molho de tomate fresco

SOBREMESAS

Bolo Brigadeiro

Espetada de morango e manga com ganache de chocolate

Rabanada com praliné de avelã

Tronco de chocolate

Pudim Abade de Priscos

Sonhos de abóbora

Arroz-doce

Bolo-rei com mousse de frutos secos e frutas cristalizadas

€49 Por Pessoa

(bebidas durante o jantar não incluídas)
Opção também disponível para Buffet Volante

BUFFET III

APERITIVO DE BOAS-VINDAS (15M)

Vinhos Branco e Tinto Seleção Sheraton,
Sumo de Laranja e Águas Minerais

FRIOS

Legumes sobre cama de húmus de cenoura braseada

Carpaccio de kiwi e pepino aromatizado com hortelã fresca
e azeite virgem extra

Tábua de queijos internacionais e nacionais

Terrine de peru com compota picante de cereja fresca

Cocktail de camarão com manga e rebentos de coentros

Caprese com pesto de manjericão

Salada de quinoa negra com frutos secos e tomate cherry

QUENTES

Risotto à milanesa

Batata duchesse gratinada com queijo de ovelha e avelã

Legumes natilinos salteados com azeite aromatizado
com segurelha e amêndoas tostadas

Polvo braseado com batatinhas novas e ervas

Capão em baixa temperatura acompanhado de legumes e grelos

Medalhão de mignon braseado
com molho de vinho do Porto e vinagre balsâmico

Gnocchi com molho cremoso de presunto e queijo Grana Padano

SOBREMESAS

Azevias

Rabanadas com calda de caramelo

Marquise de pistáchio com framboesa

Bolas de Berlim recheadas com creme de baunilha

Farófias com geleia de vinho tinto

Arroz-doce

Fruta da época

Bolo-rei com mousse de frutos secos e frutas cristalizadas

€51 Por Pessoa

(bebidas durante o jantar não incluídas)
Opção também disponível para Buffet Volante

BUFFETS
Suplementos

ESTAÇÃO DE PICANHA

Sanduíches de picanha fatiada na hora em bolo do caco

Acompanhamentos: tomate fatiado, cebola caramelizada em vinho tinto, pickles, alface romana

€16 Por Pessoa

Mínimo 30 Pessoas

1 Hora de Serviço

ESTAÇÃO DE MASSAS VARIADAS

(Ravioli de ricota e espinafre, penne, farfalle, rigatoni, fusilli)

Molhos: caruso, pesto, sugo com manjericão, quatro queijos, molho de natas, cogumelos, tomate seco, ervilhas, tomate cherry, ervas finas, milho, espinafres, rúcula, cebola roxa, pimentos coloridos, bacon

€8 Por Pessoa

Mínimo 30 Pessoas

1 Hora de Serviço

ESTAÇÃO DE RISOTTOS

Frutos do mar

Limão siciliano com Roquefort e amêndoas

Risotto milânes com espargos frescos braseados

€16 Por Pessoa

Mínimo 30 Pessoas

1 Hora de Serviço

BUFFET INFANTIL

CARRINHO DE SANDUÍCHES

Folhadinho de queijo e fiambre

Mini brioche com pasta de atum e maionese

Quadradinhos de sanduíches de pasta de ovo
com maionese e fiambre de peru

Mini hambúrguer com queijo

Batata chips

CARRINHO DE HOT DOGS

Cachorros quentes e guarnições: cebola, milho,
cenoura, batata palha, ketchup, maionese, mostarda

ELÉTRICO DAS GULOSEIMAS

Marshmallows, gomas, M&M, pipocas doces e rebuçados
Gelatinas, mousse de chocolate e baba de camelo
Cone de frutas frescas

BEBIDAS

Sumo de laranja, refrigerantes e águas minerais

€25 Por Pessoa

Mínimo 15 Pessoas

3 Horas de Serviço

LE PETIT CHEF

O CHEF MAIS PEQUENO DO MUNDO!

O restaurante Bistro convida-o a experimentar entretenimento e gastronomia numa viagem culinária imersiva, seguindo o Le Petit Chef. Desfrute de uma experiência 3D inesquecível que o leva além da sua imaginação.

ESPAÑA

Tarte de queijo de ovelha acompanhada de crispy
de enchido, mix de salada de ervas e trio de tomates frescos

ITALIA

Ravioli de cogumelos defumados
sobre cremoso de guanciale e pistácio

FRANCE

Prime rib Wagyu com molho Béarnaise,
trio de batatas gratin, alho francês braseado e chalotas

JAPAN

Tiramisu de wasabi com espuma de sake,
compota de manga, crumble de matcha
e alga marinha

€79 Por Pessoa

Mínimo 6 Pessoas

Máximo 30 Pessoas

(bebidas durante o jantar não incluídas)

DANS LE NOIR?

Uma experiência sensorial e humana única.

Um jantar na escuridão total, servido por guias invisuais, é uma experiência original que nos permite reavaliar a percepção do paladar despertando sentidos dominados pela visão, reforçar o nosso relacionamento com os outros e experimentar um encontro surpreendente com algo diferente.

Mínimo 6 Pessoas
Máximo 36 Pessoas

€55 Por Pessoa
(bebidas durante o jantar incluídas)

BEBIDAS

SELEÇÃO DE BEBIDAS SHERATON*

Vinhos Branco e Tinto, Cerveja Nacional,
Refrigerantes e Águas Minerais

€17 Por Pessoa

SELEÇÃO PREMIUM*

Vinhos Branco e Tinto Seleção do Enólogo,
Cerveja Nacional, Refrigerantes e Águas Minerais

€19 Por Pessoa

** Serviço durante o período do jantar*

DIGESTIVOS

Whisky Novo, Aguardente Nacional, Licor Nacional,
Licor Internacional

€16

(1 Bebida Por Pessoa)

BAR ABERTO

Whisky Novo, Gin, Rum, Vinho do Porto, Aguardente Nacional,
Cognac, Licor Nacional e Licor Internacional

€32 Por Pessoa

Serviço de 1 Hora

DISCO FEVER

SHERATON

Lisboa Hotel & Spa

DISCO FEVER

18 Dezembro

No cenário deslumbrante
do Panorama, surpreenda
a sua equipa com um espetáculo
envolvente que celebra as músicas
icónicas da era disco, enquanto
desfrutam de um delicioso jantar.
A celebração continua
com o nosso DJ que promete
levar todos para a pista.

DISCO FEVER

19H30-20H00

WELCOME COCKTAIL

BEBIDAS

Vinho branco e tinto seleção Sheraton

Sumo de laranja

CANAPÉS FRIOS

Rosa de salmão fumado sobre palmito
com ovas de peixe e rebentos

Carpaccio com rúcula, alcaparras e mostarda antiga

Queijo Camembert em pão brioche
com compota de alperce e nozes

CANAPÉS QUENTES

Profiteroles recheados com ragu de carne
e maionese de salsa

Batatinha nova recheada com crispy de bacon
e chutney de cebola roxa

Ravioli de aves gratinado com molho de açafrão

PHOTO BOOTH

DISCO FEVER

20h00 - 22h30

JANTAR

AMUSE-BOUCHE
Empada de cogumelos sobre creme de requeijão

ENTRADA
Creme de cogumelos silvestres com aveludado de lima
e cebolinha francesa, acompanhado de quenelle de peru

PRATO QUENTE
Posta de bacalhau meia cura com crosta de ervas finas
e azeitona preta, sobre mousseline de alho-francês
e grão-de-bico, legumes e bok choy ao jus de bacalhau

SOBREMESA
Rabanada com frutos vermelhos, regada com mel
e acompanhada de gelado de fava tonka

BEBIDAS
Seleção de vinhos Sheraton, Cervejas nacionais,
Refrigerantes, Águas minerais

ANIMAÇÃO

Durante o Jantar
Disco Fever Music Show

22:30 – 01:00
DJ e Pista de Dança

Cash Bar
(Ao consumo)

€65 Por Pessoa

VENDA ANTECIPADA
Até 10 de Outubro
€60 Por Pessoa

SHERATON

Lisboa Hotel & Spa

Rua Latino Coelho 1,
1069-025 Lisboa, Portugal
T: (351) 213 120 000
E: groups.lisboa@sheraton.com
www.sheratonlisboa.com