REAL OEIRAS

HOTEL

# Merry Christmas

Menus festivos 2025

#### Natal no Real Ociras

Localizado no coração do maior centro empresarial do país, o Hotel Real Oeiras é o cenário perfeito para as celebrações de Natal da sua empresa. A poucos minutos das sedes corporativas da região, oferecemos 8 salas multifuncionais e um restaurante de cozinha portuguesa, com toda a comodidade para reunir equipas sem sair da zona.

Este ano preparámos três propostas festivas: o Menu Classic, com sabores tradicionais e buffet de sobremesas natalícias; os Buffets Casual Christmas, ideais para partilha num ambiente descontraído; e o Christmas Lanche, perfeito para encontros mais informais.

Com decoração natalícia, serviço dedicado e estacionamento gratuito, aqui encontra tudo para celebrar a época da melhor forma, bem perto do seu local de trabalho.



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

## lanche Christmas to share

25c
POR PESSOA
MÍNIMO 25 PESSOAS

**SALGADOS** 

Mini salgados

Quiche

Pão com chouriço

Bola de carne

Mini hambúrguer

SOBREMESAS

Sonhos, filhós, bolo-rei

Arroz-doce

Espetada de fruta

**BEBIDAS** 

Águas minerais, sumos e refrigerantes.

CAFÉ, CHÁ E PETIT-FOUR



55C

POR PESSOA

MÍNIMO 20 PESSOAS

Welcome drink da seleção do hotel

SOPA

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Duo aveludado de cenoura e couve-flor Creme de marisco

PEIXE

ESCOLHA 1 OPÇÃO TE

Supremo de bacalhau com broa e batata assada Tentáculo de polvo com puré de batata-doce e couve

romanesca

CARNE ESCOLHA 1 OPÇÃO Rosbife com redução de vinho da Madeira e batata gratinada Pato confitado com ratatouille

SOBREMESAS

BUFFET DE SOBREMESAS NATALÍCIAS:

Bolo-rei, sonhos, azevias, arroz-doce, tronco de Natal, lampreia de ovos, torta de laranja, molotof, cheesecake de frutos vermelhos, fruta laminada

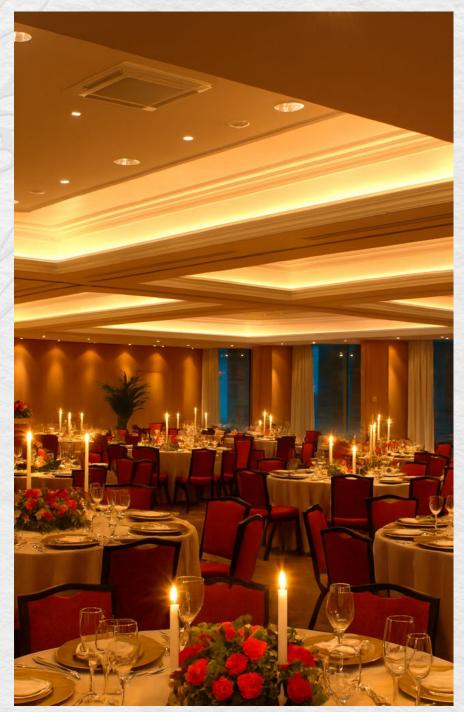
BEBIDAS

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

CAFÉ, CHÁ E PETIT-FOUR



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



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

## buffet Casual Christmas I

40€

POR PESSOA
MÍNIMO 25 PESSOAS

SALADAS

Simples: alface, pepino, tomate, cenoura, milho

Compostas: Caprese, Cuscuz com romã, Grega

Molhos: cocktail, iogurte, vinagrete

**ENTRADAS** 

ESCOLHA 1 OPCÃO

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Seleção de queijos

Seleção de charcutaria

Mini salgados

SOPA

Creme de cenoura com croutons de pão

Creme de ervilhas com bacon crocante

PEIXE

Desfeita de bacalhau com broa, couve salteada

e batata a murro

Cataplana do mar

CARNE

Cachaço de porco assado a baixa temperatura com migas

ESCOLHA 1 OPÇÃO Vitela assada com arroz de frutos secos

SOBREMESAS

Bolo-rei, sonhos, azevias, arroz-doce, tronco de Natal, mousse

de chocolate, fruta laminada

BEBIDAS

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

CAFÉ, CHÁ E PETIT-FOUR

## buffet Casual Christmas II

45€

POR PESSOA

MÍNIMO 25 PESSOAS

SALADAS

Simples: alface, pepino, tomate, cenoura, milho

Compostas: Caprese, salada de polvo

Molhos: cocktail, iogurte, vinagrete

**ENTRADAS** 

Seleção de queijos

Mini salgados

Endívias recheadas com frutos do mar

Mini tarteletes com queijo creme, mel e limão

Folhado de queijo brie com mel e nozes

SOPA

Creme de abóbora assada

ESCOLHA 1 OPÇÃO Caldo verde com chouriço regional

PEIXE

ESCOLHA 1 OPÇÃO

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Filetes de bacalhau em cama de grelos com tomate cherry

confitado e batata assada

Polvo assado à lagareiro com esmagada de batatas e brócolos

salteados

CARNE

Lombinho de porco com picadinho de tomate,

cogumelos e migas com bacon

Peru assado com redução de vinho tinto e farinheira,

espinafres salteados e arroz de cogumelos

SOBREMESAS

Bolo-rei, sonhos, azevias, arroz-doce, tronco de Natal, molotof,

torta de laranja, mousse de chocolate, fruta laminada

BEBIDAS

Águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja

Vinhos brancos e tintos da seleção Hotel Real Oeiras

CAFÉ, CHÁ E PETIT-FOUR



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

## suplemento Bebidas

#### welcome Drink I

Água Mineral Sangria Sumo de laranja Porto Tónico Aperitivos salgados

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

#### baraberto

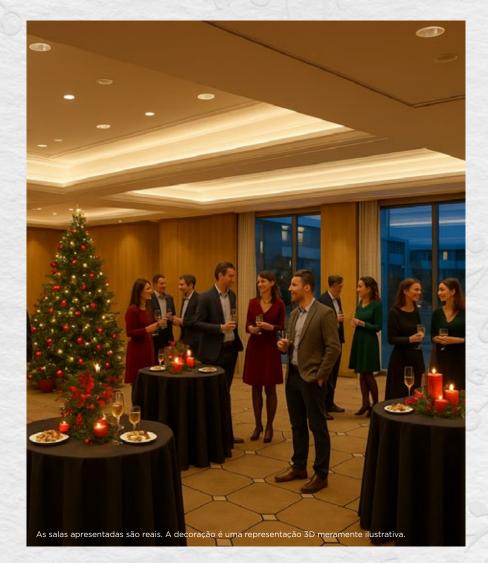
Água mineral Refrigerantes Sumos de fruta Vinho branco e tinto Gin Rum Vodka Whisky novo Licor nacional

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

#### welcome Drink II

Água Mineral Cinderela cocktail (Sumo de Iaranja, Iimão, 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



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 214 469 900 | E eventos.oeiras@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. UM incluído.