

REAL OEIRAS

HOTEL
OEIRAS

Merry Christmas

Menus festivos 2025

Natal no Real Oeiras

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

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

25€

POR PESSOA
MÍNIMO 25 PESSOAS

menu **Classic**

SOPA

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Welcome drink da seleção do hotel
Duo aveludado de cenoura e couve-flor
Creme de marisco

PEIXE

ESCOLHA 1 OPÇÃO

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

55€

POR PESSOA
MÍNIMO 20 PESSOAS



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

Seleção de queijos
Seleção de charcutaria
Mini salgados

SOPA

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Creme de cenoura com croutons de pão
Creme de ervilhas com bacon crocante

PEIXE

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Desfeita de bacalhau com broa, couve salteada e batata a murro
Cataplana do mar

CARNE

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Cachaço de porco assado a baixa temperatura com migas
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

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Creme de abóbora assada
Caldo verde com chouriço regional

PEIXE

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

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Lombinho de porco com picadinho de tomate,
cogumelos e migas com bacon
Peru assado com redução de vinho tinto e farinha, 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

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

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



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 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. IVA incluído.