



COFFEE BREAKS

MENU I

Croissant com Queijo
Croissant com Fiambre
Travesseiros de Sintra
Queijadas de Sintra
Águas e Sumos
Café e Chá

MENU I

Croissant with Cheese
Croissant with Ham
Travesseiros de Sintra (Sintra puff pastry)
Queijadas de Sintra (Sintra cheese pastry)
Water & Juice
Coffee & Tea

MENU II

Bolachas
Bolo de Laranja
Bolo de Mármore
Travesseiros de Sintra
Queijadas de Sintra
Águas e Sumos
Café e Chá

MENU II

Biscuits
Orange Cake
Marble Cake
Travesseiros de Sintra (Sintra puff pastry)
Queijadas of Sintra (Sintra cheese pastry)
Water & Juice
Coffee & Tea

MENU III

Bolachas
Bolo de Laranja
Bolo Mármore
Croissant com Queijo
Croissant com Fiambre
Travesseiros de Sintra
Queijadas de Sintra
Águas e Sumos
Café e Chá

MENU III

Biscuits
Orange Cake
Marble Cake
Croissant with Cheese
Croissant with Ham
Travesseiros of Sintra (Sintra puff pastry)
Queijadas of Sintra (Sintra cheese pastry)
Water & Juice
Coffee & Tea



Buffet de Queijos

TIA JOAQUINA	EMENTHAL
QUEIJO DA ILHA DE S.JORGE	CHÉVRE
SERRA DA ESTRELA	MANCHEGO
FRESCO DE OVELHA	ROQUEFORT
REQUEIJÃO	BRIE

PÃO ALENTEJANO • PÃO DE CENTEIO CASEIRO • TOSTAS CASEIRAS
BOLACHAS DE ÁGUA-E-SAL • PALITOS CROCANTES



QUEIJO DE NISA
QUEIJO DA SERRA
QUEIJO DA ILHA DE SÃO MIGUEL
QUEIJO ROQUEFORT

TOSTAS CASEIRAS • PÃO CASEIRO



Bar Aberto

CERVEJA

VINHO BRANCO

VINHO TINTO

GIN TÓNICO CLÁSSICO

WHISKY NOVO

LICORES NACIONAIS

REFRIGERANTES

ÁGUA

QUALQUER BEBIDA ALÉM DAS MENCIONADAS ACIMA TERÁ O CUSTO APLICADO DE ACORDO COM O CONSTANTE NA CARTA DE BAR VIGENTE. TAMBÉM É POSSÍVEL CRIAR UM MENU DE BAR ABERTO PERSONALIZADO.



INCLUÍ MONTAGEM DE MESA, MATERIAL E EQUIPA DE SERVIÇO



TAXA DE ROLHA

2 € / GARRAFA: PARA SUMOS, ÁGUAS, REFRIGERANTES E CERVEJAS

5 € / GARRAFA: PARA VINHOS DE MESA

10 € / GARRAFA: PARA ESPUMANTES, CHAMPAGNES, DESTILADOS E ESPIRITUOSAS EM GERAL



Welcome Drink

WELCOME DRINK SINTRA

Moscatel
Porto Tawny, Porto Seco
Águas Minerais
Sumo de Laranja
Batatas Chips, Salgadinhos de Bar



PORTO DE HONRA

Porto Tawny, Porto 10 anos
Porto Branco Seco
Sumo de Laranja
Águas Minerais
Cubos de Queijo com Uva
Pérolas de Vitela
Batatas Chips, Salgadinhos de Bar



COCKTAIL LAWRENCE'S I

Cocktail de Espumante
Kir Royal, Buck's Fizz
Refrigerantes
Sumo de Laranja, Águas Minerais
Canapés Diversos
Salgadinhos de Bar



COCKTAIL LAWRENCE'S II

Gin Gordon's
Vodka Fourie
Vodka Laranja
Dry Martini
Águas Minerais
Canapés diversos
Salgadinhos de bar



MENU DE GRUPO - 2022

GROUP MENU - 2022

VEGETARIANO | VEGETARIAN

ENTRADAS

(ESCOLHER 1 OPÇÃO)

- Lasanha de legumes com mozzarella de búfala e salada verde
- Creme de Espargos
- Salada de Tofu e cogumelos*
- Creme de cenoura com tomilho
- Cannelloni verde com queijo de cabra e vinagrete
- Salada Caprese
- Gaspacho*

PRATOS PRINCIPAIS

(ESCOLHER 1 OPÇÃO)

- Tortellini de ricota e espinafres com molho de tomate
- Risotto de cogumelos com juliana de courgette e azeite de trufas
- Moqueca de banana com arroz basmati*
- Bife de feijão em crosta de alecrim, molho de queijo e compota de cebola roxa

SOBREMESAS

(ESCOLHER 1 OPÇÃO)

- Fondant de chocolate com sorbet de pêra com pedaços de fruta*
- Cheesecake de frutos vermelhos
- Salada de fruta*

STARTERS

(CHOOSE ONE)

- Vegetable lasagna with buffalo mozzarella and a green salad
- Cream of asparagus soup
- Tofu salad and mushrooms*
- Cream of carrot soup with thyme*
- Green cannelloni with goat cheese and vinaigrette
- Caprese salad
- Gaspacho*

MAIN COURSES

(CHOOSE ONE)

- Spinach and ricotta tortellini with tomato sauce
- Mushroom risotto with julienned zucchini and truffle olive oil
- Banana "moqueca" with basmati rice*
- Rosemary-crusted bean steak with a cheese sauce and red onion jam

DESSERTS

(CHOOSE ONE)

- Chocolate fondant with chunky pear sorbet*
- Red berry cheesecake
- Fruit salad*

*Vegano / Vegan

Inclui vinho da casa e água mineral | House wine and mineral water included. Menu sujeito a alterações | All menu items are subject to change. O menu escolhido deve ser informado ao hotel 5 (cinco) dias antes do evento | Menu selection must be confirmed no later than 5 (five) days prior to the day of the event



MENUS DE GRUPO - 2022

GROUP MENUS - 2022

ALLIS UBBO

Seleção de pães e manteiga
Sopa de peixe
Lombinhos de porco alentejano com
batatinhas e puré de maçã reineta
Mousse de chocolate
Café e petit fours

PATRIMÓNIO

Seleção de pães e manteiga
Tosta de queijo de cabra gratinado
com salada verde e vinagrete de mel
Lombinhos de salmão corado
com arroz Basmati,
molho de caril e manga
Salada de frutas
Café e petit fours

CYNTHIA

Seleção de pães e manteiga
Tortellini de ricotta e espinafres
com molho de tomate
Coxa de pato confitada em cama de
choucroute de couve roxa e frutos
secos com molho Moscatel
Tarte de maçã com gelado
de baunilha
Café e petit fours

ALLIS UBBO

*Selection of breads and butter
Fish soup
Pork fillet with small potatoes
and apple purée
Chocolate mousse
Coffee and petit fours*

PATRIMÓNIO

*Selection of breads and butter
Goat cheese au gratin with green salad
and honey vinaigrette
Braised salmon with Basmati rice
and mango curry sauce
Fruit salad
Coffee and petit fours*

CYNTHIA

*Selection of breads and butter
Ricotta and spinach tortellini
with tomato sauce
Duck confit over a red cabbage
and dried fruit sauerkraut
with Moscatel sauce
Apple pie with vanilla ice cream
Coffee and petit fours*



MENUS DE GRUPO - 2022

GROUP MENUS - 2022

OLISSAPONA

Seleção de pães e manteiga
Mil folhas de melão e presunto
com chicória e vinagrete de mel
Lombo de bacalhau em folha de
couve no forno com crocante de
cebola e azeite virgem
Mousse de chocolate branco
com coulis de frutos vermelhos
Café e petit fours

Inclui vinho da casa ou cerveja ou
refrigerante e água mineral.
O menu deve ser escolhido com
antecedência mínima de 10 dias do evento.
Preços incluem IVA à taxa legal em vigor.
Alguns dos produtos expostos contêm
substâncias alergénias/intolerantes. Caso
pretenda obter informação sobre
os géneros alimentícios que contêm
substâncias alergénias/intolerantes,
consulte-nos.

OLISSAPONA

*Selection of breads and butter
Melon and prosciutto millefeuille with
chicory and honey vinaigrette
Codfish fillet rolled in cabbage leaf,
crunchy onion and virgin olive oil
White chocolate mousse
with red berry coulis
Coffee and petit fours*

*Includes house wine or beer or
soft drinks and mineral water.
The menu must be chosen
at least 10 days before the event.
VAT included.
If you require information
concerning any product that might contain
allergens or if you suffer from food intolerance
please consult with our staff.*



MENUS DE GRUPO - 2022

GROUP MENUS - 2022

MENU A

Creme de espinafres com nata
Tranche de salmão braceado com
molho de açafião e cebolinho fresco
Pudim flan com vinho do Porto

MENU B

Creme de espargos brancos
Lombinhos de perca gratinados com
queijo Emmental e balsâmico
Mousse de chocolate

MENU C

Creme de cenoura com tomilho fresco
Supremo de frango com ratatouille
mostarda à antiga
Leite creme com canela

MENU D

Salada de tomate e queijo fresco
Coxa de pato confitada e batatinhas
douradas com molho de citrinos
Salada de frutas

MENU A

*Cream of spinach soup
Braised salmon with saffron sauce and
fresh chives
Flan pudding with Port wine*

MENU B

*White asparagus cream soup
Perch au gratin with Emmental cheese
and balsamic vinegar
Chocolate mousse*

MENU C

*Cream of carrot soup with fresh thyme
Chicken supreme with ratatouille and
mustard
Portuguese custard with cinnamon*

MENU D

*Tomato and fresh cheese salad
Duck confit with roasted potatoes and a
citrus sauce
Fruit salad*

Inclui vinho da casa ou cerveja ou refrigerante e água mineral. Inclui seleção de pães e manteiga. O menu deve ser escolhido com antecedência mínima de 10 dias do evento. Preços incluem IVA à taxa legal em vigor. Alguns dos produtos expostos contêm substâncias alergénias/intolerantes. Caso pretenda obter informação sobre os géneros alimentícios que contêm substâncias alergénias/intolerante, consulte-nos. | Includes house wine or beer or soft drinks and mineral water. Includes a selection of breads and butte. The menu must be chosen at least 10 days before the event. VAT included. If you require information concerning any product that might contain allergens or if you suffer from food intolerance please consult with our staff.

MENUS CASAMENTO

MENU LORD BYRON

Aperitivos

Porto branco seco, vinho branco, sumo de laranja e
águas com e sem gás

Entradas

Paté do mar, canapés de queijo da Serra, bolinha de alheira,
folhadinho de salsicha e tâmaras com bacon

SOPA (*escolha somente 1 das opções para todos os convidados*):
Creme de ervilhas com quenelle de nata

ou

Creme de tomate com gema de ovo e manjeriço

Pratos Principais

PEIXE (*escolha somente 1 das opções para todos os convidados*):
Papelote de Robalo à Cabo da Roca com
Batata Doce e Espinafres Salteados

ou

Dedos de Pescada Fritos em Polme Cervejeiro com
Batata Dourada e com Salada e Vinagrete de Frutos Vermelhos

CARNE (*escolha somente 1 das opções para todos os convidados*):
Lombinho de Porco Lacado com Ameixas Pretas com
Batatas Douradas e Molho de Cogumelos da Serra

ou

Empada de Pato com Espinafres, Arroz de Alho e Tomate Cereja

Sobremesas

Tarte Crumble de Maçã com Gelado de Baunilha, Café

BUFFET DE SOBREMESAS: Bolo de Chocolate, Cheesecake de
Frutos Vermelhos, Mousse de Caramelo com Nozes Laminadas,
Fruta Variada Laminada

Bebidas

BEBIDAS INCLUÍDAS: Águas com e sem gás, Vinho Tinto,
Vinho Branco, Refrigerantes, Café

MENUS CASAMENTO

MENU SINTRA



Aperitivos

Porto Seco, Vinho Branco, Sumo de Laranja, Águas com e sem Gás

Canapés

Variedade de Pão, Cogumelos Salteados

SOPA (escolha 1 das opções):

Creme de Cenoura

ou

Creme de Cogumelos

Pratos Principais

PEIXE (escolha 1 das opções):

Bacalhau com Natas

ou

Massada de Cherne

ou

Lombinhos de Cherne au Sauté com Molho de Camarão

CARNE (escolha 1 das opções):

Lombo de Porco Recheado com Farinheira

ou

Ensopado de Borrego

ou

Medalhões do Lombo Grelhados com Batata Dourada

Sobremesas

BUFFET DE SOBREMESAS: Leite Creme Bento da Maia, Mousse de Chocolate, Mousse de Caramelo com Nozes Laminadas, Pudim de Ovos, Fruta Variada Laminada, Café

Bebidas

BEBIDAS INCLUÍDAS: Águas com e sem Gás, Cerveja, Vinho Tinto, Vinho Branco, Refrigerantes, Café

MENUS CASAMENTO

MENU LAWRENCE

Aperitivos

Porto Seco, Vinho Branco, Sumo de Laranja, Águas com e sem Gás

Entradas

Variedade de Pão e Tostas, Queijo Fresco com Compota de Abóbora

SOPA (escolha 1 das opções):

Sopa de Aves à Inglesa **ou** Creme de Ervilhas Aveludado com Natas **ou** Creme de Cenoura

Pratos Principais

PEIXE (escolha 1 das opções):

Bacalhau com Broa **ou** Bacalhau à Alencar **ou** Massada de Tamboril **ou** Arroz Rico de Marisco

AMUSE BOUCHE (lava bocas inicial):

Sorbet de Limão com Espumante

CARNE (escolha 1 das opções):

Carne de Porco à Alentejana com Amêijoa, Batata ao Quadrado e Pickles **ou** Bifinhos de Vitelinha com Natas, Cogumelos e Arroz Branco da Serra **ou** Borrego Assado no Forno com Batata Dourada **ou** Arroz de Pato à Antiga **ou** Coxa de Pato Confitada Lacada com Redução de Cerveja

Sobremesas

BUFFET DE SOBREMESAS: Leite Creme Bento da Maia, Mousse de Chocolate, Arroz Doce, Tarte Rainha D^a Amélia, Mousse de Caramelo com Nozes Laminadas, Pudim de Ovos, Mousse de Manga, Bolo de Bolacha com Creme de Moka e Amêndoas, Fruta Variada Laminada

Ceia (escolha 1 das opções):

Caldo Verde com Chouriço **ou** Açorda à Alentejana

Bebidas

BEBIDAS INCLUÍDAS: Águas com e sem Gás, Vinho Tinto, Vinho Branco, Refrigerantes, Café



MENUS DE BATIZADO

BAPTISM MENUS

MENU REGALEIRA

APERITIVOS

Porto Seco, Vinho Branco, Cerveja,
Sumo de Laranja, Água com e sem gás,
Mousse de Atum, Canapés de Queijo,
Pastéis de Bacalhau, Chamuças

PRATOS PRINCIPAIS

Creme de Abóbora com Natas

Lascas de Bacalhau com Broa
Lawrence's

Lombo de Porco Assado com Puré de
Pêra Confitada e Molho Cepes

BUFFET SOBREMESAS

Pudim Flan, Cheesecake,
Bolo de Chocolate, Tarte de Maçã,
Bavaroise de Frutos Silvestres,
Mini Queijadas, Mini Travesseiros,
Bolo de Batizado

Café

BEBIDAS INCLUÍDAS

Vinho Branco e Tinto, Cerveja,
Água com e sem gás, Sumos

REGALEIRA MENU

APÉRITIFS AND APETIZERS

Dry Port, White Wine, Beer, Orange
Juice, Sparkling and Still Water,
Tuna Mousse, Cheese Canapés,
Codfish Fritters, Samosas

MAIN COURSES

Creamy Pumpkin Soup

Lawrence's Codfish Flakes with
Cornbread

Roasted Pork with Confit Pear Purée
and Cepes Sauce

DESSERT BUFFET

Flan Pudding, Cheesecake,
Chocolate Cake, Apple Pie, Wild
Berries Bavaroise, Mini Regional
Pastries, Baptism Cake

Coffee

BEVERAGES

White and Red Wine, Beer,
Sparkling and Still Water, Juice



MENUS DE BATIZADO

BAPTISM MENUS

MENU EÇA DE QUEIROZ

APERITIVOS

Espumante, Porto Seco, Vinho Branco e Tinto, Gin Tónico, Cerveja, Sumo de Laranja, Água com e sem gás, Folhadinhos de Farinheira, Pastéis de Bacalhau, Chamuças, Mousse de Atum

PRATOS PRINCIPAIS

Vol-Au-Vent de Frutos do Mar com Salada Verde

Pato Assado no Forno com Molho de Laranja

SOBREMESAS

Tarte de Maçã com Coulis Caramelo e Gelado Baunilha
Café e Petit Fours
Bolo de Batizado

BEBIDAS INCLUÍDAS

Vinho Branco e Tinto, Cerveja, Água com e sem gás, Sumos

EÇA DE QUEIROZ MENU

APÉRITIFS AND APETIZERS

Sparkling Wine, Dry Port, White and Red Wine, Gin Tonic, Beer, Orange Juice, Sparkling and Still Water, "Farinheira" Puffed Pastries, Codfish Fritters, Samosas, Tuna Mousse.

MAIN COURSES

Seafood Vol-Au-Vent with Green Salad

Roasted Duck with Orange Sauce

DESSERT

Apple Pie with Caramel Coulis and Vanilla Ice Cream
Coffee and Petit Fours
Baptism Cake

BEVERAGES

White and Red Wine, Beer, Sparkling and Still Water, Juice