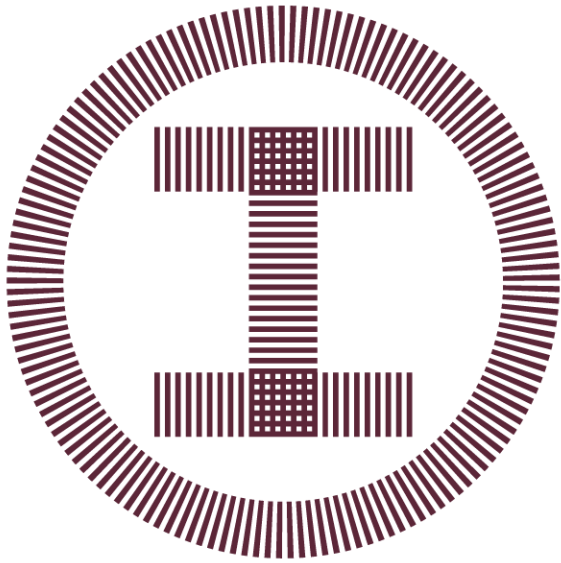


Banquetes

2026





Coffee Breaks



WELCOME COFFEE

- Cookies
- Água Inspira
- Café, Leite, Seleção de Chás
- Sumo de Laranja
- Café Expresso

30m

COFFEE STATION

- Cookies
- Água Inspira
- Café, Leite, Seleção de Chás
- Sumo de Laranja
- Café Expresso

30m



CHIADO

- | | | | |
|---|---|---|--|
| <p>Opção 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Água Inspira • Café, Leite, Seleção de Chás • Sumo de Laranja • Café expresso • Muffins • Croissants • Espetadas de fruta | <p>Opção 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Água Inspira • Café, Leite, Seleção de Chás • Sumo de Laranja • Café expresso • Quiche de legumes • Pastel de nata • Fruta da época | <p>Opção 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Água Inspira • Café, Leite, Seleção de Chás • Sumo de Laranja • Café expresso • Bolo de laranja • Chausson de maçã • Verrine de fruta | <p>Opção 4</p> <ul style="list-style-type: none"> • Água Inspira • Café, Leite, Seleção de Chás • Sumo de Laranja • Café Expresso • Bolo de cenoura • Croissants de queijo e fiambre • Maçã Granny Smith |
|---|---|---|--|

30m



BAIXA

Opção 1

- Água Inspira
- Café, Leite, Seleção de Chás
- Sumo de Laranja
- Café expresso
- Sandwich de atum
- Shot de ananás e sementes de papoila
- Bolo de chocolate e laranja
- Fruta da época

Opção 3

- Água Inspira
- Café, Leite, Seleção de Chás
- Sumo de Laranja
- Café expresso
- Tramezzini de queijo e fiambre
- Shot de ovos moles e crocante de canela
- Pão de queijo e paio
- Fruta da época

Opção 2

- Água Inspira
- Café, Leite, Seleção de Chás
- Sumo de Laranja
- Café expresso
- Fruta laminada
- Papos de anjo e hortelã
- Bolo de Iogurte
- Fruta da época

Opção 4

- Água Inspira
- Café, Leite, Seleção de Chás
- Sumo de Laranja
- Café expresso
- Sandwich de queijo e fiambre
- Tartelette de chocolate
- Bolo de Laranja
- Fruta da época

30m

SANTOS

Opção 1

- Água Inspira
- Café, Leite, Seleção de Chás
- Sumo de Laranja
- Café expresso
- Bagels de salmão e queijo creme
- Crumble de maçã
- Cupcakes
- Fruta da época

Opção 2

- Água Inspira
- Café, Leite, Seleção de Chás
- Sumo de Laranja
- Café expresso
- Maçã Granny Smith
- Verrine de fruta e calda de baunilha
- Sanduíche de rosbife e mostarda Dijon
- Cookies Americanos

Opção 3

- Água Inspira
- Café, Leite, Seleção de Chás
- Sumo de Laranja
- Café expresso
- Croquetes de carne e molho aioli
- Sandwich de queijo e fiambre
- Tarte de frutos vermelhos
- Fruta da época

Opção 4

- Água Inspira
- Café, Leite, Seleção de Chás
- Sumo de Laranja
- Café expresso
- Financier de chocolate e mousse São Tomé
- Pastel de Tentúgal
- Bolo de lima
- Fruta da época

30m

SANTA MARTA

Opção 1

- Água Inspira
- Café, Leite, Seleção de Chás
- Sumo de Laranja
- Café expresso
- Sandwich de frango tandoori
- Shot de iogurte e doce
- Bolo de granola
- Pastel de nata
- Fruta da época

Opção 2

- Água Inspira
- Café, Leite, Seleção de Chás
- Sumo de Laranja
- Café expresso
- Fritos típicos
- Espetadas de fruta e molho de chocolate
- Crème brûlée de citrinos
- Croissant de queijo e fiambre
- Fruta da época

Opção 3

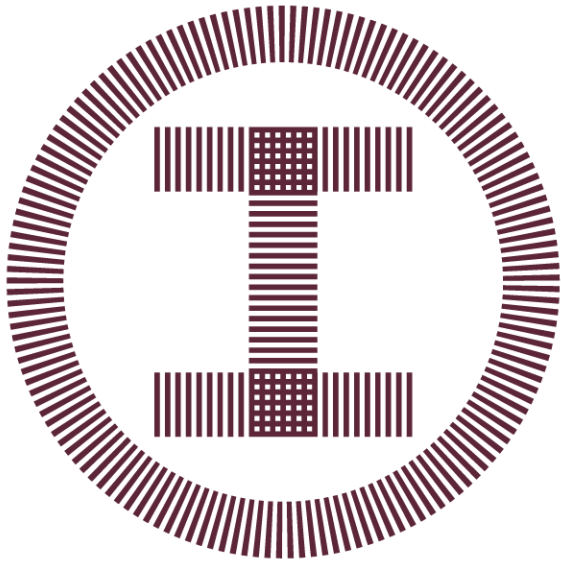
- Água Inspira
- Café, Leite, Seleção de Chás
- Sumo de Laranja
- Café expresso
- Bagel vegetariano e sementes de linhaça
- Strudel de maçã e creme inglês
- Bola de enchidos
- Areias de Cascais
- Fruta da época

Opção 4

- Água Inspira
- Café, Leite, Seleção de Chás
- Sumo de Laranja
- Café expresso
- Bola de berlim
- Sandwich de queijo e fiambre
- Croissant e doce
- Shot de mousse São Tomé e crumble de cacau
- Fruta da época

30m





Menus



MENU URBAN

OPÇÃO 1

- Carpaccio de novilho, mix de folhas verdes, redução de vinho do Porto, crocante balsâmico 
- Robalo braseado, puré de aipo, legumes salteados, tomilho e limão 
- Tarte de limão merengada, crumble de lima e sorvete de morango

OPÇÃO 2

- Creme de cogumelos shiitake  
- Peito de frango, batata rosti, paio, legumes assados
- Crème brûlée 

OPÇÃO 3

- Tempura de legumes, molho pomodoro e manjeriço  
- Naco de bovino glaceado, funcho, legumes da estação, batata rendilhada  
- Farófias invertidas e creme inglês 

OPÇÃO 4

- Salada de legumes grelhados   
- Risotto de espargos verdes, espuma de salsa e lima, crocante de alho francês 
- Bolo de cenoura, creme de chocolate negro, mousse de queijo creme



Pratos sem glúten
Gluten free dishes



Pratos sem lactose
Lactose free dishes



Pratos vegetarianos
Vegetarian dishes

MENU URBAN VEGAN

OPÇÃO 1

- Ratatouille, molho pomodoro e manjeriçã   
- Quinoa, legumes assados   
- Panna cotta de leite de coco   

OPÇÃO 2

- Creme de cenoura, crocante de alho francês   
- Courgette recheada com legumes   
- Mousse de chocolate e aquafaba   

OPÇÃO 3

- Cuscuz marroquino, menta e legumes salteados  
- Kebabs vegetarianos   
- Bola de chocolate banana e aveia, sorbet de morango   

OPÇÃO 4

- Abóbora assada com nozes e mel, mix de folhas verdes   
- Caril de curcuma, arroz basmati   
- Leite creme de amêndoa   



Pratos sem glúten
Gluten free dishes



Pratos sem lactose
Lactose free dishes



Pratos vegetarianos
Vegetarian dishes

MENU INSPIRA

OPÇÃO 1

- Creme de ervilhas, crocante de parmesão, mousse de requeijão e presunto
- Bacalhau confitado, grelos, crumble de broa de milho, cannelloni recheado 
- Triologia de chocolate e sorvete de cacau 

OPÇÃO 2

- Pétalas de bacalhau, foccacia, presunto pata negra, cebolada, gaspacho e poejos 
- Lombinho de porco, chalotas confitadas, puré de batata doce 
- Panacotta, frutos vermelhos, crocante de aveia 

OPÇÃO 3

- Salada mediterrânea, couscous, legumes grelhados, azeite de manjerição   
- Dourada braseada, lima, puré de aipo e aneto, legumes a vapor  
- Suspiro recheado, creme mousseline, frutos vermelhos e gelado de framboesa 

OPÇÃO 4

- Creme de abóbora e coentros   
- Ratatouille, manjerição, molho de pomodoro   
- Bolo de chocolate e laranja sem glúten, sorvete de morango  

MENU EXECUTIVO

OPÇÃO 1

- Queijo brie, massa filo, compota de abóbora e nozes, salada verde
- Magret de pato, puré de cenoura, molho de laranja 
- Pudim flan de maracujá, sorvete de menta  

OPÇÃO 2

- Terrine de aves, geleia de vinho do Porto 
- Salmão braseado, puré de batata doce 
- Mousse São tomé, crocante gruê, gelado de chocolate 

OPÇÃO 3

- Creme de marisco, crocante e gamba 
- Bochecha de porco preto, puré de batata nova, legumes braseados  
- Tarte tatin de maçã, gelado de baunilha, crumble de canela 

OPÇÃO 4

- Canelonni de legumes assados
- Risotto de cogumelos shiitake, crocante de alho francês, azeite de manjerição
- Crumble de maçã, frutos secos, gelado de nata  



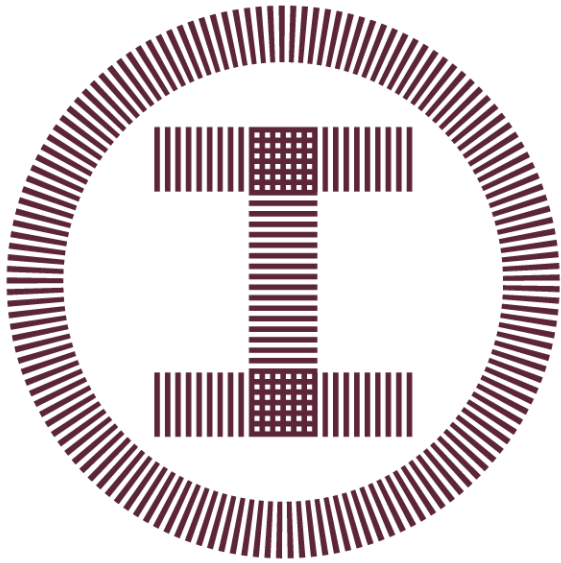
Pratos sem glúten
Gluten free dishes



Pratos sem lactose
Lactose free dishes



Pratos vegetarianos
Vegetarian dishes



Menus de Gala



MENU LIBERDADE

Mínimo 10 pessoas

OPÇÃO 1

- Bacalhau confitado, puré de grão, grelos salteados, crocante de broa de milho 
- Lombinho de porco preto, puré de vitelotte, legumes salteados 
- Financier de chocolate, geleia de framboesa, mousse de queijo creme, sorvete de menta

OPÇÃO 2

- Gamba grelhada, pêra abacate, tosta de coentros e azeite de ervas
- Coxa de pato confitada, arroz cremoso de paio e queijo curado da serra
- Degustação de sobremesas conventuais (Pudim abade de priscos, torta de laranja e seu gomo, toucinho do céu e amêndoas algarvias, sorvete de limão) 

OPÇÃO 3

- Empada de caça e salada mediterrânea 
- Raia ao vapor, molho de tinta de chocos, legumes salteados 
- Crème brûlée de citronela, carpaccio de ananás, sorvete de limão 

MENU LISBOA

Mínimo 10 pessoas

OPÇÃO 1

- Polvo a baixa temperatura grelhado, tomate cherry confitado, batata doce braseada 
- Peixe galo glaceado, manteiga de ervas, cremoso de cenoura baby 
- Naco de novilho, chalotas confitadas, batatas, salsa e limão 
- Torta cremosa de canela, gelado de baunilha 

OPÇÃO 2

- Creme de abóbora menina, crumble de especiarias, espuma de queijo 
- Creme e cebolinho 
- Linguado braseado, legumes cozidos a baixa temperatura, espuma de coentros 
- Lombinho de borrego, gratin de batata, legumes assados 
- Sopa de morangos, financier de pistáchio, telha gruê de cacau e sorvete de menta 



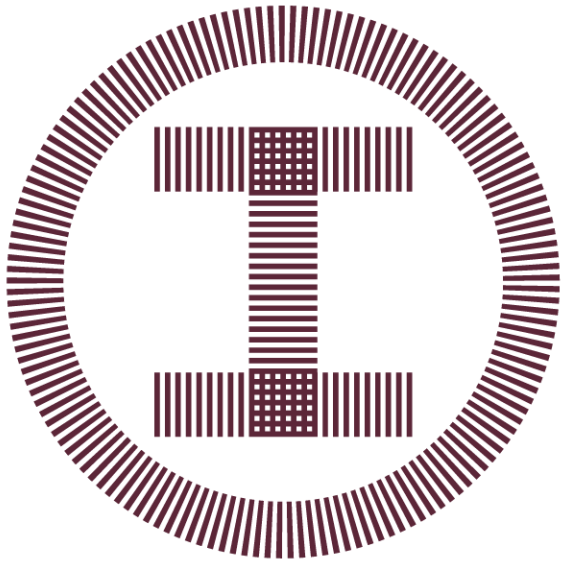
Pratos sem glúten
Gluten free dishes



Pratos sem lactose
Lactose free dishes



Pratos vegetarianos
Vegetarian dishes



Buffets



BUFFET DO CHEF

Mínimo 20 pessoas

Saladas simples e compostas

Sopa do dia

Prato Peixe e Prato Carne

Sobremesas

Fruta fresca

BUFFET ALFAMA

Mínimo 20 pessoas

Creme de legumes 

Dourada braseada, legumes salteados em azeite de tomilho

Peito de peru recheado, frutos secos e espinafres

Frios

- Tábua de queijo e charcutaria
- Bola de enchidos
- Verrine de beterraba e queijo creme
- Fritos típicos Portugueses
- Salada Grega
- Salada de legumes grelhados
- Penne, pesto, parmesão e tomate seco
- Couve roxa e bacon

- Saladas simples

Pastelaria

- Leite-creme
- Mousse de chocolate
- Pêra bêbada
- Tarte de maçã
- Fruta laminada



Pratos sem glúten
Gluten free dishes



Pratos sem lactose
Lactose free dishes



Pratos vegetarianos
Vegetarian dishes

BUFFET INSPIRA

Mínimo 20 pessoas

Creme de cenoura, crocante de alho francês e azeite de manjerição

Robalo recheado, camarão, juliana de legumes e molho branco

Coxa de pato confitada e arroz selvagem

Frios

- Tábua de queijo e charcutaria
- Bola de farinheira
- Verrine de gaspacho, lascas de bacalhau e coentros
- Terrina de legumes
- Fritos típicos Portugueses
- Patanisca de bacalhau e molho de salsa
- Salada Caesar
- Lentilhas e enchidos da beira
- Salada de frutos do mar
- Batata nova, molho aioli e crocante de bacon

Pastelaria

- Torta de laranja
- Arroz doce cremoso e crocante de canela
- Bolo de chocolate
- Mousse de framboesa
- Fruta laminada



Pratos sem glúten
Gluten free dishes



Pratos sem lactose
Lactose free dishes



Pratos vegetarianos
Vegetarian dishes

BUFFET

MARQUÊS DE POMBAL

Mínimo 20 pessoas

Caldo verde e crocante de chouriço da beira
Bacalhau, grelos, puré de batata doce e crocante de broa
Lombinho de porco, legumes salteados e especiarias
Ratatouille, molho pomodoro e manjeriço

Frios

- Tábua de queijo e charcutaria
- Fritos típicos Portugueses
- Camarão panko, redução de molho de soja
- Terrina de ave
- Bola de enchidos
- Salada de polvo
- Tábua de carne frias
- Tempura de legumes
- Brie panado e compota de frutos vermelhos
- Fusillie gambas
- Couscous, legumes grelhados
- Arroz de cogumelos e frango
- Salada de beterraba e ananás

Pastelaria

- Crumble de maçã
- Farófias e creme inglês
- Tarte de fruta
- Trilogia de chocolate
- Creme brûlée de citronela
- Fruta laminada



Pratos sem glúten
Gluten free dishes



Pratos sem lactose
Lactose free dishes



Pratos vegetarianos
Vegetarian dishes

BUFFET LIBERDADE

Mínimo 20 pessoas

Creme de espinafres

Caldeirada à Portuguesa

Naco de novilho e legumes braseados

Tagliatelle, espargos e legumes do campo

Frios

- Tábua de charcutaria
- Queijos nacionais e internacionais
- Terrina de pato
- Bolinha de farinheira
- Shot de bacalhau, pimentos confitados, crocante de broa de milho
- Terrina de polvo
- Legumes braseados e pesto
- Quiche de legumes
- Frango tandoori e molho aioli picante

- Tempura de legumes
- Espetada de queijo mozzarella e tomate cherry
- Focaccia, tomate seco e manjerição
- Salada de gambas
- Couscous e especiarias
- Legumes cozidos a vapor
- Quinoa, legumes e frango
- Saladas simples

Pastelaria

- Pudim flan
- Crème brûlée de chocolate São Tomé Príncipe
- Verrine de fruta
- Mousse de manga e crumble
- Mil folhas de sericaia
- Tarte de chocolate
- Pêras cozidas, especiarias e creme inglês
- Bolo de cenoura e creme mousseline
- Fruta laminada



Pratos sem glúten
Gluten free dishes



Pratos sem lactose
Lactose free dishes



Pratos vegetarianos
Vegetarian dishes

BUFFET SANTA MARTA

Mínimo 20 pessoas

Creme de cogumelos e crocante de pato confitado

Polvo à lagareiro e batata assada

Lombo de porco, migas alentejanas, cama de grelos salteados, alho e azeite virgem

Penne, pesto e espargos verdes

Frios

- Queijos nacionais e internacionais
- Tábua de charcutaria
- Rosbife trinchado
- Gravlax de salmão e aneto
- Tarte de frango tandoori e legumes
- Shot de melão e hortelã da ribeira
- Fritos típicos Portugueses
- Patanisca de bacalhau
- Bolinha crocante de farinheira
- Salada de polvo
- Quiche de cogumelos
- Salada russa
- Salada Caesar e frango tandoori
- Queijo brie panado e compota de frutos vermelhos
- Empada de caça, redução de vinho do Porto
- Salada de grão e bacalhau
- Legumes grelhados
- Couve rocha, citrinos e nozes
- Feijão-frade e atum
- Saladas simples
- Pastelaria
- Brownie de chocolate e nozes
- Crumble de maçã
- Mousse de manga
- Bolo de cenoura e queijo crème
- Verrine de fruta
- Tarte frangipan, fruta e creme mousseline
- Fruta laminada



Pratos sem glúten
Gluten free dishes

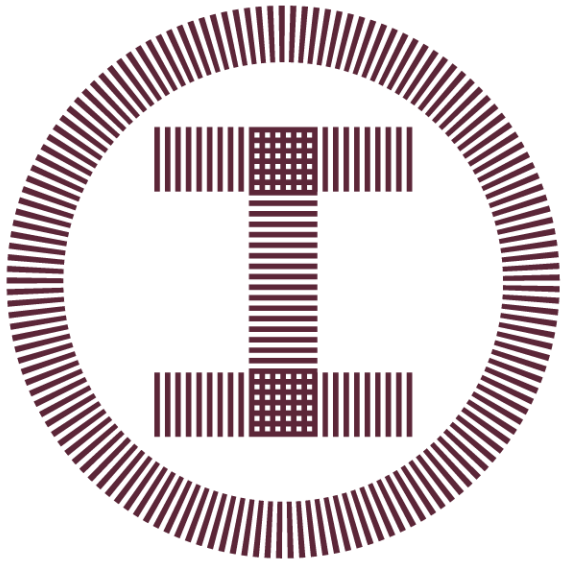


Pratos sem lactose
Lactose free dishes



Pratos vegetarianos
Vegetarian dishes





Suplemento de Bebidas



WORKING TIME

Durante Refeição

- Água Inspira
- Refrigerantes
- Café e Seleção de Chás

DELUXE

- Água Inspira
- Refrigerantes
- Cerveja
- Capela Casa Clara, Branco | ALENTEJO
Antão Vaz, Arinto e Verdelho
- Capela Casa Clara, Tinto | ALENTEJO
Trincadeira, Alicante Bouschet, Touriga Nacional
- Café e Seleção de Chás



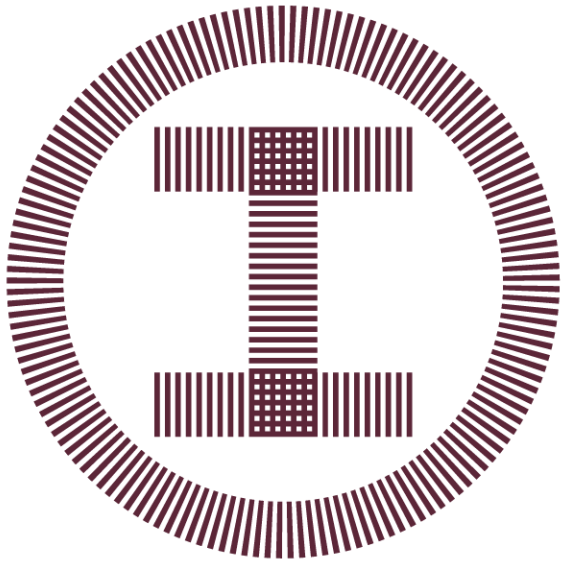


STYLE

- Água Inspira
- Refrigerantes
- Cerveja
- Terras do Demo, Espumante | TÁVORA-VAROSA
Malvasia fina
- Monte Capela Verdelho, Casa Clara, Branco | ALENTEJO
Verdelho
- Monte Capela Reserva, Casa Clara, Tinto | ALENTEJO
Alfrocheiro, Aragonez, Syrah
- Café e Seleção de Chás

EXCELLENCE

- Água Inspira
- Refrigerantes
- Cerveja
- Billecart Salmon Brut, Champagne | CHAMPAGNE
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
- Capela, Casa Clara, Branco | ALENTEJO
Antão Vaz, Arinto, Verdelho
- Monte Capela Reserva, Casa Clara, Tinto | ALENTEJO
Alfrocheiro, Aragonez, Syrah
- Porto Tawny, Tinto Licoroso | DOURO
- Café e Seleção de Chás



Cocktail Dinnatoire



Mínimo 20 pessoas | Duração 1h

- Salmão fumado em cesto de massa filo, queijo chévre
- Mini tosta, cebola caramelizada, queijo de cabra
- Cogumelo recheado com legumes gratinados
- Rosbife, espargos verdes em molho de mostarda
- Mini crepe de alho francês, nozes e mel de rosmaninho
- Bolinha de ricota e nozes, molho aioli
- Shot de melão com hortelã
- Espetada de tomate cherry, queijo fresco e pesto
- Mini quiche de legumes
- Palito de parmesão e especiarias
- Bolinha de risotto panada em panko com mini mozzarella
- Shot de ananas dos açores com hortelã
- Mini beringela à parmegiana
- Cone recheado com húmus de beterraba
- Ovos verdes em molho pomodoro
- Salada cesar
- Tempura de legumes
- Espetada de frango, molho barbecue
- Kebabs vegetariano
- Abobora assada com nozes e especiarias
- Mini empada de caça, redução de vinho do Porto
- Crepe de pato, cebola caramelizada

Sobremesas

- Tartelete de limão merengada
- Espetada de brownie e framboesas
- Crème brûlée de lima
- Verrine de fruta
- Bolo de chocolate e laranja, mousse de São Tomé e Príncipe

OPÇÃO ROSSIO escolha
5 canapés e 2 sobremesas

OPÇÃO CHIADO
escolha 9 canapés e 3
sobremesas

CASTELO

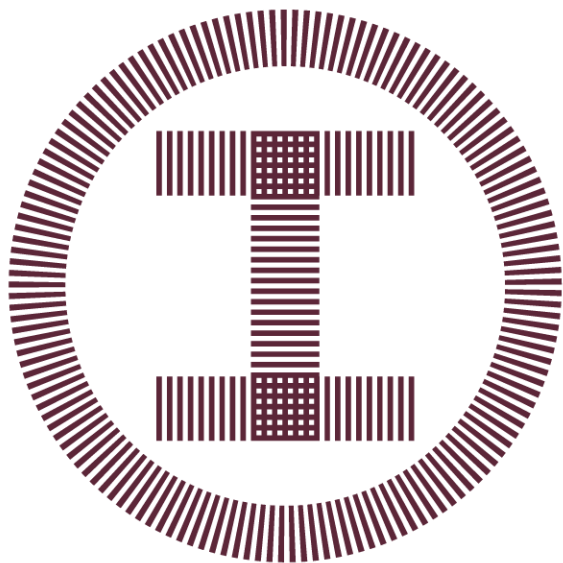
Mínimo 20 pessoas | Duração 1h30m

- Risotto de cogumelos, magret de pato e crocante de alho francês
- Salada de polvo
- Salada Caesar
- Salada de batata, crocante de bacon e molho de mostarda
- Quinoa e legumes grelhados
- Pão de queijo e crocante de chouriço
- Bagel de salmão fumado, queijo creme e cebolinho
- Sandes de rosbife e molho de alcaparras
- Pudim flan de laranja
- Mousse de Chocolate e crumble de cacau
- Tarte frangipane, creme mousseline e fruta
- Verrine de fruta

LIBERDADE

Mínimo 20 pessoas | Duração 1h30m

- Risotto de espargos, crocante de alho francês e azeite de manjeriço
- Legumes grelhados
- Salada de agrião, rúcula, queijo feta, tomate seco
- Salada waldorf
- Bruschetta de legumes
- Shot de beterraba e queijo creme
- Courgette recheada, legumes e queijo de cabra gratinado
- Cenoura marinada, especiarias e tomilho
- Terrina de legumes
- Bolo de cenoura, creme mousseline
- Arroz doce
- Mini torta, mousse de queijo e frutos vermelhos
- Crumble de maçã
- Verrine de fruta



Pequeno- Almoço

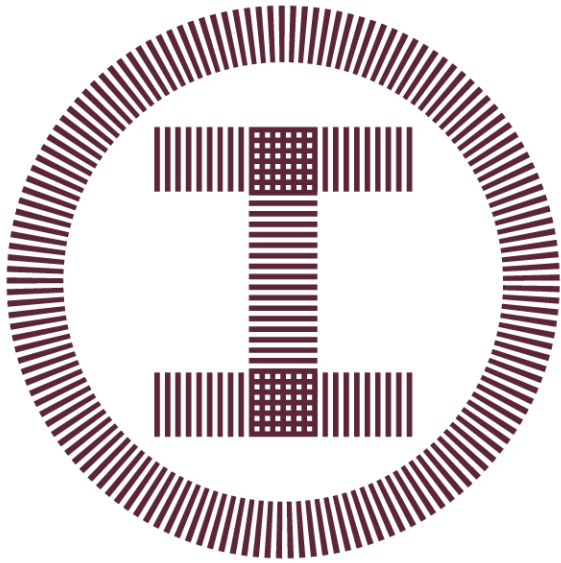


PEQUENO-ALMOÇO

Mínimo 20 pessoas | 1h30m

- Seleção de Chás , café, chocolate, leite quente e frio
- Café expresso
- Sumo de laranja, sumo de ananás
- Água Inspira
- Bola rústica, baguette integral, bola de alfarroba e bola de sementes
- Pastelaria diversa
- Croissants
- Queijo, fiambre, fiambre de peru, salame e paio alentejano
- Manteiga com e sem sal
- 2 variedades de doce caseiro
- Quentes: ovo mexido, bacon e tomate assado
- Salada de frutas frescas





Brunch



BRUNCH

Mínimo 20 pessoas | 2h

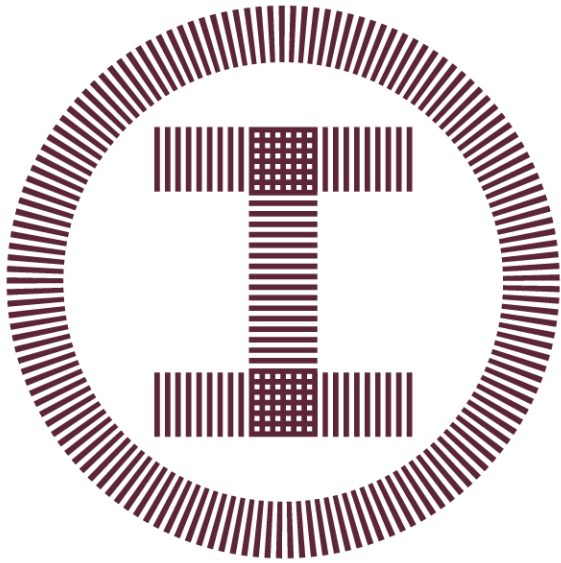
- Ovos mexidos
- Bacon
- Salsichas
- Tábua de charcutaria
- Selecção de queijos
- Carnes frias
- Bagels de salmão fumado e queijo creme
- Camarão panko, molho aioli e cebolinho
- Salada caesar
- Salada de polvo
- Couscous, legumes grelhados
- Penne, manjeriço e tomate seco

- Terrina de aves
- Shot de beterraba, mousse de queijo creme
- Bola de enchidos
- Fritos típicos
- Terrina de legumes
- Bola de carne
- Macarrons
- Panquecas
- Compotas variadas
- Delícias de framboesa
- Brownie de chocolate e nozes
- Leite creme de citronela
- Tarte frangipane de frutos vermelhos

Kids corner

- Gelatina
- Cookies americanos
- Lollipops
- Panquecas
- Cupcakes
- Gomas Sortidas





Welcome Drink



- Água Inspira
- Sumo Laranja
- Chá Frio

CLASSIC

- Capela, Branco | ALENTEJO
Antão Vaz, Arinto, Loureiro
- Capela, Tinto | DOURO
Trincadeira, Alicante Bouschet, Touriga Nacional

- Água Inspira
- Sumo Laranja
- Chá Frio
- Cerveja nacional

DELUXE

- Monte Capela, Branco | ALENTEJO
Verdelho
- Monte Capela RSV, Tinto | ALENTEJO
Alfrocheiro, Aragonez, Syrah

- Água Inspira
- Sumo Laranja
- Chá Frio
- Cerveja nacional
- Vinho do Porto

PREMIUM

- Rubrica, “com madeira”, Branco | ALENTEJO
Antão Vaz, Verdelho, Viogner
- MOB Lote 3, Tinto | DÃO
Touriga Nacional, Alfrocheiro, Perto, Jean



PRESTIGE

- Água Inspira
- Sumo de laranja
 - Chá Frio
- Titan of Douro, Branco | DOURO
Rabigata, Gouveio, Verdelho
 - Sauvignon blanc
- Adega Mãe, Tinto | LISBOA
 - Pinot Noir
- Espumante – Silican Blanc de Noir Super Reserva Bruto | BAIRRADA
 - Cerveja nacional
- Mojitos – com e sem álcool

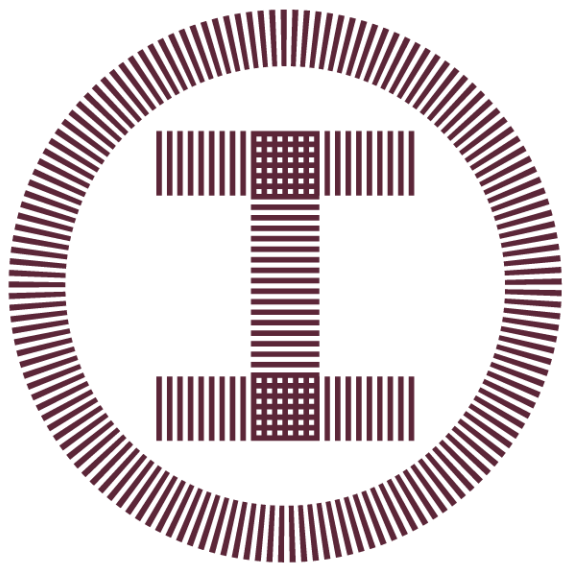
CHÁS FRIOS À ESCOLHA

- Chá com hortelã, gengibre e limão
- Chá de frutos silvestres
- Chá com manjeriça e canela
- Chá de rooibos e gengibre

Todos os Welcome Drinks são servidos com frutos secos. Os Welcome Drinks não são aplicáveis a serviços de refeição.

Serviço com duração de 45min, acresce 50% por cada hora adicional.





Prova de Vinhos



BEBIDAS

VINHO BRANCO

Muxagat, Os Xistos Altos | DOURO

Rabigato

VINHO TINTO

Eskuadro & Kompasso |

BAIRRADA

Baga, T.N, Merlot, Tinto Cão

VINHO ROSÉ

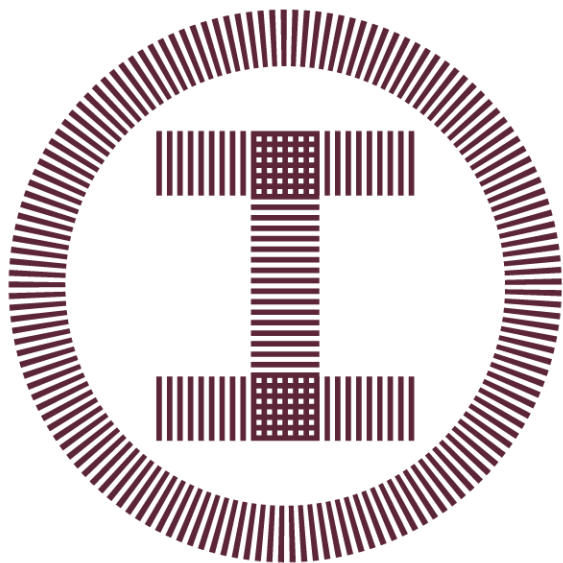
Atlantis | MADEIRA

Tinta Negra

CANAPÉS

4 Variedades de canapés à escolha do Chef





Salas de Reunião



Salas de Reunião

	Área	Largura	Comprimento	Altura	Plateia 	Escola 	“U” 	Mesa Única 	Cabaret 	Cocktail 	Banquete Menu	Banquete Buffet
Alfama Lobby	70m2	7,17 mts	9,93 mts	3,5 mts	60	30	20	24	24	60	40	32
Bica Lobby	62m2	5,82mts	10,77 mts	3,5 mts	30	22	16	20	18	50	24	16
Alfama + Bica Lobby	132m2	7,17mts	20,7 mts	3,5 mts	100	50	40	44	60	120	96	80
Auditório Castelo Lobby	98m2	7,50 mts	13,01 mts	3,5 mts	48	-	-	-	-	-	-	-
Liberdade Piso 1	25m2	3,44 mts	7,16 mts	2,40 mts	25	12	14	16	10	-	16	-
Rossio Piso 1	15,4m2	3,50 mts	4,40 mts	2,40 mts	-	-	-	10	-	-	-	-
Marquês de Pombal Piso 1	7,4m2	2,50 mts	2,95 mts	2,40 mts	-	-	-	4	-	-	-	-
Sala de Jogos Lobby	46m2	-	6,89 mts	3,5 mts	20	10	14	12	14	40	-	-
Suíte Inspira	18m2	-	-	-	10	-	8	10	-	10	-	-

Breath in the elegant essence of Lisbon.

