

# Trazemos um toque inspirador ao seu Natal



Seja comemorando com amigos, familiares ou colaboradores, nesta época de Natal encontrará uma atmosfera festiva e cintilante no nosso elegante boutique hotel & spa, Inspira Liberdade.

Apresentamos os nossos menus de boas festas cuidadosamente preparados pelo nosso Executive Chef Anderson Miotto.

Toda a equipa do Inspira Liberdade Boutique Hotel, deseja-lhe um Feliz Natal e um inspirador 2024.

*Tiago Pereira*

• GENERAL MANAGER



BUFFET

# Azevinho

Creme de legumes

Dourada braseada, legumes salteados em azeite de tomilho

Peito de peru recheado, frutos secos e espinafres

## SELEÇÃO DE FRIOS

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

## PASTELARIA

Bolo Rei  
Coscoões  
Sonhos com redução de vinho do Porto  
Leite-creme  
Mousse de chocolate  
Pera Bêbada  
Tarte de Maçã  
Fruta Laminada

**€ 32**

PREÇO POR PESSOA | MÍNIMO 15 PESSOAS

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL



BUFFET

# Pinheiro

Creme de cenoura com crocante de alho francês, azeite de manjeriço  
Robalo recheado com camarão, juliana de legumes, bisque de camarão  
Coxa de pato confitada, arroz selvagem e legumes cozidos a vapor

## SELEÇÃO DE FRIOS

Tábua de queijo e charcutaria  
Mini bola de farinheira  
Verrine de gaspacho com  
lascas de bacalhau e coentros  
Terrina de legumes  
Fritos típicos Portugueses  
Patanisca de bacalhau com molho de salsa  
Salada caesar  
Lentilhas com enchidos da beira  
Salada de gambas e ananás  
Salada de batata nova com  
molho aioli e crocante de bacon  
Saladas simples

## PASTELARIA

Bolo Rei  
Bolo Rainha  
Sonhos  
Coscorões  
Torta de laranja  
Arroz doce cremoso com crocante de canela  
Bolo de chocolate  
Mousse de framboesa  
Fruta laminada

**€ 35**

PREÇO POR PESSOA | MÍNIMO 15 PESSOAS

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL



BUFFET

# Nevada

Caldo verde com crocante de chouriço da Beira Alta  
Bacalhau com grelos, puré de batata doce, crocante de broa  
Lombinho de porco preto, legumes salteados em especiarias  
Ratatouille com molho pomodoro e manjeriço

## SELEÇÃO DE FRIOS

Tábua de queijo e charcutaria  
Fritos típicos Portugueses  
Terrina de ave  
Bola de enchidos  
Salada de polvo  
Tábua de carne frias  
Tempura de legumes  
Brie panado com compota de frutos vermelhos  
Camarão panko com redução de molho de soja  
Fusilli com gambas  
Couscous com legumes grelhados  
Arroz de cogumelos e frango  
Salada de beterraba com ananas  
Saladas simples

## PASTELARIA

Bolo rei  
Bolo rainha  
Coscorões  
Sonhos em redução de vinho do porto  
Crumble de maçã  
Farófiás com creme inglês  
Tarte de fruta  
Trilogia de chocolate  
Creme brüllée de citronela  
Fruta laminada

**€ 40**

PREÇO POR PESSOA | MÍNIMO 15 PESSOAS

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL



BUFFET

# Estrela

Creme de abóbora, amêndoas torradas

Caldeirada à Portuguesa

Naco de novilho, legumes assados e arroz basmati

Tagliatelle espargos verdes, legumes do campo

## SELEÇÃO DE FRIOS

Tábua de charcutaria  
Queijos nacionais e internacionais  
Terrina de pato  
Bolinha de farinha  
Shot de bacalhau com pimentos  
confitados, crocante de broa de milho  
Terrina de polvo  
Legumes braseados com pesto  
Quiche de legumes  
Frango tandoori com molho aioli picante  
Tempura de legumes  
Espetada de queijo mozzarella com tomate cherry  
Focaccia com tomate seco e manjeriço  
Salada de gambas  
Couscous com especiarias  
Legumes cozido a vapor  
Quinoa com legumes e frango  
Saladas simples

## PASTELARIA

Bolo rei  
Bolo rainha  
Sonhos em redução do vinho do porto  
Coscorões  
Pudim flan  
Creme brüllée de chocolate São Tomé e Príncipe  
Verrine de fruta  
Mousse de manga com crumble  
Mil folhas de siricaia  
Tarte de chocolate  
Peras cozidas em especiarias com creme inglês  
Bolo de cenoura com creme mousseline  
Fruta laminada

€ 46

PREÇO POR PESSOA | MÍNIMO 15 PESSOAS

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL



BUFFET

# Sonho

Sopa de cogumelos, crocante de pato confitado

Polvo à lagareiro com batata assada

Lombo de porco, migas alentejanas e grelos salteados

Penne com pesto e tomate confitado

## SELEÇÃO DE FRIOS

Queijos nacionais e internacionais  
Tábua de charcutaria  
Rosbife trinchado  
Tarte de frango tandoori e legumes  
Shot de melão com hortelã da ribeira  
Fritos típicos Portugueses  
Patanisca de bacalhau  
Bolinha crocante de farinha  
Salada de polvo  
Quiche de cogumelos  
Mini salada russa  
Salada caesar com frango tandoori  
Queijo brie e panado com compota de frutos vermelhos  
Empada de caça com redução de vinho do porto  
Salada de grão com bacalhau  
Legumes grelhados  
Couve rocha com citrinos e nozes  
Feijão-frade com atum  
Saladas simples

## PASTELARIA

Bolo Rei  
Bolo Rainha  
Sonhos em redução do vinho do Porto  
Coscorões  
Pudim flan  
Creme brúllée de chocolate São Tomé Príncipe  
Verrine de fruta  
Mousse de manga com crumble  
Mil folhas de siricaia  
Tarte de chocolate  
Peras cozidas em especiarias com creme inglês  
Bolo de cenoura com creme mousseline  
Fruta laminada

**€ 58**

PREÇO POR PESSOA | MÍNIMO 15 PESSOAS

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL



MENU

# Aurora

OPÇÃO 1

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

OPÇÃO 2

Tempura de vegetais, molho pomodoro com manjeriço  
Naco de bovino glaceado com funcho, legumes do campo e batata gautfrette  
Farófias invertidas com creme inglês tépido

**€ 32**

PREÇO POR PESSOA | MÍNIMO 15 PESSOAS  
IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL



MENU

# Boreal

OPÇÃO 1

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

OPÇÃO 2

Pétalas de bacalhau, foccacia, presunto pata negra, gaspacho e poejo  
Lombinho de porco, chalotas confitadas, arroz selvagem  
Pannacotta com frutos vermelhos e crocante de aveia

**€ 37**

PREÇO POR PESSOA | MÍNIMO 15 PESSOAS  
IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL



MENU

# Bronze

OPÇÃO 1

Queijo brie em massa filo, compota de abóbora e nozes

Magret de pato, puré de cenoura, molho de laranja

Pudim flan de maracujá sorvete de menta

OPÇÃO 2

Terrine de aves com geleia de vinho do Porto

Salmão braseado, puré de batata doce

Mousse São Tomé, crocante gruêe, gelado de chocolate

**€ 44**

PREÇO POR PESSOA | MÍNIMO 15 PESSOAS

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL



MENU

# Prata

ENTRADA

Gamba grelhada, pêra abacate sobre tosta de coentros e azeite de ervas

PRATO PRINCIPAL

Coxa de pato confitada, arroz cremoso de paio com queijo curado da serra

DEGUSTAÇÃO DE SOBREMESAS CONVENTUAIS

Pudim abade de priscos

Torta de laranja

Toucinho do céu com amêndoas algarvias e sorvete de limão

**€ 56**

PREÇO POR PESSOA | MÍNIMO 15 PESSOAS  
IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL



MENU

# Ouro

ENTRADA

Creme de abóbora, crumble de especiarias, queijo creme e cebolinho

PRATOS PRINCIPAIS

Linguado braseado, legumes cozidos a baixa temperatura, molho de coentros

Lombinho de borrego, gratin de batata, legumes assados

SOBREMESA

Sopa de morangos silvestres, financier de pistáchio, telha de cacau, sorvete de menta

**€ 79**

PREÇO POR PESSOA | MÍNIMO 15 PESSOAS

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL



BEBIDAS

# Suplemento de bebidas

OPÇÃO 1

Água Inspira  
Refrigerantes  
Café e Chá

**€ 9**

OPÇÃO 2

Água Inspira  
Refrigerantes  
  
Capela Branco  
Alentejo  
Antão Vaz, Arinto, Verdelho  
  
Capela Tinto  
Alentejo  
Trincadeira, Alicante Bouschet,  
Touriga Nacional  
  
Café e Chá

**€ 13**

OPÇÃO 3

Água Inspira  
Refrigerantes  
  
Monte Capela Branco  
Alentejo  
Verdelho  
  
Monte Capela Tinto  
Alentejo  
Alfrocheiro, Aragonês, Syrah  
  
Café e Chá

**€ 18**

PREÇO POR PESSOA  
SERVIÇO DURANTE A REFEIÇÃO | ACRESCE 50% POR CADA HORA ADICIONAL  
IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL



BEBIDAS

# Bar aberto

STYLE

---

Eristoff Vodka  
Bacardi Blanco  
Tequila Patron  
Bombay Sapphire  
Dewars

**€ 10**

DELUXE

---

Eristoff Vodka  
Bacardi Blanco  
Tequila Patron  
Bombay Sapphire  
Dewars  
Espumante Terras do Demo  
Licor Beirão  
Remy Martin VSOP

**€ 15**

PREÇO POR PESSOA  
SERVIÇO DURANTE A REFEIÇÃO | ACRESCE 50% POR CADA HORA ADICIONAL  
IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL



ANIMAÇÃO  
**música ao vivo e dj**

**SAXOFONISTA**

€ 500

**DUO JAZZ E BOSSA NOVA**

€ 500

**TRIO DE MÚSICA  
JAZZ, BOSSA NOVA,  
SOUL POP, R&B, FUNK**

€ 1000

**QUARTETO DE MÚSICA  
JAZZ, BOSSANOVA, SOUL  
POP, R&B, FUNK**

€ 1350

**DJ**

€ 450

**SISTEMA DE SOM**

€ 500





**inspira**<sup>®</sup> Liberdade  
Boutique Hotel

## contatos

WHATSAPP  
+351 932 301 442

EMAIL  
[events@inspirahotels.com](mailto:events@inspirahotels.com)

TELEFONE  
+351 210 440 905

[INSPIRAHOTELS.COM](http://INSPIRAHOTELS.COM)