



Kit *de* Banquetes

SÍTIO
VALVERDE

HOTEL
VALVERDE
LISBOA



VALVERDE HOTEL

Avenida da Liberdade, 164 1250-146 Lisboa
Tel: +351 210 940 300 www.valverdehotel.com



À la Carte

MENU 3 PRATOS

1 entrada ou sopa
1 prato principal
1 sobremesa
cafés, chás e petit fours

€ 45,00 por pessoa



MENU 4 PRATOS

1 entrada ou sopa
1 prato principal peixe
1 prato principal carne
1 sobremesa
cafés, chás e petit fours


€ 60,00 por pessoa

Entradas

ENTRADAS FRIAS

- Salada de Queijo de Cabra, Vinagrete de Sidra e Frutos Vermelhos 
- Carpaccio de Novilho, Rúcula, Azeite de Trufa e Pinhão
- Salada de Bulgur, Legumes Grelhados 
- Tártaro de Salmão e Abacate (+3€/Pessoa)
- Terrina de Foie Gras, Compota de Tomate e Pão de Especiarias (+3€/Pessoa)

ENTRADAS QUENTES

- Creme de Couve-Flor com Tártaro de Salmão e Alho Francês
- Creme de Tomate Assado, Queijo Feta e Azeite de Manjerição 
- Bisque de Crustáceos, Tártaro de Vieira e Aipo Crocante (+6€/Pessoa)
- Mil Folhas de Camarão, Emulsão de Alho e Salada de Rúcula, Aipo e Nozes
- Vieiras Coradas, Beurre Blanc de Ovas e Maçã Verde (+9€/Pessoa)

• IVA está incluído
 vegetariano



Pratos Principais



PEIXE

- Robalinho à Provençal, Batata-Doce, Couve Kale e Azeite de Ervas
- Lombo de Bacalhau Assado
- Corvina Corada, Puré de Cenoura, Laranja e Canela, Legumes Salteados e Molho de Ervas
- Garoupa, Puré de Cherovia, Alface Cogolho Grelhada e Aveludado de Amêijoas (+ 9€/Pessoa)

CARNE


- Coxa de Pato Confiada, Batata Salteada e Legumes Corados
- Lombinho de Porco com Migas de Batata Envolto em Couve
- Novilho em Vinho Tinto, Puré de Batata Trufado e Legumes
- Lombo de Novilho, Mil Folhas de Batata, Legumes Glaceados e Redução de Vinho da Madeira (+ 9€/Pessoa)

VEGETARIANO

- Risotto de Espargos com Tomate Seco e Mascarpone 
- Caril de Legumes com Arroz Basmati, Pasta de Caril Vermelho, Grão-de-Bico e Papadums 

Sobremesas

- Tarte de Maçã, Gelado de Baunilha, Caramelo Salgado e Sal Negro
- Tarte Vegan de Chocolate com Sorbet de Tangerina
- Tarte de Amêndoa e Morango
- Torta de Laranja com Gelado de Canela
- Sopa Fria de Morangos e Manjeriço, Gelado de Nata e Telha de Sésamo

- Este menu requer escolha unânime de todos os pratos até 72h úteis antes da data do evento
 - Informar em caso de intolerâncias e restrições alimentares
 - Mínimo 12 participantes
 - IVA está incluído
-  vegetariano



Temáticos

Portugal de Lés a Lés

(partilha na mesa)

MENU 3 MOMENTOS

3 entradas
1 prato principal
1 sobremesa
cafés, chás e petit fours

€ 55,00 por pessoa

MENU 4 MOMENTOS

3 entradas
2 pratos principais
1 sobremesa
cafés, chás e petit fours

€ 70,00 por pessoa

COUVERT

- Pão, Finas Tostas de Trigo, Manteigas Aromatizadas, Azeitonas Marinadas e Queijo Amanteigado

ENTRADAS

- Ovos Mexidos com Espargos Verdes
- Mini Empadas
- Presunto com Azeite e Orégãos Frescos
- Peixinhos da Horta com Maionese de Trufa
- Croquetes de Alheira e Maionese Picante
- Cogumelos à Bulhão Pato

PRATOS PRINCIPAIS

- Caldeirada à Fragateira
- Arroz de Marisco
- Atum Grelhado, Grelos Salteados e Batata a Murro
- Bacalhau à Zé do Pipo
- Carne de Vinha d'Alhos com Migas à Alentejana
- Ensopado de Borrego
- Frango na Púcara
- Naco de Vitela à Portuguesa

SOBREMESAS

- Arroz Doce
- Mousse de Chocolate
- Leite Creme
- Bolo de Bolacha
- Pão de Ló de Alfeizeirão

- Este menu requer escolha unânime de todos os pratos até 72h úteis antes da data do evento
- Informar em caso de intolerâncias e restrições alimentares
- Mínimo 12 participantes
- IVA está incluído



Menu de Gala

MENU 3 PRATOS

cafés, chás e petit fours

€ 95,00 por pessoa

MENU 4 PRATOS

cafés, chás e petit fours

€ 120,00 por pessoa

ENTRADAS

- Escalope de Foie Gras, Puré de Pera, Uvas Glaceadas e Frutos Secos
ou
- Carabineiro, Texturas de Couve-Flor e Ovas de Tobiko

PRATO PRINCIPAL

- Garoupa Corada, Polenta de Bivalves e Ar de Espumante
e/ou
- Lombo de Vitela, Puré de Aipo, Bimi e Molho de Alecrim

SOBREMESA

- Pavlova de Citrinos, Creme de Laranja Sanguínea e Sorbet de Tangerina
ou
- Mil Folhas de Baunilha, Framboesa e Gelado de Canela

- Este menu requer escolha unânime de todos os pratos até 72h úteis antes da data do evento
- Informar em caso de intolerâncias e restrições alimentares
- Mínimo 12 participantes
- IVA está incluído





Suplementos



SUPLEMENTO I

serviço disponível durante a refeição

Refrigerantes, Águas com e sem Gás

€ 8,50 por pessoa

SUPLEMENTO II

serviço disponível durante a refeição

Vinho Branco Valverde, Vinho Tinto Valverde, Cervejas, Refrigerantes, Águas com e sem Gás

€ 15,50 por pessoa

SUPLEMENTO III

serviço disponível durante a refeição

Vinho Branco Valverde, Vinho Tinto Valverde, Sangria de Espumante de Frutos Vermelhos ou Tropical, Cervejas, Refrigerantes, Águas com e sem Gás

€ 25,00 por pessoa

Coffee Breaks





COFFEE STATION

Café, Descafeinado
Leite (de soja, amêndoa, sem lactose, normal)
Águas com e sem Gás

€ 12,00 por pessoa

SUMOS NATURAIS

Sumo de Laranja Natural
€ 25,00 | 1lt

Sumo Tropical
€ 30,00 | 1lt



COFFEE BREAK SÍTIO

escolha 3 opções

- Mini Croissants com Queijo e Fiambre
- Mini Muffins
- Mini Bolas de Berlim
- Mini Palmiers
- Fruta Laminada
- Café, Descafeinado, Sumo de Laranja, Águas com e sem Gás

€ 15,00 por pessoa

COFFEE BREAK VALVERDE

escolha 3 opções

- Mini Sandwich de Salmão
- Mini Sandwich de Legumes Grelhados
- Mini Espetadas de Fruta
- Mini Pastéis de Nata
- Mini Pão de Leite com Queijo e Fiambre
- Café, Descafeinado, Sumo de Laranja, Águas Com e Sem Gás

€ 18,00 por pessoa

À CARTA

Espetadas de Fruta
€ 2,50 pax 2 unidades por pessoa

Mini Pastéis de Nata
€ 2,50 pax 2 unidades por pessoa

Mini Sandwich de Salmão
€ 3,50 pax 2 unidades por pessoa

Mini Croissants, Compota e Manteigas
€ 2,50 pax 3 peças por pessoa

Mini Scones, Compotas e Manteigas
€ 3,00 pax 3 peças por pessoa

Mini Sandwich de Legumes e Hummus
€ 3,50 pax 2 unidades por pessoa

Melão com Presunto Bellota
€ 4,00 pax 2 unidades por pessoa

- Opções sem Glúten Disponíveis a Pedido
- Mínimo 9 participantes.
- IVA está incluído

Welcome Drink & Cocktails

- Mínimo 15 participantes
- IVA está incluído



WELCOME DRINK

serviço disponível durante 1 hora

Sumo de Laranja, Porto Branco Seco,
Espumante e Dry Snacks

€ 17,50 por pessoa

COCKTAIL VALVERDE

serviço disponível durante 1 hora

Espumante, Vinho Branco e Tinto Valverde,
Refrigerantes e Dry Snacks

€ 23,50 por pessoa

COCKTAIL SÍTIO

serviço disponível durante 2 horas.

Gin, Vodka, Rum, Vinho Branco e Tinto Valverde,
Refrigerantes, Sumo de Laranja, Águas com e sem
Gás e Dry Snacks

€ 35,00 por pessoa

BAR ABERTO

serviço disponível durante 1 hora, 2ª hora + 25€ por pessoa

Espumante, Gin, Rum, Vodka, Martini, Whiskey,
Cerveja, Vinho Branco e Tinto Valverde,
Vinho do Porto Branco Seco e Tawny,
Sangria de Espumante de Frutos Vermelhos ou
Tropical, Refrigerantes e Águas com e sem Gás

€ 43,00 por pessoa

Canapés



4 VARIEDADES

€ 15,00 por pessoa
serviço de 30m
€ 20,00 por pessoa
serviço de 1h

6 VARIEDADES

€ 24,00 por pessoa
serviço de 30m
€ 34,00 por pessoa
serviço de 1h



CANAPÉS FRIOS

- Tártaro de Atum, Pasta de Abacate e Sementes de Sésamo
- Rocher de Foie Gras
- Caneloni de Massa de Arroz e Legumes
- Éclair de Queijo da Serra e Presunto Bísaro
- Transparência de Meloa, Menta e Presunto

CANAPÉS QUENTES

- Tempura de Camarão e Maionese Agridoce
- Croquetes de Pato e Chutney de Manga
- Satay de Novilho
- Tempura de Polvo e Kimchi
- Peixinho do Rio com Maionese de Pimentos

CANAPÉS DOCES

- Tartelette de Ruibarbo e Framboesa
- Panacotta de Alfazema, Frutos Vermelhos e Raspa de Lima
- Esfera de Chocolate e Avelã
- Fidalguinhos
- Estaladiço de Ovo e Amêndoa



COCKTAIL VALVERDE BUFFET

Em formato buffet com cozinha ao vivo
e decoração de flores incluída

- Bimis de Salmão Gravelax
- Espetadas de Tomate e Mozzarella
- Escalopes de Foie Gras, Pão de Especiarias e Texturas de Pera
- Cornetos Recheados com Aipo, Maçã e Camarão
- Chamuças de Bacalhau
- Mini Hamburguer à Sítio
- Preguinhos com Manteiga de Alho
- Risotto de Cogumelos com Raspas de Lima
- Mini Tarte Tatin
- Fidalguinhos
- Tarte Vegan de Chocolate
- Espetadas de Fruta Tropical

serviço para 2h (mínimo 20 pax)
€ 55,00

A PEDIDO

Estação de Ostras
€ 3,50 a unidade

Sweet Station
(Crepes Suzete, Waffles
e Gelados)
€ 12,00 por pessoa

- IVA está incluído

*Chá da Tarde
Baby Shower*





CHÁ DA TARDE / BABY SHOWER

com reposição de scones

- Café, Chá, Cappuccino
- Chá Gelado Valverde
- Scones Variados com Compotas Caseiras, Manteigas e Crème Fraîche
- Finger Sandwiches (3 por pessoa)
- Pastéis de Nata (1 por pessoa)
- Tarte de Amêndoa e Morangos (1 por pessoa)
- Torta de Laranja (1 por pessoa)
- Mill Folhas de Baunilha (1 por pessoa)

€ 20,00 por pessoa

+ Flute de Champanhe Perrier Jouet

€ 40,00 por pessoa

- Mínimo 10 pessoas
- IVA está incluído

PEDIDOS EXTRA

- Mini Pastéis de Nata
€ 2,50 pax 2 unidades por pessoa
- Mini Sandwich de Salmão
€ 3,50 pax 2 unidades por pessoa
- Mini Sandwich de Legumes e Hummus
€ 3,50 pax 2 unidades por pessoa
- Tarte de Amêndoa e Morangos
€ 3,50 pax 2 unidades por pessoa
- Torta de Laranja
€ 3,50 pax 2 unidades por pessoa
- Mil Folhas de Baunilha
€ 3,50 pax 2 unidades por pessoa

BOLOS FESTIVOS VALVERDE

- Bolo Red Velvet e Frutos Vermelhos
- Bolo de Chocolate e Caramelo Salgado
- Bolo de Canela e Creme de Pastel de Nata
- Bolo de Baunilha e Crème Brûlée
€ 40,00 /KG

(os bolos deverão ser encomendados com uma antecedência de 72 horas)

Serviços Complementares

Todos os eventos podem ser acompanhados de música ao vivo.

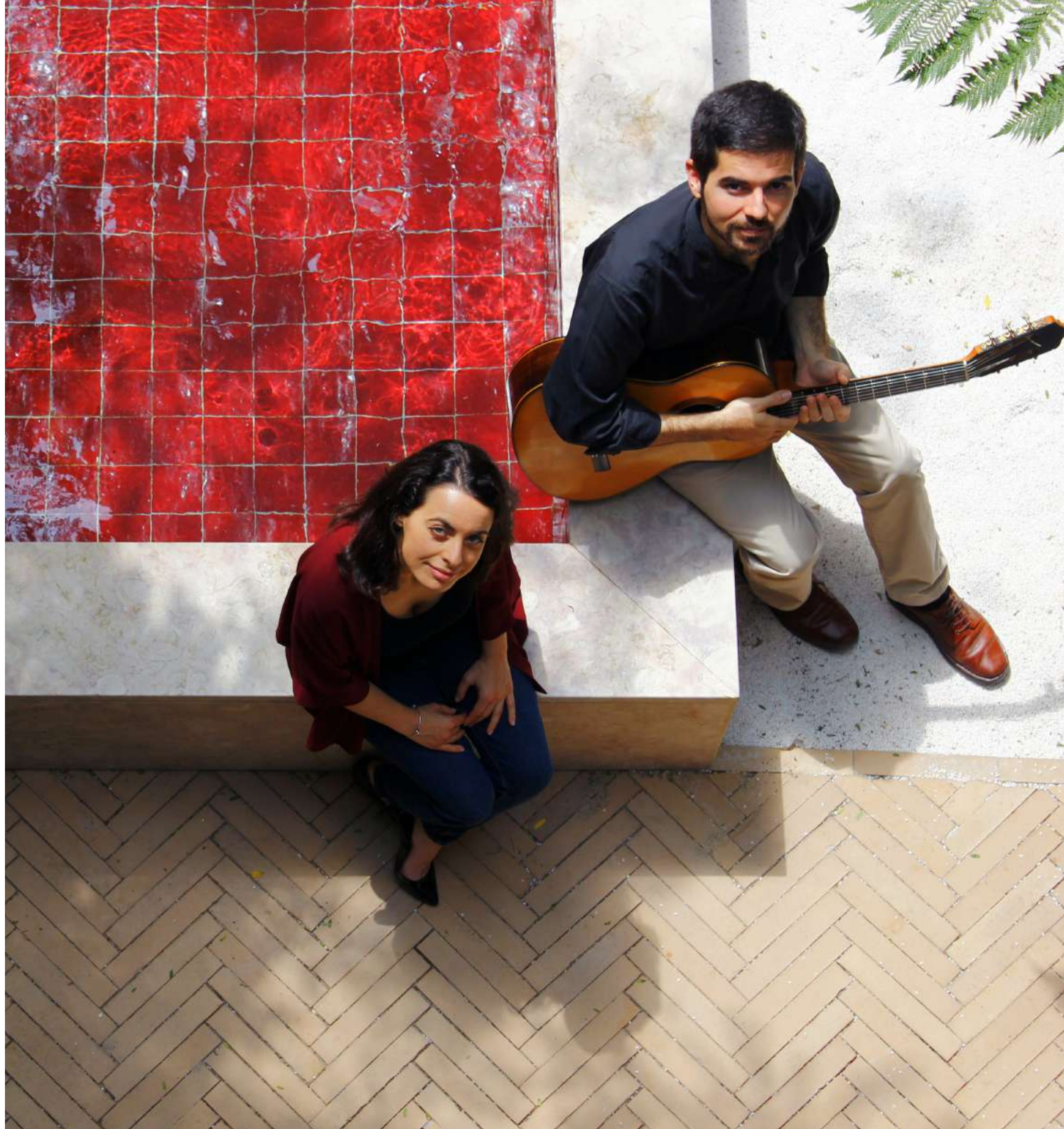
O Valverde Hotel dispõe de vários artistas de estilos musicais diferentes como Jazz, Fado, Bossa Nova, Covers, DJ.

Caso pretenda que o seu evento seja acompanhado por música ao vivo não hesite em contactar-nos!



Experimente também o requinte de um serviço de flores personalizado para o seu evento, onde cada arranjo é cuidadosamente selecionado.

Orçamento sob consulta



SÍTIO VALVERDE



RELAIS &
CHATEAUX

VALVERDE HOTEL

Avenida da Liberdade, 164 1250-146 Lisboa
Tel: +351 210 940 300 www.valverdehotel.com