



KIT BANQUETES

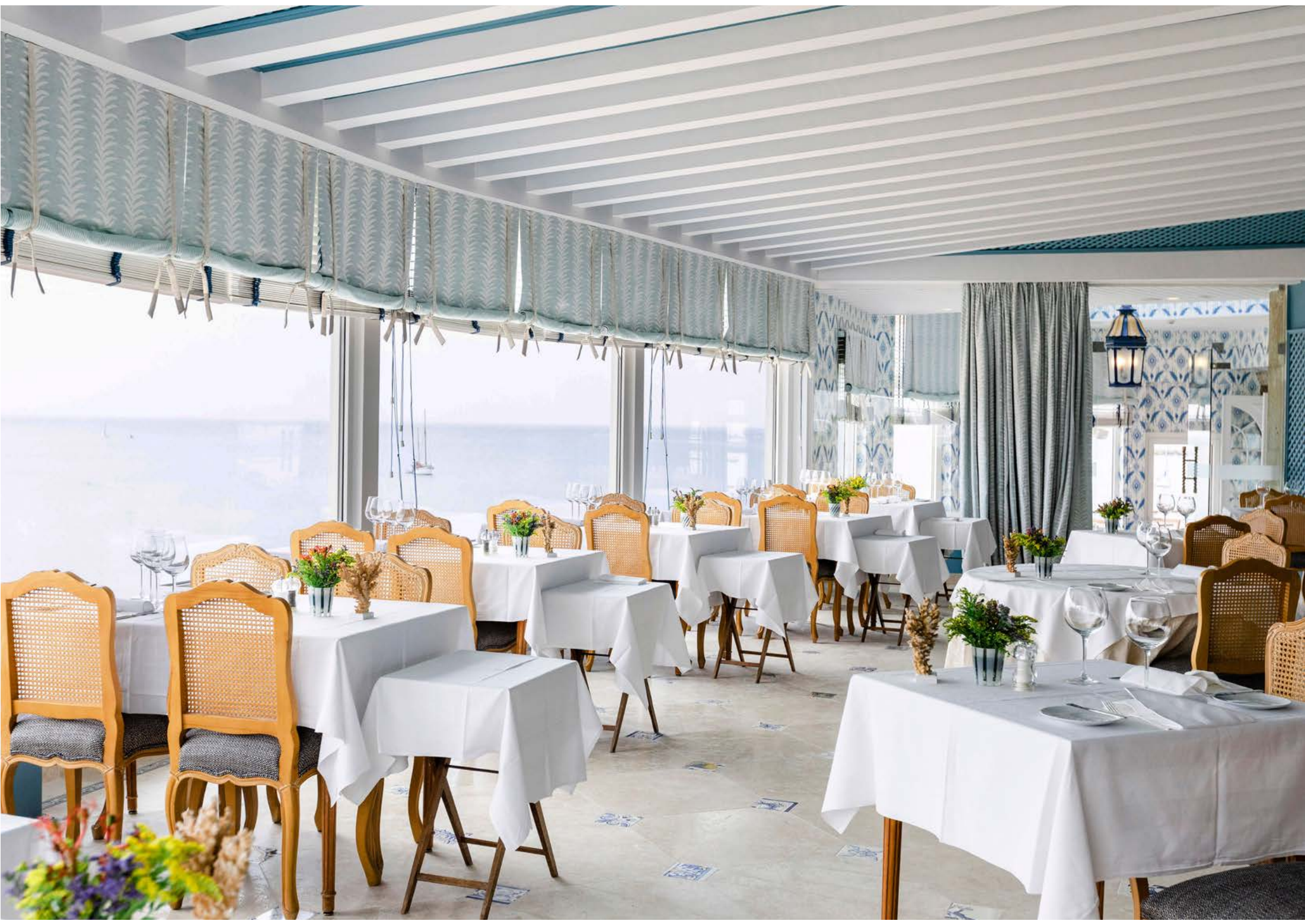
THE ALBATROZ HOTEL





CHEF EXECUTIVO

Frederic Breitenbucher nasceu em Estrasburgo, cidade gastronômica alsaciana e com apenas 16 anos começou a colaborar no negócio de charcutaria do seu pai. Aos 22 anos era já o responsável tendo começado a desenvolver a vertente gastronômica da empresa. Depois da licenciatura na escola profissional em Estrasburgo, onde obteve seu mestrado em culinária, aceitou o convite do chef Antoine Westermann para rumar a Portugal como subchefe executivo do Restaurante do Hotel Fortaleza Do Guincho. Neste projecto obteve, em 2001, uma estrela no guia Michelin. Em 2012 iniciou uma nova fase na sua carreira ao aceitar ficar à frente das cozinhas do Myriad by SANA Hotels e do Restaurante River Lounge onde realizou o planeamento de pré-abertura e abertura do hotel, definindo a linha e visão gastronômica desse hotel.





COFFEE
BREAKS

COFFEE BREAKS



SELECÇÃO DE BEBIDAS

Sumo de laranja
Café e descafeinado
Seleção de chás e Tisanas - Damman Tea
Chocolate quente Valrhona

PARA ACOMPANHAR

SALGADOS

Mini brioche de frango
Mini pita de peru com pesto
Mauricette de rosbife
Mauricette de salame e cornichons
Mauricette de presunto e azeitonas
Mini quiche de queijo e bacon
Mini quiche alho francês (vegetariana)
Mini quiche de legumes (vegetariana)
Crocante com salmão fumado
Crocante com caviar de beringela e vegetais (vegetariana)
Empada de galinha
Croissant de queijo e fiambre
Empada de galinha em massa folhada

Finger sandwich em pão alemão
Sandwich de legumes grelhados (Vegetariano sem gluten)
Bolo de milho com vegetais (vegetariano sem gluten)
Finger tomate mozzarella (vegetariano)

DOCES

Pastéis de nata
Tartelette de chocolate e fruta
Bolo de cenoura
Bolo de laranja
Quelele de praliné
Tarte de limão merengada
Mini trança de chocolate
Macaron (sem gluten)
Mini Paris Breast
Muffins de frutos vermelhos
Cheesecake de maracujá
Financier de mel de urze
Tarte de limão com fruta
Morango com chocolate
Éclairs de chocolate
Mini Pavlova

VEGAN SEM GLUTEN

Muffins
Espetadas de fruta
Coques chocolates com frutas
Parfait de mirtilho
Brownies de chocolate
Madelaine



Seleção de bebidas e 5 variedades
€15,00 por pessoa

2 variedades adicionais
€ 5,00 por pessoa

4 variedades adicionais
€ 9,00 por pessoa

COFFEE BREAKS - Suplementos



PARA ACOMPANHAR

BEBIDAS

Sumo de frutas (Laranja, Maçã, Ananás ou Toranja)

€ 4,00 por pessoa

Refrigerantes (Coca-cola, Sprite, Ice Tea)

€ 3,50 por pessoa

Station café Expresso

€ 3,50 por pessoa

2 variedades de chá gelado

€ 2,50 por pessoa

Sumo ananas e hortelã

€ 2,50 por pessoa

Batidos (Baunilha, Morango e Chocolate)

€ 8,50 por pessoa

PREÇOS ACIMA LISTADOS VALIDOS PARA SERVIÇO DE 30 MINUTOS

COFFEE STATION



SELECÇÃO DE BEBIDAS

Sumo de laranja
Café e descafeinado
Seleção de chás e Tisanas - Damman Tea
Chocolate quente Valrhona

PARA ACOMPANHAR

SALGADOS

Mini brioche de frango
Mini pita de peru com pesto
Mauricette de rosbife
Mauricette de salame e cornichons
Mauricette de presunto e azeitonas
Mini quiche de queijo e bacon
Mini quiche alho francês (vegetariana)
Mini quiche de legumes (vegetariana)
Crocante com salmão fumado
Crocante com caviar de beringela e vegetais (vegetariana)
Empada de galinha
Croissant de queijo e fiambre
Empada de galinha em massa folhada

Finger sandwich em pão alemão
Sandwich de legumes grelhados (Vegetariano sem gluten)
Bolo de milho com vegetais (vegetariano sem gluten)
Finger tomate mozzarella (vegetariano)

DOCES

Pastéis de nata
Tartelette de chocolate e fruta
Bolo de cenoura
Bolo de laranja
Quenele de praliné
Tarte de limão merengada
Mini trança de chocolate
Macaron (sem gluten)
Mini Paris Breast
Muffins de frutos vermelhos
Cheesecake de maracujá
Financier de mel de urze
Tarte de limão com fruta
Morango com chocolate
Éclairs de chocolate
Mini Pavlova

VEGAN SEM GLUTEN

Muffins
Espetadas de fruta
Coques chocolates com frutas
Parfait de mirtilho
Brownies de chocolate
Madelaine



Coffee Station somente de bebidas:

Meio dia	€15,00 por pessoa
Dia Inteiro	€28,00 por pessoa

Coffee station com bebidas e comidas: (selecção de 5 variedades de salgados e/ou doces)

Meio dia	€20,00 por pessoa
Dia Inteiro	€35,00 por pessoa



MENUS

MENU ALMOÇOS



ENTRADAS

Salmão marinado com manjerona, algas, rúcula e abacate

Pétalas de bacalhau com refogado de pimentos, caldo de bivalves com coentros

Patê em crosta de aves, ameixas marinadas ao vinho do Porto

SOPAS

Creme ervilha, tostas de cogumelos e presunto com lascas de parmesão.

Creme de cenouras com gengibre, tosta de requieirão

DO MAR

Dourada salteada, puré aipo, legumes ao alecrim, e molho vinho branco e limão

Bacalhau meio cura salteado, mil folha batata e espinafres, broa com ervas

DA TERRA

Peito de Frango assado com limão, tajine de legumes com tâmaras e amêndoas

Lombo de porco assado, com aroma de cozido à Portuguesa, crumble de farinheira

Empada de pato confitado com funcho e cogumelos, legumes do mercado

SOBREMESAS

Meia esfera de Chocolate recheada com café e gelado de caramelo

Cheesecake de manga

Brownie de chocolate Valrhona, bavaoise de cassis, gelado de baunilha

Suspiro com frutos vermelhos

Torta de Laranja e Toucinho do céu, sorbet de poejo



Menu 3 pratos: (1 sopa ou 1 entrada, 1 prato principal, 1 sobremesa, mignardises e café)
€42,00 por pessoa

Menu 4 pratos: (1 sopa, 1 entrada, 1 prato principal, 1 sobremesa, mignardises e café)
€49,00 por pessoa

Menu 4 pratos: (1 sopa ou 1 entrada, 2 pratos principais, 1 sobremesa, mignardises e café)
€58,00 por pessoa

MENU ALMOÇOS - Suplementos



ENTRADAS

Raia salteada "grenobloise", legumes a grega,
puré de batata com açafrão
(supl:+ € 7,00)

Tataki de lombo de novilho com sésamo, wok
de vegetais e pack Choi, molho agri-doce
(supl: + € 8,00)

PRATOS PRINCIPAIS

Dourada e salmonete, puré de brócolos,
legumes ao alecrim, molho emulsionado com
manjerição
(supl:+ € 7,00)

Peito de pato a baixa temperatura com calda
especiarias, Polenta, cebola roxa espinafre e
toranja rosa
(supl: + € 8,00)

MENU JANTARES



Carpaccio de Novilho marinado, salada de rúcula e alcachofra, lascas de parmesão, vinagrete de pinhão trufado

e/ou

Sopa de peixe com massinhas caseiras

PRATO PRINCIPAL

Garoupa salteada a cabo da roca

e/ou

Cabrito a baixa temperatura, mil folha de batata com azeitonas, tomate seco, vegetais da estação ao alecrim

SOBREMESA

Trilogia de chocolate com sorvete de Framboesas



Menu 3 pratos: (1 sopa ou 1 entrada, 1 prato principal, 1 sobremesa, mignardises e café)
€57,00 por pessoa

Menu 4 pratos: (1 sopa, 1 entrada, 1 prato principal, 1 sobremesa, mignardises e café)
€65,00 por pessoa

Menu 4 pratos: (1 sopa ou 1 entrada, 2 pratos principais, 1 sobremesa, mignardises e café)
€82,00 por pessoa

MENU JANTARES - Suplementos



ENTRADAS

Vieira marinada, gelatina de manga e maçã com gengibre, legumes crocantes
(supl:+ € 6,00)

Filete de salmonete salteado, Caviar de beringela e legumes grelhados, telha de parmesão
(supl:+ € 7,00)

Lavagante assado, areias de cascais com parmesão e pimenta espelette toranja e espinafre
(supl:+ € 19,00)

Foie gras de pato, maçã verde e gengibre, pão de especiarias
(supl:+ € 5,00)

Sapateira albatroz , manga e pimenta espelette
(supl:+ € 5,00)

PRATOS PRINCIPAIS

Pregado salteado recheado, caneloni com as suas barbatanas trufadas, raízes da estação, molho champagne
(supl:+ € 20,00)

Robalo assado, maki de legumes aromatizado com fava Tonka, azeite virgem com tomate
(supl:+ € 7,00)

Lombo de vitela branca assada com alecrim, mil folhas de batata com ervas, espargos e cogumelos
(supl:+ € 7,00)

Lombo de novilho Wellington, batata trufada
(supl:+ € 15,00)

SOBREMESAS

Fraisier com sorbet de Morango
(supl:+ € 1,50)

Macaron com mousse chocolate de 70%, framboesas, sorbet de frutos vermelhos
(supl:+ € 2,50)

Creme Brûlée de manjerição, ganache de frutos vermelhos, telha de merengue, sorbet de côco
(supl:+ € 2,00)

Sericaia em mil folhas com creme de canela, gelado de ameixa de Elvas
(supl:+ € 1,50)

MENU VEGETARIANO



ENTRADAS

Quinoa, legumes grelhados e telha de semento de sésamo *(vegan)*

Ou

Fondant de couve flor e legumes salteados com limão confit e fava tonka, telha de cereais *(vegan, glúten free)*

Ou

Jardim de vegetais, caneloni de curgete e caviar de beringela *(vegan)*

PRATOS PRINCIPAIS

Risotto de pleurotes salteados, espargos verdes e parmesão

Ou

Tajine de vegetais da época, tâmara e amêndoas torradas *(vegan)*

Ou

Mil folha de batata trufada, fondant de cenouras com gengibre e legumes da estação *(vegan, sem glúten)*

SOBREMESAS

Tarte de Maçã “Bravo Esmolfe”
Caramelizada

Ou

Jubileu de frutos vermelhos



Menu 3 pratos €46,00 por pessoa

Menu 4 pratos €61,00 por pessoa

MENUS DE GALA



JANTAR DE GALA I

ENTRADAS

Vieiras marinadas, legumes crocantes
fine dentele, gel de maçã verde

PRATO PRINCIPAL

Robalo salteado, puré aipo e vegetais
da quinta, molho de champagne

Carré de borrego, funcho e beringela
guisada, crumble de ervas

SOBREMESA

Sopa de morangos e sorbet de
Manjerição, telha de gruê de cacau

Café ou chá e mignardises



Menu Completo

€95,00 por pessoa
(sem bebidas)

JANTAR DE GALA II

ENTRADAS

Carabineiro salteado, abacate e manga
e yuso

PRATO PRINCIPAL

Tamboril e raia assada, alcachofras,
espargos verdes, molho de manjerição

Lombo de porco preto com espargos
verdes e gnocchi, Cogumelos, jus de
assado

SOBREMESA

Saint honore de framboesas

Café ou chá e mignardises



Menu Completo

€127,00 por pessoa
(sem bebidas)

JANTAR DE GALA III

ENTRADAS

Lavagante assado, areia de cascais com
parmesão e compota de cebola roxa,
toranja e espinafre, caldo de bivalves

PRATO PRINCIPAL

Pregado salteado, caneloni das suas
barbas e vegetais, caviar ocietre
molho champagne

Entrecôte braseado, pequeno jardim de
vegetais, molho trufado

SOBREMESA

O Chocolate

Frutos exóticos e sorvete de coco

Café ou chá e mignardises



Menu Completo

€175,00 por pessoa
(sem bebidas)



BUFFET

BUFFET SNACK



O NOSSO BUFFET INCLUI:

A nossa seleção de saladas simples, 3 saladas compostas, 2 entradas, 3 sanduiches, 1 sopa, 4 sobremesas, 4 frutas frescas

SALADAS SIMPLES

Tomate, cenoura, rúcula, cebola roxa, azeitonas, tomates cherry e pepino

SALADAS COMPOSTAS

Caesar de frango, bacon e parmesão

Polvo com pimentos e vinagrete limão

Quinoa com legumes e sésamo

ENTRADAS

Queijo fresco, tomate com pesto de manjerição

Lombo de novilho marinado, rúcula e croutons

Quiche de vegetariana

SANDUICHES

Presunto e azeitonas

Salmão fumado e queijo batido com cebolinho

Mauricette de roast beef com rábano e rúcula

SOPA

Creme de cenoura e gengibre

SOBREMESAS

Mousse de manga

Bolo de requeijão com doce de abóbora

Financier de chocolate

Parfait de framboesa

Fruta da época fresca



Preço:

€36,00 por pessoa

(Menu disponível para um mínimo de 25 pessoas)

BUFFET SUGESTÃO DO CHEF



O NOSSO BUFFET INCLUI:

A nossa seleção de saladas simples,
3 saladas compostas, 2 entradas, 1
sanduiche, 1 sopa, 1 quente de peixe ou
carnes, 1 quente vegetariano, 4 sobremesas,
4 frutas frescas

SALADAS SIMPLES

Tomate, cenoura, rúcula, cebola roxa,
azeitonas, tomates cherry e pepino

SALADAS COMPOSTAS

Caesar de frango, bacon e parmesão

Polvo com pimentos e vinagrete limão

Vermicelli com legumes e sésamo

ENTRADAS

Queijo fresco, tomate com pesto de manjerição

Tartine de presunto e azeitonas

Carpaccio de novilho, rúcula e croutons

SOPA

Creme de abóbora com pesto de coentros

PEIXE

Bacalhau salteado com legumes e mil
folhas de batata com espinafre

Peito de frango com legumes guisados e
arroz

VEGETARIANO

Couscous com legumes ao alecrim

Fusilli com ratatouille e semente de sésamo

Massa penne com cogumelos e tomates
secos

SOBREMESAS

Mousse de manga

Bolo de requeijão com doce de abóbora

Financier de chocolate

Parfait de framboesa

Fruta da época fresca



Preço:

€49,00 por pessoa

(Menu disponível para um mínimo de 25 pessoas)

BUFFET ALBATROZ



SALADAS SIMPLES

tomate, cenoura, rúcula , pepino, alface, azeitonas

SALADAS COMPOSTAS

Caesar de frango e parmesão

Pato fumado com couscous

Oriental de peru com vegetais

Fusilli com salmão e alcaparras e limão

Polvo, cebola roxa, coentro

Couscous de legumes grelhados marinados

Vermicelil de arroz com juliana de legumes e sementes de sésamo

Queijo de cabra com espinafre

Salada à grega com queijo feta e coentros

ENTRADAS / STARTERS

Tomate, queijo fresco e manjerão

Cogumelos salteados a la plancha

Carpaccio de novilho e vinagrete de trufa

Pimento padrão e tomates cherry

Couscous com legumes guisados

Legumes grelhados com parmesão

Salmão marinado com manjerona

Seleção de carnes frias

Seleção de queijos

SOPAS

Caldo verde

Creme de coentros

Abóbora

Legumes

QUENTES PEIXES

Dourada salteada com tomilho, gnocci de batata, guisado de vegetais e manjerão

Bacalhau assado, mil folha de batata com espinafre, cebola e broa de milho

Seleção de peixe assado com legumes da época salteados

Robalinho salteado, caviar de beringela fumado e piperade

QUENTES CARNES

Coxas de pato confitadas, com arroz estufado e enchidos de porco preto

Cabrito assado com grelos salteados e batatas em pimentão-doce
(supl:+ € 5,00)

Pá de borrego com ratatouille e couscous

Lombo de porco assado com batata e legumes ao alecrim

Bife do Lombo à Portuguesa
(supl:+ € 10,00)

QUENTES VEGETARIANO

Couscous com legumes ao alecrim

Penne com cogumelos e tomates secos

Fusilli com ratatouille e semente de sesamo

BUFFET ALBATROZ



SOBREMESAS

Mousse de maracujá

Mousse de frutos vermelhos

Mini Pastel nata

Arroz doce

Financier com mel de urze

Parfait de framboesa com biscoito de especiarias

Fraisier

Bolo de cenoura com amêndoas

Bolo de chocolate da Costa do Marfin



4 Saladas compostas, 2 entradas,
1 sopa, 1 prato quente carne ou peixe,
1 quente vegetariano e 4 sobremesas
€60,00 por pessoa

5 Saladas compostas, 3 entradas,
1 sopa, 1 prato quente de carne, 1 prato
quente de peixe, 1 quente vegetariano
e 5 sobremesas
€74,00 por pessoa

(Menu para um mínimo de 30 pessoas)

BUFFET PORTUGUÊS



SALADAS SIMPLES

tomate, cenoura, rúcula, pepino, alface,
azeitonas

SALADAS COMPOSTAS

Tomate, batata e cebola com orégãos

Cenoura com laranja e gengibre

Laranja, alho e agrião

Atum braseado e feijão verde

Polvo com batata doces e ervas finas

De bacalhau e caldo de bivalves

Verrines de Sapateira com manga

ENTRADAS / STARTERS

Queijo fresco com tomate e orégão

Ovas de peixe, cebola, pimento e coentros

Seleção de marinados com lima e gel
maçã verde

Seleção de enchidos | Presunto, painho,
charcuteria

Seleção de queijos nacionais

SOPAS

Gaspacho

Peixes e mariscos com ervas da ribeira

OS FRITOS TÍPICOS

Pastéis de bacalhau

Rissóis de camarão

Empadas de galinha

PRATO QUENTES PEIXES

Bacalhau à lagareiro

Bacalhau assado, mil folha de batata
com espinafre, cebola e broa de milho

Seleção de peixe assado com legumes
da época salteados

Pá de Borrego assado em pimentão,
batata à padeiro

Cabrito cozido a baixa temperatura
24h e assado com alecrim, legumes da
época salteados batata com azeitonas e
tomates secos e ervas
(supl:+ € 5,00)

Vitela assada

(supl:+ € 7,00)

SOBREMESAS

Toucinho-do-céu com amêndoas algarvias

Torta de laranja

Farófias

Mousse de chocolate com crumble de
frutos secos

Arroz doce com crocante de canela

Leite-creme caramelizado com frutos
vermelhos

Pastel nata

Fruta da época



5 Saladas compostas, 3 entradas,
1 sopa, 1 quente de carnes,
1 quente de peixe e 5 Sobremesas
€74,00 por pessoa

(Menu para um mínimo de 40 pessoas)

BUFFET MEDITERRÂNICO



SALADAS SIMPLES

Alface, tomate, pepino e rúcula

SALADAS COMPOSTAS

Salada de legumes à grega com coentros

Salada caprese

Salada de legumes assados e ervas

Salada de polvo, cebola, coentros e azeite de tomilho-limão

Legumes grelhados marinados com rosmaninho

Picatta de frango e alface romana com croutons dourados

ENTRADAS / STARTERS

Breasola com rúcula e lascas de parmesão

Cogumelos salteados à la plancha

Boqueirões com azeite de limão e alho

Peixe marinado com lima e gengibre, ervas finas e legumes crocantes

Seleção de charcutarias ibéricas

SOPAS

Gaspacho

Creme de couve flôr com fava tonka

Tomate

PRATO QUENTES PEIXES

Penne com alho, azeite e manjerição

Misto de peixes com caviar de beringela

Paella à valenciana

Saltimboca de vitela e presunto de Parma com salva e polenta salteada

SOBREMESAS

Arroz cremoso com manga

Tiramisú

Sacher em camadas suaves e recheio de alperce

Mousse de chocolate

Tarte tatin com creme de iogurte

Toucinho-do-céu com amêndoa e ginja

Creme catalão

Fruta da época laminada

Queijos I Manchego, brie, feta, serra



Buffet Mediterrânico

€94,00 por pessoa

(Menu para um mínimo de 40 pessoas)

BUFFET ASIÁTICO



SALADAS

Salada de feijão com tofu e molho agri-doce

Salada thai de melão

Salada de bok choy e vermicelle de arroz

Salada quente chinesa com rebentos de soja, pimentos e óleo de sésamo

ENTRADAS / STARTERS

Rolinhos primavera

Espetada de satay de frango com lima e semente sésamo

Pato crocante com ervas aromáticas

Camarão salteado com citronela, gengibre e cogumelos

Guiosas de frango e vegetais

Camarão com panko

Lombinho de porco com char siu

Tempura de caranguejo de casca mole

SOPAS

Miso com legumes

PRATO QUENTES PEIXES

Frango com sésamo e frutos secos

Filete de peixe estufado com chilli bean

Bifinhos de novilho com caju

GUARNIÇÕES

Arroz frito com legumes

Noodles

Chow mein de legumes

Sushi e Sashimi

SOBREMESAS

Bolo de chá verde com pistáchio

Mousse de líchia com crocante e especiarias

Leite-creme de citronela caramelizado

Biscuit jocond com cardamomo, cremoso de chocolate e suspiro de canela

Bolo de chocolate com wasabi

Ananás e manga assados com gengibre

Fruta da época laminada



Buffet Asiático

€110,00 por pessoa

(Menu para um mínimo de 40 pessoas)

BUFFET ROTA DAS ESPECIARIAS



SALADAS SIMPLES

Alface, rúcula, pepino com hortelã

SALADAS COMPOSTAS

Beterraba com tomilho-limão

Legumes salteados com manjerona e kumkat confitado

Tomate com orégãos

Cenouras com carvi e coentros

Zalouca com sumac e agrião

Taboulé com cominhos grelhado, sultanas e hortelã

Massala de beringela e hortelã

Vinaigrette de azeite e lima, gengibre e maçã verde

Óleo d'argão, vinaigrette com limão confit

ENTRADAS / STARTERS

Azeitonas com razel-hanout e laranjas

Húmus com tahina e grissini de manjerona

Dourada, garoupa e atum marinados

Kefta de borrego

SOPAS

Couve-flor com fava tonka

Sopa de bivalves com açafraão

PRATO QUENTES PEIXES

Tajine de legumes com tâmaras e amêndoas torradas

Caril de camarão e arroz basmati

Pato escalfado com caldo de especiarias, chermoula de legumes salteados

SOBREMESAS

Creme de erva-cidreira

Creme catalão com lima kefir

Mousse de chocolate e gengibre

Pudim abade de Priscos com cardamomo

Torta recheada com creme de canela e anis estrelado

Torta de laranja com geleia de tamarindo e noz-moscada

Tarte de maçã com creme de açafraão

Shot de fruta em calda de cravinho e canela



Buffet Rota das Especiarias

€105,00 por pessoa

(Menu para um mínimo de 40 pessoas)

BUFFET DO MAR



SALADAS SIMPLES

Tomate, cenoura, rúcula, pepino, alface, azeitonas

SALADAS COMPOSTAS

Polvo com pimentos e coentros

Legumes grelhados marinados com rosmarinho

Lulas e alface romana com croutons dourados

ENTRADAS

Carabineiro

Camarão tigre

Lagosta

Verrine de Sapateira

Peixe marinado com lima e gengibre, ervas finas e legumes crocantes

Seleccção de charcutarias ibéricas

PRATO QUENTES

Seleccção de peixes com caviar de beringela

Robalo assado com legumes e molho vinho branco

SOBREMESAS

Arroz cremoso com manga e coco

Tiramisú

Sacher em camadas suaves e recheio de alperce

Mousse de chocolate

Tarte tatin com creme de iogurte

Toucinho-do-céu com amêndoa e ginja

Creme catalão

Fruta da época laminada

Queijos I Nacionais e internacionais



Buffet do Mar

€PVP pedir orçamento

(Menu para um mínimo de 40 pessoas)

BUFFET QUEIJOS



QUEIJOS PORTUGUESES

Ilha

Nisa

Azeitão

Serpa

Serra

QUEIJOS INTERNACIONAIS

Brie

Cheddar

Camembert

Chèvre

Gruyère

Manchego

Roquefort

SELECÇÃO DE PÃES

Pão regional, baguette, broa de milho

Crackers, telhas e grissini

Uvas brancas e pretas, maçã

Figos frescos ou secos, sultanas e nozes



Buffet Queijos
€22,00 por pessoa

(Menu para um mínimo de 40 pessoas)



COCKTAILS & CANAPÉS

COCKTAILS & CANAPÉS



CANAPÉS FRIOS

Foie gras redução vinho do porto

Bife tártaro em pão brioche

Peito de pato fumado com pão especiarias

Patê em crosta com aves e ameixas ao
vinho do porto

Presunto e azeitonas

Burrata e com tempero trufado

Pão azeitonas com queijo azeitão endívia roxa

Crocante de tapioca com abacate e vegetais

Moelleux de vegetais com azeitonas

Sapateira com manga e lima

Cone de camarão com guacamole

Salmão fumado e queijo batido com
cebolinho

Blinis e gravlax com lima e nata acidulada

Ceviche de peixe marinado com lima e
spring roll de algas

CANAPÉS QUENTES

Tempura de beringela com caramelo
de Jerez (vegetariano e vegan)

Mini quiche alho francês

Mini quiche fiambre e queijo

Mini tarte flambée com bacon e
cebolinho

Camarão panko e molho de soja

Empada de galinha

Pastéis de bacalhau

Rissóis camarão

Spring rolls de pato

SHOTS

Gaspacho com poejo e brunesa de
legumes

Melancia e hortelã anisadas

Manga, maçã e gengibre

Abacaxi, lima e gengibre

Vichyssoise e queijo fresco com
cebolinho



Escolha de selecção de 4 variedades
Serviço de 1 hora € 16,00 / 2 hora € 24,00

Cada peça adicional
€4,00 serviço de 1 hora / 2 hora €6,50

COCKTAILS & CANAPÉS



MIGNARDISES E PETIT FOURS

Macaron de framboesas

Macaron de chocolate

Trufa de chocolate branco recheada com maracujá

Trufa de chocolate preto recheada com ganache côco

Mini tarte de framboesas

Mini pastel nata

Mini Nougat

Mini tarte de limão

Mini tarte de chocolate



3 peças

1 hora € 12,00 / 2 hora € 18,00

6 peças

1 hora € 22,00 / 2 hora € 33,00

8 peças

1 hora € 30,00 / 2 hora € 45,00

COCKTAILS & CANAPÉS - Dinnatoire



CANAPÉS FRIOS

Gravlax de salmão com laranja

Pato fumado com pão de especiarias

Sapateira com manga e lima

Cone de camarão com guacamole

CANAPÉS QUENTES

Empada de galinha e cogumelos

Pastéis de bacalhau

Rissóis camarão

STATION DE QUEIJO E CHARCUTARIA

MINIPRATOS FRIOS

Paté de aves e ameixas em crosta, ao vinho do porto

Ceviche de peixe, legumes crocantes e gel de maçã verde

Vitela marinada vinagrete de pinhão e trufa

Queijo fresco e tomates ,pesto de manjerição

Legumes grelhados com parmesão

Polvo grelhado com batata caçoila doce

MINI-PRATOS QUENTES

Parmentier de rabo de boi, molho trufado

Risoto de cogumelos e parmesão

Robalinho com aipo e legumes, molho vinho branco

SOBREMESAS

Macaron

Espetadas de frutas

Mini tarte de limão com frutas

Mini éclairs

Craquelin



Preço:

€ 75,00 por pessoas (sem bebidas)

MESAS / SHOW-COOKING



MESA DE OSTRAS

Vinagrete de vinho tinto e chalotas, Vinagrete de lima e gengibre, gomos de limão
3 unidades por pessoa € 11,00

PARA TRINCHAR

Presunto pata negra, pão regional e grissinis
€ 18,00 por pessoa
(Serviço mínimo para 80 pessoas)

Pintada recheada com frutos secos
€ 15,00 por pessoa
(Serviço mínimo para 30 pessoas)

Carré de borrego, legumes e batatas
€ 32,00 por pessoa
(Serviço mínimo para 30 pessoas)

Entrecôte de novilho, mil-folhas de batatas e legumes
€ 32,00 por pessoa
(Serviço mínimo para 30 pessoas)

Bife de lombo Wellington
€ 27,00 por pessoa
(Serviço mínimo para 30 pessoas)

Folhado de bacalhau com grelos

€ 16,00 por pessoa
(Serviço mínimo para 30 pessoas)

Folhado de queijo de cabra com espinafres
€ 14,00 por pessoa
(Serviço mínimo para 30 pessoas)

PASTAS

Guarnições

Espargos verdes, cogumelos, tomate, camarão, frango e parmesão

Molhos - Pesto, tomate
€ 20,00 por pessoa
(Serviço mínimo para 30 pessoas)

RISOTTOS

Guarnições

Espargos verdes, cogumelos, tomate, camarão, frango e parmesão
€ 20,00 por pessoa
(Serviço mínimo para 30 pessoas)

SUGESTÕES PARA CEIA

SOPAS / SOUPS:

Caldo verde
€ 4,00 por pessoa

Creme Abóbora
€ 4,00 por pessoa

Creme de legumes
€ 4,00 por pessoa

Creme de couve-flôr
€ 4,00 por pessoa

PREGO DO LOMBO - € 7,00 POR PESSOA

Mini pita de frango com especiarias
€ 5,00 por pessoa

Mini pita de salmão fumado
€ 5,00 por pessoa

Wrap de frango com presunto
€ 5,00 por pessoa

Pão com chouriço
€ 5,00 por pessoa

MESAS / SHOW-COOKING



MESA DE QUEIJOS

Ilha, flamengo, serra, azeitão, Mistura, brie, roquefort, camembert, queijo fresco

Seleção de pães e tostas, crackers, frutos secos, uvas

€ 20,00 por pessoa

(Serviço mínimo para 30 pessoas)

MESA DE SOBREMESAS

Tiramisú

Tatin de maçã

Mousse de chocolate branco e preto

Mousse de requeijão com doce de abóbora

Sopa de frutos silvestres com raspas de lima

Pannacotta com creme de alperce

2 Peças por pessoa € 8,00

4 Peças por pessoa € 12,00



LANCHES

LANCHES



LANCHE I

Seleção de mini Sanduíches Variadas
(Queijo, Fiambre e Salmão fumado e
presunto com azeitonas)

Scones e Compotas Caseiras

Seleção mini doces

28,00 € Preço por pessoa
(sem bebidas)

LANCHE II

Fritos típicos
(Rissóis de Camarão, Croquetes de
Carne, pastéis de bacalhau)

Seleção de mini Sanduíches Variadas
(Queijo, Fiambre e Salmão fumado e
presunto com azeitonas)

Mini Quiches mistas e de vegetais

Scones e Compotas Caseiras

Seleção mini doces

Bolo à fatia

33,00 € Preço por pessoa
(sem bebidas)

LANCHE III

Fritos típico
(Rissóis de Camarão, Croquetes de
Carne, Pastéis de bacalhau)

Seleção de mini Sanduíches Variadas
(Pato Fumado, Salmão fumado com
queijo batido, presunto com azeitonas,
rosbife com rabano e cornichon)

Mini Quiches mistas e de vegetais

Scones e Compotas Caseiras

Seleção mini doces

Bolo a fatia

Mini Pastéis de Nata

Mini Bolas de Berlim

38,00 € Preço por pessoa
(sem bebidas)



CRIANÇAS

CRIANÇAS – Opções Crianças até 12 anos



MENU I

Creme de Legumes

Spaghetti Bolonhesa

ou

Peito de frango salteado, puré de batata e vegetais

ou

Panados de bacalhau, puré de batata e legumes

Mousse de chocolate com smarties

ou

Gelado 2 sabores

Inclui Águas e Refrigerantes

25,00 € Preço por pessoa

MENU II

Creme de Legumes

Bife de lombo, batata salteada e vegetais

ou

Filetes de Dourada salteada, legumes e batatas

Trilogia de chocolate, gelado de baunilha

ou

Gelado 2 sabores

Inclui Águas e Refrigerantes

32,00 € Preço por pessoa



SUPLEMENTO DE BEBIDAS



SUPLEMENTO DE BEBIDAS



SUPLEMENTO DE BEBIDAS I (SEM ALCOOL)

Água Mineral
Sumos e Refrigerantes
Chá e Café

9,00 € Preço por pessoa

SUPLEMENTO DE BEBIDAS II

Vinho Branco e Tinto da Casa - Casa
Santos Lima (Lisboa) ou Lavradores de
Feitoria (Douro)

Água Mineral

Sumos e Refrigerantes

Chá e Café

12,00 € Preço por pessoa

SUPLEMENTO DE BEBIDAS III

Vinho Branco e Tinto da Casa - Casa
Santos Lima (Lisboa) ou Lavradores de
Feitoria (Douro)

Água Mineral

Sumos e Refrigerantes

Chá e Café

1 Digestivo - Vinho do Porto ou Whisky
Novo

16,00 € Preço por pessoa

SUPLEMENTO DE BEBIDAS



SUPLEMENTO DE BEBIDAS IV

Vinho Branco e Tinto da Casa - Papa Figos

Água Mineral

Sumos e Refrigerantes

Chá e Café

18,00 € Preço por pessoa

SUPLEMENTO DE BEBIDAS V

Vinho Branco e Tinto da Casa - Papa Figos

Água Mineral

Sumos e Refrigerantes

Chá e Café

1 Digestivo - Vinho do Porto ou Whisky Novo

21,00 € Preço por pessoa

Nota

O serviço de bebidas começa no início do serviço de sala e termina com o café/digestivo. Todas as bebidas servidas após o café/digestivo serão debitadas ao consumo, salvo qualquer acordo pré-estabelecido.

CARTA DE BEBIDAS



ÁGUA MINERAL

Doses p. garrafa

Luso 25cl	2.00€
Luso 50cl	2.50€
Luso 100cl	3.00€

ÁGUA TÓNICA

Schweppes Original Indian 25cl	2.75€
Fever Tree Indian 20cl	4.00€

REFRIGERANTES

Doses p. garrafa	3.00€
------------------	-------

SUMOS DE FRUTAS

Doses p. garrafa	3.50€
Red Bull 25cl	4.00€

CERVEJAS

Imperial 25cl	4,00€
Sagres 33cl	5.00€
Heineken 33cl	6,00€
Guinness 40cl	7,00€

WHISKIES

Novo / Scotch	
Dose a copo	9.00€
Doses p. garrafa	85.00€

Velho / Old

Dose a copo	11.00€
Doses p. garrafa	105.00€

MALTES

Dose a copo	14.00€
Doses p. garrafa	130.00€

IRLANDESES

Dose a copo	10.95€
Doses p. garrafa	95.00€

BOURBON

Dose a copo	9.00€
Doses p. garrafa	85.00€

ESPIRITUOSOS

Gin / Vodka / Rum / Tequilla	
Dose a copo	9.50€
Doses p. garrafa	89.00€

APERITIVOS

Estrangeiros	
Dose a copo	7.00€
Doses p. garrafa	65.00€

AGUARDENTES

Dose a copo	7.00€
Doses p. garrafa	65.00€

MACIERA

Dose a copo	7.00€
Doses p. garrafa	65.00€

ANTIQUA

Dose a	9.00€
Doses p. garrafa	85.00€

CRF RESERVA

Dose a copo	9.00€
Doses p. garrafa	85.00€

CALVADOS

Dose a copo	10.00€
Doses p. garrafa	95.00€

PALÁCIO DA BREJOEIRA BAGACEIRA

Dose a copo	12.00€
Doses p. garrafa	112.00€

COURVOISIER | REMY MARTIN VSOP

Dose a copo	14.00€
Doses p. garrafa	130.00€

ARMAGNAC JANNEAU VSOP

Dose a copo	14.00€
Doses p. garrafa	130.00€

CARTA DE BEBIDAS



PALÁCIO da BREJOEIRA VELHA

Dose a copo	16.00€
Doses p. garrafa	112.00€

HENNESSEY XO

Dose a copo	22.00€
Doses p. garrafa	185.00€

VINHOS LICOROSOS

NACIONAIS

Dose a copo	8.00€
Doses p. garrafa	75.00€

ESTRANGEIROS

Dose a copo	9.00€
Doses p. garrafa	85.00€

VINHOS DO PORTO

NOVAL TAWNY

Dose a copo	5.00€
Doses p. garrafa	35.00€

NOVAL RUBY

Dose a copo	6.00€
Doses p. garrafa	40.00€

BLACKETT SECO / DRY

Dose a copo	6.00€
Doses p. garrafa	40.00€

BLACKETT SPECIAL RESERVE

Dose a copo	6.00€
Doses p. garrafa	40.00€

BLACKETT 10Y

Dose a copo	7.00€
Doses p. garrafa	45.00€

BLACKETT 20Y

Dose a copo	12.00€
Doses p. garrafa	100.00€

BLACKETT 30Y

Dose a copo	19.00€
Doses p. garrafa	125.00€

BLACKETT VINTAGE

Dose a copo	12.00€
Doses p. garrafa	100.00€

TAYLORS LBV

Dose a copo	8.00€
Doses p. garrafa	50.00€

VINHOS DA MADEIRA

BLANDY DUKE OF CLARENCE

Dose a copo	6.00€
Doses p. garrafa	40.00€

BLANDY BOAL

Dose a copo	7.00€
Doses p. garrafa	45.00€

BLANDY MALVASIA

Dose a copo	7.00€
Doses p. garrafa	45.00€

BLANDY VERDELHO

Dose a copo	7.00€
Doses p. garrafa	45.00€

BRANDY SERCIAL

Dose a copo	7.00€
Doses p. garrafa	45.00€

VINHO CARCAVELOS

CARCAVELOS VILA OEIRAS

Dose a copo	8.00€
Doses p. garrafa	50.00€

CARTA DE BEBIDAS



VINHOS MOSCATEL

BACALHOA	
Dose a copo	8.00€
Doses p. garrafa	50.00€

ROXO SUPERIOR 10Y	
Dose a copo	10.00€
Doses p. garrafa	80.00€

ALAMBRE 20Y	
Dose a copo	11.00€
Doses p. garrafa	90.00€

VINHOS JEREZ

JEREZ SOLERA 1847 DOCE	
Dose a copo	8.00€
Doses p. garrafa	50.00€

JEREZ TIO PEPE SECO	
Dose a copo	8.00€
Doses p. garrafa	50.00€

CHAMPANHES

Champagne Taittinger Brut Reserva França	
Doses p. garrafa	77.00€

Dom Perignon França	
Doses p. garrafa	256,00€

ESPUMANTES	
Murganheira Reserva Bruto Tavora-Varosa	
Doses p. garrafa	32.00€

VINHOS VERDES

Soalheiro	
Doses p. garrafa	26.00€

VINHOS BRANCOS

Casa Santos Lima - Chardonnay Lisboa	
Doses p. garrafa	17.00€

Lavradores da Feitoria - Douro	
Doses p. garrafa	17.00€

Casa Santos Lima - Sauvignon Lisboa	
Doses p. garrafa	18.00€

Papa Figos - Douro	
Doses p. garrafa	18.00€

Planalto Reserva - Douro	
Doses p. garrafa	22.00€

VINHOS TINTOS

Casa Santos Lima - Palha Canas Lisboa	
Doses p. garrafa	18.00€

Lavradores da Feitoria - Douro	
Doses p. garrafa	18.00€

Marquês de Borba - Alentejo	
Doses p. garrafa	18.00€

Papa Figos - Douro	
Doses p. garrafa	21.00€

VINHO ROSÉ

Casa Santos Lima - Azulejo Lisboa	
Doses p. garrafa	17,00€

SUPLEMENTO DE BEBIDAS



BAR ABERTO I

Cerveja
Vinho Branco
Sumo de Laranja Natural
Águas Minerais

€ 10,00
Preço por pessoa por Hora

BAR ABERTO II

Vinho do Porto
Espumante Nacional
Sumos e Refrigerantes
Águas Minerais

€ 14.50
1ª Hora Preço por pessoa

€ 10.00
Horas seguintes Preço por pessoa

BAR ABERTO III

Vinho do Porto
Martini Rosso e Bianco
Vinho Branco e Tinto
Espumante Nacional
Cerveja
Gin Tónico
Vodka
Rum
Whisky Novo
Sumos e Refrigerantes
Águas Minerais

€ 22.50
1ª Hora Preço por pessoa

€ 15.00
Horas seguintes Preço por pessoa



The
Albatroz
Hotel

★ ★ ★ ★ ★

CONDIÇÕES GERAIS

CONDIÇÕES GERAIS



SERVIÇOS ADICIONAIS

O Hotel Albatroz oferece os seguintes serviços gratuitamente:

Prova do Menu: Será gratuita para 2 Pessoas após adjudicação e reserva da data, sendo aos demais cobrado um valor especial – Válido para eventos com 50 ou mais convidados. Estas provas realizam-se apenas ao almoço e em dia e hora a definir pelo hotel.

Menus impressos: 01 por cada lugar

Plano de mesas à entrada da sala com nome dos convidados

COMIDAS E BEBIDAS

O serviço é empratado ou servido à Inglesa (dependendo número de pessoas e ementa escolhida), e tem uma margem de 10% para repetições. A confirmação da ementa escolhida deverá ser efectuada até 15 dias antes do evento. Deverão ainda ser informadas nesta altura quaisquer restrições alimentares a ter em consideração, caso existam. Não deverão entrar no hotel quaisquer alimentos trazidos pelos

organizadores ou seus convidados, sem prévia autorização escrita da direcção do hotel.

Aperitivo: 1 hora

Suplemento de bebidas (vinhos): desde a entrada ao serviço de café.

POLÍTICA DE CRIANÇAS

0 - 3 Anos Valor Fixo

4 - 11 Anos é cobrado 50% do Valor do Menu de Adulto

A partir de 12 Anos é cobrado o Valor igual ao do Menu de Adulto

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

45% Depósito com a adjudicação do evento (Não reembolsável). 45% do valor estimado a 30 dias antes do evento. Restante pagamento após o evento

POLÍTICAS DE CANCELAMENTO

Se houver uma anulação depois de confirmado o evento, será cobrado o equivalente a 45% dos serviços

contratados, ou seja, o hotel não devolverá o depósito de reserva. Se houver uma anulação a menos de 60 dias do evento, será cobrado o equivalente a 90% dos serviços contratados. Se houver uma anulação a menos de 30 dias do evento, será cobrado o equivalente a 100% dos serviços contratados.

NÚMERO GARANTIDO DE PESSOAS

O número final de participantes garantidos deverá ser comunicado até 48 horas antes do início do evento e será esse o número final para efeitos de facturação. Se o número de presenças nos eventos for superior ao garantido (variação máxima de 10% do número total de convidados), a facturação será feita de acordo. O hotel reserva-se, ainda, o direito de mudar a(s) sala(s) reservada(s) se o número de pessoas garantido for superior ou inferior ao inicialmente previsto. O mínimo de participantes para qualquer evento é de 10 pessoas. Se o número de participantes em sala privada for inferior a 10, será aplicada uma taxa de serviço de 250.00€.

CONDIÇÕES GERAIS



CONDIÇÕES EXTRA

Suplemento de serviço por hora e por empregado, a partir das 18h00 (para almoço) e das 24h00 (para jantar).

Válido apenas para algumas salas (o número de empregados será decidido pelo hotel)

Preço por empregado por hora

EXTRAVIDOS

O hotel não se poderá responsabilizar pelo extravio de bens deixados pelos organizadores ou seus convidados nas suas instalações, seja antes, durante ou depois do evento.

AUDIOVISUAIS

Podemos providenciar todo o material audiovisual e assistência técnica que necessita para a realização do seu evento. Preços sob consulta.

UTILIZAÇÃO DOS ESPAÇOS RESERVADOS

Nada deverá ser afixado a pavimentos, paredes, tectos ou colunas com pregos, parafusos, pioneses,

fita adesiva ou outros meios para suspensão no tecto ou paredes. As despesas decorrentes da reparação de quaisquer danos causados nas instalações ou equipamentos do hotel, por pessoa presente no evento, serão da única e exclusiva responsabilidade do cliente, ficando o hotel autorizado a cobrar tais importâncias na factura ou posteriormente.

PUBLICIDADE, UTILIZAÇÃO DA IMAGEM COORPORATIVA DO HOTEL E OUTROS

Qualquer publicidade de eventos a decorrer no hotel, bem como a utilização do respectivo nome e logótipo deverá ser do conhecimento e ter a aprovação da direcção do hotel. Todo e qualquer serviço externo ao Hotel, está sujeito a aprovação prévia por parte da direcção.



Rua frederico Arouca, 100 2750-353 Cascais - Portugal | Tel.: +351 21 484 73 80 | Fax.: +351 21 484 48 27
info@thealbatrozcollection.com | www.thealbatrozcollection.com