



MENUS

AO VALOR DO MENU PODERÁ ACRESCEER O VALOR DE ALUGUER DO ESPAÇO. O MENU ESCOLHIDO DEVE SER INFORMADO AO HOTEL ATÉ 10 DIAS ANTES DO EVENTO. MENUS DE GRUPO DISPONÍVEIS PARA UM MÍNIMO DE 10 PESSOAS. TODO O GRUPO DEVERÁ ESCOLHER 1 ÚNICA OPÇÃO DE MENU. DECORAÇÃO NÃO INCLUÍDA NO VALOR. PREÇO FINAL SUJEITO A CONFIRMAÇÃO. PODERÁ SOFRER ALTERAÇÕES ATÉ A DATA DA APROVAÇÃO DO ORÇAMENTO DO EVENTO PELO CLIENTE, POR FATORES EXTERNOS À NOSSA EMPRESA.

THE EVENT ROOM RENTAL MAY BE ADDED TO THE COST OF THE MENU. THE CHOSEN MENU MUST BE INFORMED TO THE HOTEL UP TO 10 DAYS PRIOR TO THE EVENT. GROUP MENUS ARE AVAILABLE FOR A MINIMUM OF 10 PEOPLE. THE SAME MENU OPTION SHOULD BE CHOSEN FOR THE ENTIRE GROUP. DECORATION IS NOT INCLUDED IN THE PRICE. ALL PRICES ARE SUBJECT TO CONFIRMATION AND MAY CHANGE DUE TO EXTERNAL REASONS. PRICES ARE GUARANTEED ONLY AFTER THE BUDGET IS APPROVED.



COFFEE BREAKS

MENU I

CROISSANT COM QUEIJO
CROISSANT COM FIAMBRE
MINI PASTÉIS DE NATA
MINI TRAVESSEIROS DE SINTRA
MINI QUEIJADAS DE SINTRA
ÁGUAS E SUMOS
CAFÉ E CHÁ

MENU I

CROISSANT WITH CHEESE
CROISSANT WITH HAM
MINI CUSTARD TARTS
MINI SINTRA PUFF PASTRY
MINI SINTRA CHEESE PASTRY
WATER & JUICE
COFFEE & TEA

MENU II

CROISSANT DE QUEIJO E FIAMBRE
FOCACCIA DE LEGUMES ASSADOS
FINGER SANDES SALMÃO FUMADO
PASTÉIS DE NATA
TRAVESSEIROS DE SINTRA
QUEIJADAS DE SINTRA
ÁGUAS E SUMOS
CAFÉ E CHÁ

MENU II

CHEESE AND HAM CROISSANTS
ROASTED VEGETABLE FOCACCIA
SMOKED SALMON FINGER SANDWICHES
CUSTARD TARTS
SINTRA PUFF PASTRY
SINTRA CHEESE PASTRY
WATER AND JUICE
COFFEE AND TEA



Brunch

3 variedades de pão
Panquecas de mirtilo
Bolo de banana com
canela e nozes
Scone
Manteiga, compota
caseira, mel

3 Types of bread
Blueberry pancakes
Banana cake with
cinnamon and nuts
Scone
Butter, homemade
preserves, honey



Ovos mexidos
Ovos beneditinos
Bacon
Salsicha fresca (Portuguesa)
Quiche

Scrambled eggs
Eggs benedict
Bacon
Portuguese sausage
Quiche



Queijo flamengo
Queijo Alavão
Chouriço
Salame

Flamengo cheese
Alavão cheese
Chorizo
Salame



Muesli e leite
Sumo de laranja ou
morango
Chá ou café

Muesli and milk
Orange or strawberry
juice
Tea or coffee



Frutas laminadas

Assorted fruits

*Cocktails: Bloody Mary, Mimosa.



MENUS DE ALMOÇO DE GRUPO

GROUP LUNCH MENUS

OS MENUS DE ALMOÇOS SÃO DIRECIONADOS A GRUPOS DE NO MÍNIMO 12 PESSOAS. OS MENUS SÃO COMPOSTOS POR 3 PRATOS. DEVE-SE ESCOLHER, APENAS UMA ENTRADA, UM PRATO PRINCIPAL E UMA SOBREMESA POR PESSOA (O PEDIDO MÍNIMO DEVE SER DE 6 UNIDADES PARA CADA PRATO ESCOLHIDO). É POSSÍVEL OPTAR POR 2 PRATOS PRINCIPAIS COM UM ACRÉSCIMO DE 15€ POR PESSOA. AO VALOR DO MENU PODERÁ ACRESCER O VALOR DE ALUGUER DO ESPAÇO. O MENU ESCOLHIDO DEVE SER INFORMADO AO HOTEL ATÉ 10 DIAS ANTES DO EVENTO. TODO O GRUPO DEVERÁ ESCOLHER 1 ÚNICA OPÇÃO DE MENU. DECORAÇÃO NÃO INCLUÍDA NO VALOR. PREÇO FINAL SUJEITO A CONFIRMAÇÃO. PODERÁ SOFRER ALTERAÇÕES ATÉ A DATA DA APROVAÇÃO DO ORÇAMENTO DO EVENTO PELO CLIENTE, POR FATORES EXTERNOS À NOSSA EMPRESA.

THE LUNCH MENUS ARE AVAILABLE FOR GROUPS OF 12+ PEOPLE. ALL THE MENUS INCLUDE 3 COURSES. YOU MUST CHOOSE ONLY ONE STARTER, ONE MAIN COURSE AND ONE DESSERT PER PERSON (THE MINIMUM ORDER MUST BE 6 UNITS FOR EACH CHOSEN DISH). IT IS POSSIBLE TO OPT FOR 2 MAIN COURSES WITH AN EXTRA €15 PER PERSON. THE EVENT ROOM RENTAL MAY BE ADDED TO THE COST OF THE MENU. THE CHOSEN MENU MUST BE INFORMED TO THE HOTEL UP TO 10 DAYS PRIOR TO THE EVENT. THE SAME MENU OPTION SHOULD BE CHOSEN FOR THE ENTIRE GROUP. DECORATION IS NOT INCLUDED IN THE PRICE. ALL PRICES SUBJECT TO CONFIRMATION AND MAY BE CHANGED UNTIL THE DATE OF APPROVAL OF THE ESTIMATE BY THE CLIENT, DUE TO EXTERNAL REASONS.



MENUS DE GRUPO 2026 - ALMOÇO 2026 GROUP MENUS - LUNCH

ENTRADAS

(ESCOLHER 1 OPÇÃO)

- ✓ Tosta de queijo de cabra com doce de abóbora
- ✓ Creme de cenoura com tomilho
- ✓ Creme de ervilhas
- Mil folhas de presunto com chicória e vinagrete de mel
- ✓ Ratatouille de legumes
- ✓ Salada caprese

STARTERS

(CHOOSE ONE)

- ✓ Goat cheese toast with pumpkin compote
- ✓ Cream of carrot soup with thyme
- ✓ Cream of split pea soup
- Melon and prosciutto millefeuille with chicory and honey vinaigrette
- ✓ Vegetable ratatouille
- ✓ Caprese salad

PRATOS PRINCIPAIS

(ESCOLHER 1 OPÇÃO)

- Lascas de bacalhau com broa e espinafres
- Lombo de porco assado no forno com batata à padeiro
- Folhado de salmão com molho de maracujá e legumes
- Coxa de pato confitada com batata rosti e molho de frutos vermelhos
- ✓ Lasanha verde com queijo de cabra e vinagre balsâmico
- ✓ Caril de legumes e quinoa

MAIN COURSES

(CHOOSE ONE)

- Cod slivers with traditional crumbled herb cornbread and spinach
- Oven-baked pork loin with baker's potatoes
- Salmon in a puff pastry with a passion fruit sauce, served with mixed vegetables
- Duck leg confit with potatoes roesti and a red fruit sauce
- ✓ Green lasagna with goat cheese and balsamic vinegar
- ✓ Vegetable curry with quinoa

SOBREMESAS (ESCOLHER 1 OPÇÃO)

- Leite creme caseiro
- Pudim flan
- Mousse chocolate
- Arroz doce
- Cheesecake de frutos vermelhos
- ✓ Salada de fruta

DESSERTS (CHOOSE ONE)

- Homemade Portuguese egg custard
- Flan custard
- Chocolate mousse
- Rice pudding
- Red berry cheesecake
- ✓ Fruit salad

✓ Vegetariano / Vegetarian

✓ Vegano / Vegan

O menu inclui vinho da casa ou cerveja ou refrigerante e águas com e sem gás, café e petit fours. Inclui seleção de pães e manteiga. Alguns dos produtos expostos contêm substâncias alergénias/intolerantes. Caso pretenda obter informação sobre os géneros alimentícios que contêm substâncias alergénias/intolerantes, consulte-nos. | *The menu includes house wine or beer or soft drinks, still and sparkling water, coffee and petit fours. Includes a selection of breads and butter. Some of the products here listed may contain substances that cause allergies or food intolerances. 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 JANTAR DE GRUPO

GROUP DINNER MENUS

AO VALOR DO MENU PODERÁ ACRESCEER O VALOR DE ALUGUER DO ESPAÇO. O MENU ESCOLHIDO DEVE SER INFORMADO AO HOTEL ATÉ 10 DIAS ANTES DO EVENTO. MENUS DE GRUPO DISPONÍVEIS PARA UM MÍNIMO DE 10 PESSOAS. TODO O GRUPO DEVERÁ ESCOLHER 1 ÚNICA OPÇÃO DE MENU. DECORAÇÃO NÃO INCLUÍDA NO VALOR. PREÇO FINAL SUJEITO A CONFIRMAÇÃO. PODERÁ SOFRER ALTERAÇÕES ATÉ A DATA DA APROVAÇÃO DO ORÇAMENTO DO EVENTO PELO CLIENTE, POR FATORES EXTERNOS À NOSSA EMPRESA.

THE EVENT ROOM RENTAL MAY BE ADDED TO THE COST OF THE MENU. THE CHOSEN MENU MUST BE INFORMED TO THE HOTEL UP TO 10 DAYS PRIOR TO THE EVENT. GROUP MENUS ARE AVAILABLE FOR A MINIMUM OF 10 PEOPLE. THE SAME MENU OPTION SHOULD BE CHOSEN FOR THE ENTIRE GROUP. DECORATION IS NOT INCLUDED IN THE PRICE. ALL PRICES SUBJECT TO CONFIRMATION AND MAY BE CHANGED UNTIL THE DATE OF APPROVAL OF THE ESTIMATE BY THE CLIENT, DUE TO EXTERNAL REASONS.

LAWRENCE'S HOTEL
RUA CONSIGLIÉRI PEDROSO, 38-40 | 2710-550 SINTRA
GERAL@LAWRENCESHOTEL.COM | +351 219 105 500



MENUS DE GRUPO 2026 - OS ESCRITORES 2026 GROUP MENUS - THE WRITERS

MENU CAMILO

Ve Creme de espinafres com nata
Tranche de salmão com citrinos envolto
em massa folhada e molho de maracujá
Pudim flan com vinho do Porto

CAMILO MENU

Ve Cream of spinach soup
Salmon fillet with citrus wrapped in a
puff pastry and a passion fruit sauce
Flan pudding with Port wine



MENU BECKFORD

Ve Creme de cenoura com tomilho fresco
Bife Wellington com molho
foie grás e salada verde
Leite creme com canela

BECKFORD MENU

Ve Cream of carrot soup with fresh thyme
Beef Wellington with a
foie gras sauce and a green salad
Portuguese custard with cinnamon



MENU LADY JACKSON

Ve Salada Caprese
Coxa de pato confitada e batatinhas
douradas com molho de laranja
Ve Salada de frutas

LADY JACKSON MENU

Ve Caprese salad
Duck confit with roasted
potatoes and orange sauce
Ve Fruit salad

Ve Vegetariano / Vegetarian Ve Vegano / Vegan

O menu inclui vinho da casa ou cerveja ou refrigerante e águas com e sem gás, café e petit fours. Inclui seleção de pães e manteiga. Alguns dos produtos expostos contêm substâncias alergénias/intolerantes. Caso pretenda obter informação sobre os géneros alimentícios que contêm substâncias alergénias/intolerantes, consulte-nos. | *The menu includes house wine or beer or soft drinks, still and sparkling water, coffee and petit fours. Includes a selection of breads and butter. Some of the products here listed may contain substances that cause allergies or food intolerances. If you require information concerning any product that might contain allergens or if you suffer from food intolerance please consult with our staff.*

LAWRENCE'S HOTEL
RUA CONSIGLIÉRI PEDROSO, 38-40 | 2710-550 SINTRA
GERAL@LAWRENCESHOTEL.COM | +351 219 105 500



MENUS DE GRUPO 2026 - OS QUARTOS 2026 GROUP MENUS - THE BEDROOMS

ALLIS UBBO

Sopa de peixe
Lombinhos de porco alentejano com
batatinhas e puré de maçã reineta
Mousse de chocolate

ALLIS UBBO

*Fish soup
Pork fillet with small potatoes
and apple purée
Chocolate mousse*

PATRIMÓNIO

✓ 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

PATRIMÓNIO

✓ *Goat cheese au gratin with green salad
and honey vinaigrette
Braised salmon with Basmati rice
and mango curry sauce
✓ Fruit salad*

CYNTHIA

✓ Tortellini de ricotta e espinafres
com molho de tomate
Coxa de pato confitada em cama de puré
de batata doce e molho de laranja
Tarte de maçã com gelado de baunilha

CYNTHIA

✓ *Ricotta and spinach tortellini
with tomato sauce
Duck confit with mashed sweet potato
and orange sauce
Apple pie with vanilla ice cream*

OLISSAPONA

Mil folhas de melão e presunto
com chicória e vinagrete de mel
Lombo de bacalhau em folhas de couve e esmagada
de batata com crocante de cebola e azeite virgem
Mousse de chocolate
com coulis de frutos vermelhos

OLISSAPONA

*Melon and prosciutto millefeuille with
chicory and honey vinaigrette
Codfish loin, kale leaves, mashed potato with
crispy onions and virgin olive oil
Chocolate mousse
with red berry coulis*

✓ Vegetariano / Vegetarian ✓ Vegano / Vegan

O menu inclui vinho da casa ou cerveja ou refrigerante e águas com e sem gás, café e petit fours. Inclui seleção de pães e manteiga. Alguns dos produtos expostos contêm substâncias alergénias/intolerantes. Caso pretenda obter informação sobre os géneros alimentícios que contêm substâncias alergénias/intolerantes, consulte-nos. | *The menu includes house wine or beer or soft drinks, still and sparkling water, coffee and petit fours. Includes a selection of breads and butter. Some of the products here listed may contain substances that cause allergies or food intolerances. If you require information concerning any product that might contain allergens or if you suffer from food intolerance please consult with our staff.*

LAWRENCE'S HOTEL
RUA CONSIGLIÉRI PEDROSO, 38-40 | 2710-550 SINTRA
GERAL@LAWRENCESHOTEL.COM | +351 219 105 500



Welcome Drink

WELCOME DRINK SINTRA

Moscatel | *Moscatel Wine*
Porto LBV, Porto Seco | *LBV Port, Dry Port Wine*
Águas Minerais | *Mineral Water*
Sumo de Laranja | *Orange Juice*
Batatas Chips, Salgadinhos de Bar | *Potato Chips, Bar Snacks*

.....

PORTO DE HONRA

Porto LBV, Porto 10 anos | *LBV Port, Port 10 Years*
Porto Branco Seco | *White Dry Port*
Sumo de Laranja | *Orange Juice*
Águas Minerais | *Mineral Water*
Cubos de Queijo com Uva | *Cubes of cheese with grapes*
Pérolas de Vitela | *Veal Pearls*
Batatas Chips, Salgadinhos de Bar | *Potato Chips, Bar Snacks*

.....

COCKTAIL LAWRENCE'S I

Cocktail de Espumante | *Sparkling Wine Cocktail*
Kir Royal, Buck's Fizz
Refrigerantes | *Soft Drinks*
Sumo de Laranja, Águas com e sem Gás | *Orange Juice, Sparkling and Still Water*
Canapés Diversos | *Canapés*
Salgadinhos de Bar | *Bar snacks*

.....

COCKTAIL LAWRENCE'S II

Gin Gordon's
Vodka Fourie
Vodka Laranja | *Orange Vodka*
Dry Martini
Águas Minerais | *Mineral Water*
Canapés diversos | *Canapés*
Salgadinhos de bar | *Bar snacks*



Bar Aberto | Open Bar

CERVEJA | BEER

VINHO BRANCO | WHITE WINE

VINHO TINTO | RED WINE

GIN TÓNICO CLÁSSICO | CLASSIC GIN AND TONIC

WHISKY NOVO | NEW WHISKEY

LICORES NACIONAIS | PORTUGUESE LIQUEURS

REFRIGERANTES | SOFT DRINKS

ÁGUA | WATER

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.

ANY ADDITIONAL BEVERAGE TO THOSE MENTIONED ABOVE WILL BE CHARGED IN ACCORDANCE TO OUR CURRENT BAR MENU. IT IS ALSO POSSIBLE TO CREATE A CUSTOM OPEN BAR MENU.

.....

SERVIÇO DE 2 HORAS | TWO-HOUR SERVICE

CADA HORA EXTRA A UM CUSTO ADICIONAL | EACH ADDITIONAL HOUR AT AN EXTRA COST

INCLUÍ MONTAGEM DE MESA, MATERIAL E EQUIPA DE SERVIÇO
INCLUDES TABLE ASSEMBLY, MATERIAL, AND STAFF

.....

TAXA DE ROLHA | CORKAGE FEE

GARRAFA: PARA SUMOS, ÁGUAS, REFRIGERANTES E CERVEJAS
BOTTLE: FOR JUICES, WATERS, SOFT DRINKS, AND BEERS

GARRAFA: PARA VINHOS DE MESA | BOTTLE: FOR TABLE WINES

GARRAFA: PARA ESPUMANTES, CHAMPAGNES, DESTILADOS E ESPIRITUOSAS EM GERAL
BOTTLE: FOR SPARKLING WINES, CHAMPAGNES, AND DISTILLED SPIRITS

MENU DE EVENTOS | OPCIONAIS EVENT MENUS | OPTIONALS



Buffet de Sobremesas | Dessert Buffet

Bolo de chocolate, cheesecake de frutos vermelhos, pudim de ovos com caramelo, leite creme Bento da Maia, arroz doce com canela, bavaoise de manga, mini pastéis de nata, mini travesseiros, frutas frescas laminadas
Chocolate cake, red berries cheesecake, egg pudding with caramel, Bento da Maia custard, rice pudding with cinnamon, mango bavarois, mini custard tarts, mini travesseiros pastries, sliced fresh fruit

.....

Buffet de Queijos | Cheese Buffet

Queijos nacionais e estrangeiros, pães, tostas, azeitonas e compotas
Portuguese and foreign cheeses, breads, toasts, olives and jams

.....

Estação de presunto e charcutaria tradicional | Traditional cured ham and charcuterie station

Acompanha variedade de pães e azeitonas
Served with a selection of breads and olives

.....

Estação de Mariscos | Seafood station

Sapateira recheada, camarão cozido, ameijoas a Bulhão Pato
Stuffed crab, boiled prawns, clams Bulhão Pato

.....

Ceia | Late Supper

Caldo verde à minhota, empanadas de galinha, mini pregos no bolo do caco, mini pastéis de nata
Traditional kale soup, chicken pastries, mini steak sandwiches on bolo do caco bread, mini custard tarts

.....

OPCIONAIS SERVIDOS PARA A PARTIR DE 20 PESSOAS - DURAÇÃO DO SERVIÇO: 2H30MIN
OPTIONAL SERVICES AVAILABLE, MINIMUM 20 PEOPLE - SERVICE DURATION: 2H30

MENUS CASAMENTO | WEDDING MENUS

Menu Serenata



Aperitivos | Apéritifs

Porto Branco Seco, Vinho Branco, Sumo de Laranja, Águas com e sem Gás
Dry White Port Wine, White Wine, Orange Juice, Still and Sparkling Waters

Variedade de pães e tostas | Selection of breads and toasts

.....

Canapés

Blinis de salmão fumado, bruschetta de atum, bolinhas de alheira, pastel de bacalhau, croquete de vitela
Smoked salmon blinis, tuna bruschetta, traditional sausage bites, codfish fritters, veal croquettes

.....

Entradas | Starters

SOPAS E SALADA (escolha 1 das opções) | SOUPS AND SALAD (Choose one option)

Creme de ervilhas com bacon **ou** Creme de couve flor com amêndoas torradas **ou**
Salada de burrata com tomate assado e rúcula e molho pesto

*Cream of pea soup with bacon **or** Cream of cauliflower soup with toasted almonds **or**
Burrata salad with roasted tomato, arrugula and pesto dressing*

.....

Pratos Principais | Main Courses

PEIXE OU CARNE (escolha 1 das opções) | FISH OR MEAT (Choose one option)

Lombos de bacalhau com broa de ervas e azeite virgem **ou** Lombinhos de garoupa
com molho de camarão **ou** Lombinhos de porco preto com puré de maça reineta **ou**
Medalhões de vitela branca com legumes gratinados e molho de cogumelos selvagens

*Cod loin with herb cornbread crust and extra virgin olive oil **or** Grouper loins
with a prawn sauce **or** Black pork loin with reinette apple purée **or**
Veal medallions with vegetables au gratin and wild mushroom sauce*

.....

Buffet de Sobremesas | Dessert Buffet

Bolo de chocolate, cheesecake de frutos vermelhos, pudim de ovos com caramelo, leite creme Bento da Maia,
arroz doce com canela, bavaoise de manga, mini pastéis de nata, mini travesseiros, frutas frescas laminadas

*Chocolate cake, red berry cheesecake, egg pudding with caramel, Bento da Maia custard, rice pudding
with cinnamon, mango bavarois, mini custard tarts, mini travesseiros pastries, sliced fresh fruit*

.....

Bebidas | Beverages

Águas com e sem Gás, Vinho Tinto, Vinho Branco, Refrigerantes, Café
Still and sparkling water, red wine, white wine, soft drinks, coffee

MENUS CASAMENTO | WEDDING MENUS

Menu Poesia



Aperitivos | Apéritifs

Porto branco seco, vinho branco, sumo de laranja, águas com e sem gás
Dry white Port wine, white wine, orange juice, still and sparkling water

.....

Canapés

Blinis com salmão fumado, shot de melão com hortelã, bruchetta de atum, bolinhas de alheira, pastel de bacalhau, croquete de vitela | Smoked salmon blinis, melon and mint shot, tuna bruschetta, traditional sausage bites, codfish fritters, veal croquettes

.....

Entradas | Starters

(escolha 1 das opções | choose one option)

Creme de mariscos com croutons de pão de alho **ou** Sopa de peixes com coentros **ou**
Folhado de queijo brie com compota de tomate e balsâmico

*Seafood cream soup with garlic bread croutons or Fish soup with coriander or
Puff pastry with brie cheese, tomato jam and balsamic glaze*

.....

Pratos Principais | Main Courses

PEIXE | FISH (escolha 1 das opções | choose one option)

Lombinho de bacalhau com broa Lawrence's **ou** Filete de robalo assado, batata rosti, pak choi e
azeite virgem **ou** Lombinhos de garoupa com puré de batata doce, espinafres e molho de camarão

*Cod loin with Lawrence's cornbread or Roasted sea bass fillet, rösti potato, pak choi and
extra virgin olive oil or Grouper loins with sweet potato purée, spinach and prawn sauce*

.....

LIMPA PALATO | PALATE CLEANSER (escolha 1 das opções | choose one option)

Sorbet de limão **ou** de framboesas, com espumante | *Lemon or raspberry sorbet with sparkling wine*

.....

CARNE | MEAT (escolha 1 das opções | choose one option)

Lombinhos de porco preto com puré de maçã reineta e molho madeira **ou**
Medalhões de vitela branca com legumes gratinados e molho de cogumelos selvagens **ou**
Lombo de novilho com gratin de batata, espargos verdes e molho ceps

*Black pork loin with reinette apple purée and Madeira sauce or Veal medallions with vegetables au gratin
and wild mushroom sauce or Beef loin with potato gratin, green asparagus and cep mushroom sauce*

.....

Sobremesas | Dessert

(escolha 1 das opções | choose one option)

Ópera de chocolate e caramelo com gelado de nata **ou** Cheesecake de frutos vermelhos
com gelado de framboesa **ou** Tarte de limão e merengue com crumble | + Café e petit fours

*Chocolate and caramel opera cake with sweet cream ice cream or Red berries cheesecake
with raspberry ice cream or Lemon meringue tart with crumble | + Coffee and petit fours*

.....

Bebidas | Beverages

Águas com e sem gás, vinho tinto e branco, refrigerantes, café
Still and sparkling water, red wine, white wine, soft drinks, coffee



MENUS DE BATIZADO BAPTISM MENUS

Menu Eça de Queiroz

Eça de Queiroz Menu

APERITIVOS

Espumante, Porto Seco,
Vinho Branco e Tinto, Gin Tónico, Cerveja,
Sumo de Laranja, Água com e sem gás,
Pastéis de Bacalhau, Chamuças, Variedade
de Canapés

PRATOS PRINCIPAIS

Folhado de Salmão com molho
Maracujá e Legumes Salteados

Coxa de Pato confitada com
Puré de Batata Doce

SOBREMESA

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

BEBIDAS INCLUÍDAS

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

APÉRITIFS AND APPETIZERS

Sparkling Wine, Dry Port,
White and Red Wine, Gin and Tonic,
Beer, Orange Juice, Sparkling and Still
Water, a selection of Canapés, Cod
Pastries, Samosas

MAIN COURSES

Salmon puff pastry with a passion
fruit sauce and sautéed vegetables

Duck Confit with
Mashed Sweet Potato

DESSERT

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

BEVERAGES

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



MENUS DE BATIZADO

BAPTISM MENUS

Menu Regaleira

APERITIVOS

Porto Seco, Vinho Branco, Cerveja,
Sumo de Laranja, Água com e sem gás,
Variedade de canapés, Pastéis de
Bacalhau e Chamuças

PRATOS PRINCIPAIS

Creme de Abóbora
Lascas de Bacalhau com Broa e
Espinafres
Bife Wellington com
molho de Foie Gras

BUFFET SOBREMESAS

Pudim Flan, Cheesecake de Frutos
Silvestres, Bolo de Chocolate, Tarte
de Sintra, Mini Travesseiros

Café e Petit Fours

BEBIDAS INCLUÍDAS

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

Regaleira Menu

APÉRITIFS AND APPETIZERS

Dry Port, White Wine, Beer, Orange
Juice, Sparkling and Still Water,
a selection of Canapés, Cod Pastries,
Samosas

MAIN COURSES

Creamy Pumpkin Soup
Codfish Slivers with Traditional
Crumbled Herb Cornbread and Spinach
Beef Wellington with a foie gras sauce

DESSERT BUFFET

Flan Pudding, Wild Fruit
Cheesecake, Chocolate Cake, Sintra
Pie, Mini Sintra Puff Pastries

Coffee and Petit Fours

BEVERAGES

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