

Menus de Fim de Ano *Festive Season Menus*



2023 | 2024
Lawrence's Hotel



Jantar da Consoada Christmas Eve Dinner

24 de dezembro de 2023 | December 24, 2023

Menu

Amuse bouche do chef | *Chef's amuse bouche*

Sopa rica de peixes em crôute com coentros
En croute fish stew with coriander

Pratos Principais | Main Dishes

Lombo de bacalhau em crosta de azeitona e broa, chips de batata e grelos salteados
Cod loin in an olive and cornbread crust, with fresh potato chips and sauteed greens

Peito de peru recheado com castanhas, chipolata e molho de vinho Madeira
Turkey breast filled with chestnuts, stuffing and a Madeira wine sauce

Sobremesas e Doces Natalícios Christmas Sweets and Desserts

Bolo rei, Leite creme queimado, Pudim de abade Priscos, Arroz doce caseiro,
Sonhos fofos, Fatias douradas, Bolo de chocolate, Tarte folhada de maçã,
Pastéis de nata, Queijadinhas e travesseiros de Sintra, Frutas frescas laminadas
*Portuguese king cake, Portuguese crème brûlée, Abade Priscos pudding, Homemade
rice pudding, Portuguese Christmas sweet "sonhos" (dreams), Chocolate cake,
Puff pastry apple tart, Portuguese egg custard, Sintra typical sweets, Sliced fresh fruits*

Seleção de queijos, pães, tostas, compotas variadas e frutos secos
An assortment of cheeses, breads, toasts, compotes and dried fruits

Café, chá e petit fours | *Coffee, tea and petit fours*

Bebidas incluídas: águas com e sem gás, refrigerantes, cerveja e vinhos da casa
Beverages included: Still or sparkling water, soft drinks, beer, house wines

89 € POR PESSOA | 89 € PER PERSON

Crianças até 12 anos: 50% de desconto. Reserva garantida mediante pagamento de 50% do total
Children up to 12 years old: 50% discount. Reservation guaranteed upon payment of 50% of the total



Buffet de Almoço de Natal Christmas Lunch Buffet

25 de dezembro de 2023 | December 25, 2023

Entradas | Starters

Saladas variadas, Tomate e mozzarella com manjeriço fresco, Salada de Polvo com pimentos e coentros, Salmão fumado com creme de queijo e cebolinho, Empadinha de galinha, Presunto pata negra, Camarão panko frito, Chamuça de vegetais, Croquete de vitela

Assorted salads, Tomato and Mozzarella cheese with fresh basil, Marinated octopus with peppers and coriander, Smoked salmon with cream cheese and chives, Mini chicken tarts, Pata Negra prosciutto, Panko-crusted fried shrimp, Vegetables samosas, Veal croquettes

Quentes | Hot Dishes

Consomé de perdiz, Garoupa braseada com molho de bivalves e camarão, Ravioli de cogumelos com molho de parmesão, Lombo de novilho mornay com molho de pimenta verde

Partridge consommé, Braised grouper with a seafood bivalves and shrimp sauce, Mushroom ravioli with a Parmesan sauce, Veal loin mornay with a green pepper sauce

Doces Natalícios | Christmas Sweets

Bolo rei, Leite creme queimado, Pudim de abade Priscos, Arroz doce caseiro, Sonhos fofos, Fatias douradas, Bolo de chocolate, Tarte folhada de maçã, Pastéis de nata, Queijadinhas e travesseiros de Sintra, Frutas frescas laminadas

Portuguese king cake, Portuguese crème brûlée, Abade Priscos pudding, Homemade rice pudding, Portuguese Christmas sweet "sonhos" (dreams), Chocolate cake, Puff pastry apple tart, Portuguese egg custard, Sintra typical sweets, Sliced fresh fruits

Seleção de queijos, pães, tostas, compotas variadas e frutos secos
An assortment of cheeses, breads, toasts, compotes and dried fruits

Café, chá e petit fours | Coffee, tea and petit fours

Bebidas incluídas: águas com e sem gás, refrigerantes, cerveja e vinhos da casa
Beverages included: Still or sparkling water, soft drinks, beer, house wines

95 € POR PESSOA | 95 € PER PERSON

Crianças até 12 anos: 50% de desconto. Reserva garantida mediante pagamento de 50% do total
Children up to 12 years old: 50% discount. Reservation guaranteed upon payment of 50% of the total



Noite de Reveillon New Year's Eve

31 de dezembro de 2023 | December 31, 2023

Cocktail e canapés à chegada | *Welcoming cocktail and canapés*

Jantar de Reveillon | New Year's Dinner

Amuse bouche do chef | *Chef's amuse bouche*

Aveludado de Mariscos | *Creamy shellfish soup*

Pratos Principais | Main Dishes

Lombo de robalo e camarão tigre com emulsão de lima e estragão fresco
Sea bass and tiger prawn with a fresh tarragon and lime emulsion

Limpa palato: Sorbet de limão | *Sorbet intermezzo: Lemon sorbet*

Tornedó de novilho com foie gras, gratin e molho de vinho do Porto
Veal tenderloin with foie gras, potatoes au gratin and a Port wine sauce

Sobremesa | Dessert

Delícia de chocolates com gelado e vagem de baunilha
Chocolate delight with vanilla ice cream

Espelho de Queijos e Frutas | Cheese and Fruit Platter

Seleção de queijos, pães, tostas, compotas variadas e frutos secos. Frutas frescas laminadas
An assortment of cheeses, breads, toasts, compotes and dried fruits. Sliced fresh fruits

Café, chá e mini queijadas de Sintra | *Coffee, tea and mini Sintra cheese tarts*

Seleção de vinhos, branco e tinto | *Selected red and white wines*

Passas e espumante às 00h00 | *Sparkling wine and grapes served at midnight*

Bebidas incluídas: águas com e sem gás, refrigerantes, cerveja e vinhos da casa
Beverages included: Still or sparkling water, soft drinks, beer, house wines

160 € POR PESSOA | 160 € PER PERSON

Crianças até 12 anos: 50% de desconto. Reserva garantida mediante pagamento de 50% do total
Children up to 12 years old: 50% discount. Reservation guaranteed upon payment of 50% of the total



Buffet de Ano Novo New Year's Buffet

01 de Janeiro de 2024 | January 01, 2024

Entradas | Starters

Saladas verde, mista e de cenoura, Salada caprese com manjeriço fresco, Salada caesar de frango, Salmão fumado com cream cheese e cebolinho fresco, Pastéis de bacalhau, Empadinhas de galinha, Bolinhas de alheira, Presunto com meloa, Quiche de alho francês com nata

Green, mixed and carrot salads, Caprese salad with fresh basil, Caesar salad with chicken, Smoked salmon with cream cheese and chives, Salted codfish fritters, Mini chicken tarts, Alheira sausage bites, Prosciutto with melon, Leek and cream quiche

Quentes | Hot Dishes

Creme de abóbora com pão torrado em azeite e manjeriço
Cream of zucchini soup with olive oil and basil toast

Linguini de tinta de choco com frutos do mar e coentros
Black ink linguini with shellfish and coriander

Confit de pato com batata gratinada e molho de laranja
Duck thigh confit with au gratin potatoes and orange sauce

Sobremesas | Desserts

Bolo rei, Leite creme queimado, Pudim de abade Priscos, Arroz doce caseiro, Mousse de chocolate com crumble, Bolo de chocolate, Tarte folhada de maçã, Pastéis de nata, Queijadinhas e travesseiros de Sintra, Frutas frescas laminadas

Portuguese king cake, Portuguese crème brûlée, Abade Priscos pudding, Homemade rice pudding, Chocolate crumble mousse, Chocolate cake, Puff pastry apple tart, Portuguese egg custard, Sintra typical sweets, Sliced fresh fruits

Seleção de queijos, pães, tostas, compotas variadas e frutos secos
An assortment of cheeses, breads, toasts, compotes and dried fruits

Café, chá e petit fours | *Coffee, tea and petit fours*

Bebidas incluídas: águas com e sem gás, refrigerantes, cerveja e vinhos da casa
Beverages included: Still or sparkling water, soft drinks, beer, house wines

75 € POR PESSOA | 75 € PER PERSON

Crianças até 12 anos: 50% de desconto. Reserva garantida mediante pagamento de 50% do total
Children up to 12 years old: 50% discount. Reservation guaranteed upon payment of 50% of the total