

Festive Season

Corporate Menus

S O F I T E L

LISBON LIBERDADE





Shinning Star Buffet

by Chef Daniel Schlaipfer

Reconfortante / Comforting

Creme de abóbora
Pumpkin soup

Entradas / Starters

Salada de bacalhau fresco e grão-de-bico / *Fresh codfish and chickpea salad*
Presunto e chouriço de porco preto / *Smoked ham and chorizo*
Salada de polvo, camarão e mexilhão / *Octopus, shrimp and mussels salad*
Mini quiches / *Mini quiches*
Salada alegria com salmão fumado, quinoa e espargos / *Smoked salmon salad, quinoa and asparagus*
Variedade de salgadinhos / *Selection of dumplings and croquettes*
Salada de beterraba com maçã granny smith / *Beetroot salad with granny smith apple*
Ceviche de atum / *Tuna ceviche*

Pasta

Lasanha vegetariana
Vegetarian lasagna

Do mar / From the Sea

Camarão e amêijoas com molho de espumante
Shrimp and clams with sparkling wine sauce

Prato Principal / Main Course

Bacalhau com broa, espinafres e batatinha confitada
Cod with cornbread, spinach and potato confit
ou / or
Magret de pato salteado, soufflé de batatas e molho de vinho do Porto
Sautéed duck magret, potato soufflé and Port wine sauce

Seleção de queijos e buffet de sobremesas Dessert buffet and cheese selection

Bolo Rei / *King cake*
Arroz doce / *Rice pudding*
Rabanadas / *French toast*
Tronco de Natal / *Christmas log cake*
Sonhos de abóbora / *Pumpkin doughnuts*
Mousse de chocolate e Leite creme / *Chocolate mousse and "Leite creme"*

Preço por pessoa / 70€ / Price per person

Menu inclui: águas, soft drinks, couvert, café ou chá, seleção de vinhos Sofitel
Menu includes: water, soft drinks, couvert, coffee or tea, Sofitel wine selection
Iva incluído / VAT included



Wonderland Buffet

by Chef Daniel Schlaipfer

Cocktail de boas-vindas / Welcome cocktail

Reconfortante / Comforting

Creme de marisco com sapateira
Seafood soup with crab

Entradas / Starters

Salada de bacalhau fresco e grão-de-bico / *Fresh codfish and chickpea salad*
Presunto e chouriço de porco preto / *Smoked ham and chorizo*
Salada de polvo, camarão e mexilhão / *Octopus, shrimp and mussels salad*
Mini quiches / *Mini quiches*
Salmão fumado e marinado com mostarda doce / *Smoked and marinated salmon with sweet mustard*
Salada alegria com salmão fumado, quinoa e espargos / *Smoked salmon salad, quinoa and asparagus*
Paté com foie gras e veado / *Pâté with foie gras and venison*
Variedade de salgadinhos / *Selection of dumplings and croquettes*
Salada de beterraba com maçã granny smith / *Beetroot salad with granny smith apple*
Ceviche de atum / *Tuna ceviche*

Vegetariano / Vegetarian

Caril de legumes com quinoa e tofu
Vegetable curry with quinoa and tofu

Marisco / Seafood

Camarão cozido com molho cocktail
Shrimp with cocktail sauce

Pratos Principais / Main Course

Bacalhau espiritual gratinado com Queijo da Ilha
Codfish au gratin with "Queijo da Ilha"

Lombo de vaca grelhado com foie gras e batatas à pastorinho
Grilled beef loin with foie gras and potatoes

Seleção de queijos e buffet de sobremesas Dessert buffet and cheese selection

Bolo Rei / *King cake*
Arroz doce / *Rice pudding*
Rabanadas / *French toast*
Tronco de Natal / *Christmas log cake*
Sonhos de abóbora / *Pumpkin doughnuts*
Mousse de chocolate e Leite creme / *Chocolate mousse and "Leite creme"*

Preço por pessoa / 85€ / Price per person

Menu inclui: águas, soft drinks, couvert, café ou chá, seleção de vinhos Sofitel
Menu includes: water, soft drinks, couvert, coffee or tea, Sofitel wine selection
Iva incluído / VAT included



Lumière

by Chef Daniel Schlaipfer

Entrada / Starter

Foie gras, tangerina e amêndoa caramelizada
Foie gras, tangerine and caramelized almonds

ou / or

Creme de abóbora com bacon e lavagante
Pumpkin soup with bacon and lobster

Prato Principal / Main Course

Dueto de bacalhau à lagareiro confitado com molho de coentros
Codfish confit duet with coriander sauce

ou / or

Perna de borrego confitada, soufflé de batata e molho de lavanda
Confit lamb leg, potato soufflé and lavender sauce

Sobremesa / Dessert

Iglou glace
Iglou glace

ou / or

Buffet de Natal
Bolo Rei, Arroz doce, Rabanadas, Tronco de Natal e Sonhos de abóbora
Christmas Buffet
King cake, Sweet rice, French toast, Christmas log and Pumpkin doughnuts

Preço por pessoa / 65€ / Price per person

Menu inclui: águas, soft drinks, couvert, café ou chá, seleção de vinhos Sofitel
Menu includes: water, soft drinks, couvert, coffee or tea, Sofitel wine selection
Iva incluído / VAT included



Radiant

by Chef Daniel Schlaipfer

Cocktail de boas-vindas / Welcome cocktail

Espumante Nacional
Sparkling wine

Entradas / Starters

Foie gras salteado com mel e pólen
Foie gras sautéed with honey and pollen

Creme de marisco com ravioli de lagosta
Seafood soup with lobster ravioli

Prato Principal / Main Course

Robalo salteado com batata doce e molho com rábano picante
Braised sea bass with sweet potatoes and spicy horseradish sauce

Lombo de vitela com crosta de ervas e cogumelos selvagens
Veal loin with herb crust and wild mushrooms

Sobremesa / Dessert

Aromas de chocolate e laranja, creme de avelã e sorvete de chocolate
Chocolate and orange aromas, hazelnut cream and chocolate ice cream

Buffet de Natal
Bolo Rei, Arroz doce, Rabanadas, Tronco de Natal e Sonhos de abóbora
Christmas Buffet
King cake, Sweet rice, French toast, Christmas log and Pumpkin doughnuts

Preço por pessoa / 80€ / Price per person

Menu inclui: águas, soft drinks, couvert, café ou chá, seleção de vinhos Sofitel
Menu includes: water, soft drinks, couvert, coffee or tea, Sofitel wine selection
Iva incluído / VAT included



SOFITEL LISBON LIBERDADE

Avenida da Liberdade, 127 – 1269-038 Lisboa

Tel (+351) 231 228 300 (Chamada para rede fixa nacional)

E-mail: alexandra.costa@sofitel.com / catia.teixeira@sofitel.com