
NATAL 2025

PENHA LONGA CATERING - ANYTIME, ANYWHERE

Para mais informações, por favor contacte-nos através de:

catering.penhalonga@penhalonga.com

COCKTAIL NATAL

Seleção de 4 peças por pessoa

10 € por pessoa

(acresce 3,60€ por cada peça adicional)

CANAPÉS FRIOS

- Cone de tártaro de salmão com aioli de wasabi;
- Ceviche de batata doce com leite de tigre e amêndoa;
- Lollipops de queijo de cabra com sésamo, nozes e pipocas de leitão;
- Tosta de pão de nozes com queijo da serra e tapenade de azeitona;
- Cubo de salmão curado, nata acidulada e aneto com caviar;
- Mini brioche de tártaro de novilho com caviar;
- Shot de espuma de couve-flor com avelã.

CANAPÉS QUENTES

- Quiche de cogumelos com trufa;
- Espetadas de frango satay com amêndoa e caril;
- Croquetes de cogumelos e espinafres;
- Tori no kaarage com mayo de tonkatsu;
- Bolinhas de bacalhau com aioli de salsa;
- Croquetes de novilho com molho de mostarda antiga;
- Mini empadas porco/aves/legumes;
- Mini rissóis de camarão;
- Mini chamuça de legumes/frango com molho raita;
- Mini croquetes de alheira com mayo de paprika.

COCKTAIL DINATOIRE

69 € por pessoa

CANAPÉS

- Escolher 5 canapés.

MINI PORÇÕES

- Açorda de legumes com lascas de bacalhau croutons de tomate e alho;
- Novilho confitado em massa folhada, aligot, castanhas salteadas;
- Abóbora assada, cremoso de tomate e açafrão, pistaccio e mel.

ESTAÇÃO

- Perna de peru assada, esparregado, crumble de broa com cebola desidratada e molho de tomilho.

SOBREMESAS

Buffet ou passadas:

- Bolo Rainha e Bolo Rei;
- Coscorões;
- Sonhos;
- Tronco de Natal;
- Fruta em cubos (3 variedades).

MENU NATAL I

55 € por pessoa

ENTRADA

- Creme de caldo verde com pó de chouriço e salteado de couve galega com alho;

OU

- Creme de couve-flor com crumble de avelãs e couscous de couve flor.

PRATO PRINCIPAL

- Bacalhau assado com salteado de batata em ervas finas, terra de broa de milho e grelos salteados em azeite de ervas;

OU

- Folhado de Perú com aligot e castanhas salteadas com cebola pérola e vinagre de vinho tinto.

SOBREMESA

- Mousse de chocolate com texturas de laranja;

OU

- Cremoso de iogurte com frutos vermelhos;
- Bolo Rainha ou Bolo Rei.

MENU NATAL II

70 € por pessoa

ENTRADA

- Salada de sapateira com tártaro de maçã granny smith e caviar picante (tostas à parte);

OU

- Salada de agrião com melão, presunto ibérico e amêndoas caramelizadas.

PRATO PRINCIPAL

- Robalo assado com magusto ribatejano, jardim de legumes e molho alimado;

OU

- Tornado de novilho com gratinado de batata e queijo da serra e jus de tomilho.

SOBREMESA

- Parfait de requeijão e mel e redução de vinho do porto;

OU

- Rabanada de pêra bêbeda com gelado de cerveja;

- Bolo Rainha ou Bolo Rei.

MENU NATAL III

92 € por pessoa

ENTRADA

- Camarão salteado em gengibre e limão, cremoso de pastinaca, cebola crocante e velouté de madras;

OU

- Salada de sapateira com tártaro de maçã granny smith e caviar picante (tostas à parte).

PRATO PRINCIPAL PEIXE

- Robalo assado com magusto ribatejano, jardim de legumes e molho alimado;

OU

- Bacalhau assado com salteado de batata em ervas finas, terra de broa de milho e grelos salteados em azeite de ervas.

PRATO PRINCIPAL CARNE

- Carre de borrego com puré de ervilha, polenta frita e jus de alecrim;

OU

- Tornado de novilho com gratinado de batata e queijo da serra e jus de tomilho.

SOBREMESA

- Bola de Natal, pistachio, citrinos e baunilha;

OU

- Iglo de Natal com creme glacé de baunilha de Madagáscar e frutos vermelhos;

- Bolo Rainha ou Bolo Rei.

BUFFET SOBREMESAS

16 € por pessoa

- Salada de fruta;
- Bolo Rainha e Bolo Rei;
- Coscorões;
- Sonhos;
- Tronco de Natal;
- Cheesecake de frutos vermelhos;
- Mousse de chocolate com texturas de laranja.

BUFFET NATAL I

71 € por pessoa

BUFFET FRIOS

- Bar de saladas com crudités;
- Pães e tostas;
- Azeitonas;
- Seleção de charcutaria e queijos portugueses;
- Salada de bacalhau e grão;
- Escabeche de pato e laranja.

BUFFET QUENTES

- Creme de abóbora com espinafres;
- Peito de peru assado com castanhas e cebola pérola;

- Bacalhau com broa e grelos;
- Batata a murro com azeite de ervas e alecrim;
- Salteado de legumes com ervas finas.

SOBREMESAS

- Salada de fruta;
- Bolo Rainha ou Bolo Rei;
- Mousse de chocolate com texturas de laranja;
- Coscorões;
- Sonhos.

BUFFET NATAL II

99 € por pessoa

BUFFET FRIOS

- Bar de saladas com crudités;
- Pães e tostas;
- Azeitonas;
- Seleção de charcutaria e queijos portugueses;
- Salada de bacalhau e grão;
- Escabeche de pato e laranja;
- Camarão com molho de cocktail;
- Presunto ibérico com melão.

BUFFET QUENTES

- Creme de alho francês com amêndoas tostadas;
- Bifinhos de vaca com presunto e molho lisboeta;

- Bacalhau com cremoso de pilpil, crumble de broa e pó de salsa;
- Batata Duchesse com grelos salteados em azeite de ervas;
- Cozido de grão com seitan;
- Salteado de legumes da época.

SOBREMESAS

- Salada de fruta;
- Bolo Rainha e Bolo Rei;
- Coscorões;
- Sonhos;
- Tronco de Natal;
- Cheesecake de frutos vermelhos;
- Mousse de chocolate com texturas de laranja.

BEBIDAS

WELCOME DRINK

18 € por pessoa | 2 horas

5 € por pessoa (30 minutos)

24 € por pessoa | 3 horas

- Espumante e vinho branco;
- Refrigerantes, sumos e águas minerais.

- Vinho branco e tinto, vinho do Porto, martini, whisky, vodka, rum, gin, aguardente velha, licores nacionais, cerveja nacional, variedade de refrigerantes, seleção de sumos de fruta e águas.

BEBIDAS DURANTE A REFEIÇÃO

8,50 € por pessoa

- Vinhos branco e tinto seleção Penha Longa;

PACOTE DE BAR ABERTO

PREMIUM

15 € por pessoa | 1 hora

- Cerveja, refrigerantes, sumos e águas minerais.

25 € por pessoa | 2 horas

DIGESTIVO

5 € por pessoa

- Whisky novo ou aguardente velha ou licor do Porto Burmester.

29 € por pessoa | 3 horas

- Vinho branco e tinto, vinho do Porto, martini, whisky novo, whisky velho, premium vodka, premium gin, premium rum, aguardente velha, licores, cerveja nacional, refrigerantes, sumos de fruta e águas.

PACOTE DE BAR ABERTO

CLÁSSICO

11 € por pessoa | 1 hora

OUTSIDE CATERING

ANYTIME, ANYWHERE

Para além dos espaços exclusivos, também oferecemos serviços de catering em qualquer outro local do país.

Em sua casa, na sua empresa, num parque, num palácio ou em qualquer local à sua escolha.

Nós levamos o Natal até si.

Leve-nos onde quiser, quando quiser!

DECORAÇÃO & MOBILIÁRIO

99 € por pessoa

PACOTE BASE PENHA LONGA INCLUÍDO

- Mesas redondas (1,60m e 1,80m diâmetro) ou retangulares (2,20m x 1,10m);
- Toalhas linho pérola, branco adamascado, preto, azul noite (veludo)*, linho bege e linho azul marinho;
- Cadeira camelot dourada (coxim pérola, coxim encarnado);
- Porcelanas, copos, talheres e guardanapos brancos de algodão;
- Mesas de apoio ao Buffet.

NÃO INCLUÍDO | OPCIONAL

(mesas de 8 a 10 pax)

- Centros de mesa – a partir de 40,00€ cada;
- Árvore de Natal – a partir de 185,00€ cada;
- Mesa redonda ou quadrada de vidro com pé branco – 45,00€ cada;
- Mesa redonda ou quadrada de vidro com pé iluminado – 75,00€ cada.

(*custo extra 55,00€ cada)

TERMOS & CONDIÇÕES

CONDIÇÕES

- Os menus de Natal estão disponíveis e poderão ser aplicáveis no período de outubro 2025 a janeiro de 2026;
- Todos os menus apresentados são calculados para um mínimo de 50 pessoas. No caso de o número de pessoas ser inferior, aplicar-se-á uma taxa de serviço adicional que será calculada de acordo com o número de pessoas e escolha final de menu;
- Horários, número mínimo de participantes por evento, montagem das salas, equipamento A.V., escolha de menus, seleção de bebidas, entretenimento, decoração etc. deverá ser confirmado e informado por escrito até 15 dias antes do início do evento;
- Em espaços não exclusivos Penha Longa Catering, aos valores de F&B acrescerá logística/transporte com valor a definir

mediante o espaço e F&B escolhidos e após visita técnica ao local do evento.

POLÍTICA DE PAGAMENTO

- A Organização será responsável pelo pagamento antecipado do evento, conforme plano estipulado no contrato/acordo de reserva.

INCLUÍDO

- F&B, como descrito;
- Serviço de cozinha e sala;
- Seleção Standard Penha Longa de decoração e material (atoalhados, talheres, loiça, copos);
- Montagem, desmontagem e transporte de material nos espaços exclusivos Penha Longa Catering.

NÃO INCLUÍDO

- Aluguer de espaço e outros custos operacionais;
- Logística e utilidades (água, esgoto, eletricidade, back of house, etc) em espaços não exclusivos do Penha Longa Catering;
- Refeições de Staff (promotores, fotógrafos, hostesses, técnicos, etc.). Valor especial de 30€ por pessoa (incluindo bebidas sem álcool);

- Prova de Menu: Aplicar-se-á o valor especial de 35€ por pessoa (para duas entradas, dois pratos de peixe, dois pratos de carne, duas sobremesas) até ao máximo de 2 pessoas.

IVA incluído à taxa legal em vigor:

- 13% comida;
- 23% bebidas e restantes serviços.

NATAL 2025

PENHA LONGA CATERING

ANYTIME, ANYWHERE

www.penhalongacatering.com

Para mais informações, por favor contacte-nos através de:

catering.penhalonga@penhalonga.com

PENHA LONGA RESORT

ESTRADA DA LAGOA AZUL, LINHÓ, QUINTA DA PENHA LONGA,

SINTRA, PORTUGAL, 2714-511

(+351) 21 924 9011