

LOVE
& JOY
SEASON

VARANDA
de Lisboa
PANORAMIC RESTAURANT

VIVA MOMENTOS MÁGICOS
NO HOTEL MUNDIAL

PHC
PORTUGUESE
HOSPITALITY
COLLECTION



SEJA PARA CELEBRAR COM OS SEUS
COLEGAS, AMIGOS OU FAMÍLIA,
O VARANDA DE LISBOA E O JARDIM MUNDIAL
TÊM AS MELHORES SUGESTÕES
PARA ESTES DIAS ESPECIAIS.

COCKTAILS, ALMOÇOS OU JANTARES
DE EMPRESA, AMIGOS OU FAMÍLIA

JANTAR DE CONSOADA E ALMOÇO DE NATAL

RéVEILLON E ALMOÇO DE ANO DE NOVO

Reserva já a sua mesa!

eventos@phchotels.pt

218 842 000



LOVE
& JOY
SEASON

MENUS DE GRUPO PARA EMPRESAS, FAMÍLIA OU AMIGOS

MENU 1

Creme de Legumes com Hortelã e Amêndoas

Vegetables Cream Soup with Mint and Almonds

Arroz de Galo com Farinheira e Alecrim

Rooster Rice with Farinheira (Smoked Flour Sausage) and Rosemary

Mousse de Chocolate com Compota de Pêra Rocha

Chocolate Mousse with Portuguese Pear Jam

28€

MENU 2

Caldo Verde

Traditional Portuguese Cabbage Soup

Arroz de Bacalhau

Codfish Rice

Creme Queimado de Porto Seco

Porto Sec Crème Brûlée

31€

[BEBIDAS INCLUÍDAS]: Vinho, Água Mineral, Refrigerantes, Café ou Chá | [DRINKS INCLUDED]: PHC Hotels Private

Harvest Wine, Mineral Water, Soft Drinks, Coffee or Tea

PHC
PORTUGUESE
HOSPITALITY
COLLECTION



MENU 3

Salada de Polvo com Batata-doce, Tomate e Hortelã

Octopus Salad with Sweet Potato, Tomato and Mint

Lombinho de Porco Preto com Molho de Mel e Coentros

Iberian Pork Tenderloin with Honey and Coriander Sauce

Pudim de Ovos com Salada de Frutos Vermelhos

Custard Flan with Red Fruits Salad, Port Wine Syrup

41€

MENU 4

Creme de Legumes com Hortelã e Amêndoas

Vegetables Cream Soup with Mint and Almonds

Lombo de Bacalhau Confitado à Casa

Codfish Loin Confit Mundial's Style

Creme Queimado de Porto Seco

Porto Sec Crème Brûlée

39€

[BEBIDAS INCLUÍDAS]: Vinho, Água Mineral, Refrigerantes, Café ou Chá | [DRINKS INCLUDED]: PHC Hotels Private

Harvest Wine, Mineral Water, Soft Drinks, Coffee or Tea

PHC
PORTUGUESE
HOSPITALITY
COLLECTION

LOVE
& JOY
SEASON

JANTAR DE CONSOADA
CHRISTMAS EVE DINNER
70€

24 de Dezembro | December 24th

Atum de Escabeche com Laranja, Manga e Orégãos

Wine and Vinegar Marinated Tuna with Orange, Mango and Oregano

Creme de Alho Francês e Amêndoa Laminada

Leak Cream Soup with Laminated Almond

Bacalhau Confitado com Puré de Batata-Doce e Couve Portuguesa

Codfish Confit with Sweet Potato Puree and Collard Green Cabbage

Medalhão de Vitela com Alho e Limão

Veal Medallion with Garlic and Lemon

Buffet de Sobremesas de Natal

Christmas Desserts Buffet

[BEBIDAS INCLUÍDAS]: Vinho, Água Mineral, Refrigerantes, Café ou Chá

[DRINKS INCLUDED]: PHC Hotels Private Harvest Wine, Mineral Water, Soft Drinks, Coffee or Tea

LOVE
& JOY
SEASON

ALMOÇO DE NATAL
CHRISTMAS LUNCH
55€

25 de Dezembro | December 25th

Creme de Cogumelos com Maçã Verde e Cebolinho
Mushrooms Cream Soup with Green Apple and Chives

Polvo no Forno com Damasco e Alecrim
Baked Octopus with Apricot and Rosemary

**Perna de Galo do Campo Assada com
Couve Portuguesa e Amêndoa**
Roasted Homebred Rooster Leg with
Collard Green Cabbage and Almond

Sobremesas de Natal
Christmas Desserts Buffet

[BEBIDAS INCLUÍDAS]: Vinho, Água Mineral, Refrigerantes, Café ou Chá
[DRINKS INCLUDED]: PHC Hotels Private Harvest Wine, Mineral Water, Soft Drinks, Coffee or Tea

LOVE
& JOY
SEASON

JANTAR DE RÉVEILLON
NEW YEAR'S EVE DINNER

220€

Cocktail de Boas Vindas
Welcome Cocktail

Escabeche de Perdiz com Especiarias e Vinagre de Vinho do Porto
Port Wine Vinegar and Spices Marinated Partridge

Tempura de Vieiras com Açafrão, Salada e Chutney de Toranja
Shrimp Tempura with Saffron, Salad and Grapefruit Chutney

Carabineiro no Forno com Pinhões e Raspa de Lima,
Arroz de Espinafres e Maçã Verde
Baked Carabinero Prawn with Pine Nuts and Lime Zest,
Spinach Rice and Green Apple

Lombo de Novilho com Cogumelos Silvestres,
Alecrim e Manteiga de Trufas
Veal Medallions with Wild Mushrooms, Rosemary and Truffle Butter

Sopa de Frutos Vermelhos com Suspiro de Canela e Erva Doce
Red Fruits Soup with Cinnamon Meringue and Anise

Sobremesas de Natal
Christmas Desserts

[BEBIDAS INCLUÍDAS]: Vinho Terras do Grifo Reserva Branco e Tinto, Refrigerantes, Café ou Chá
DRINKS INCLUDED: Terras do Grifo Reserva White and Red Wine,, Soft Drinks, Coffee or Tea

LOVE
& JOY
SEASON

ALMOÇO DE ANO NOVO
NEW YEAR'S LUNCH

55€

1 Janeiro | January 1st

Vieiras Coradas com Emulsão de Manga, Gengibre e Limão
Sautéed Scallops with Mango, Ginger and Lemon Emulsion

Creme de Castanhas com Salada de Camarão e Hortelã da Ribeira
Chestnuts Cream Soup with Shrimp Salad and Water Spearmint

Bacalhau Fresco Confitado com Arroz de Espinafres
Fresh Codfish Confit with Spinach Rice

Cabrito Assado à Padeiro
Roasted Kid Baker's Style

Sobremesas de Natal
Christmas Desserts Buffet

[BEBIDAS INCLUÍDAS]: Vinho, Água Mineral, Refrigerantes, Café ou Chá
[DRINKS INCLUDED]: PHC Hotels Private Harvest Wine, Mineral Water, Soft Drinks, Coffee or Tea