THE LINCE

NORDESTE

Menus Natal Corporate 2026

Corporate Christmas Menus 2026

Home | Menu Oceano | Buffet Clérigos | Bebidas | *Beverages* | Condições Gerais | *Terms and Conditions*

Menu Oceano

Sopas | *Soups*

Creme Aveludado de Legumes com Bacon Crocante | *Velvety Vegetable Cream Soup with Crispy Bacon*

Creme de Abóbora com Croutons de Alho e Salsa | *Pumpkin Soup with Garlic and Parsley Croutons*

Caldo Verde com Enchidos Tradicionais | *Traditional Portuguese Kale Soup with Portuguese Sausages*

Pratos Principais | *Main Courses*

Bacalhau com Natas | *Creamy Codfish Gratin*

Polvo à Regional com Batata Assada e Grelos | *Regional-Style Octopus with Roasted Potatoes and Turnip Greens*

Espadarte com Molho de Camarão e Batata Salteada | *Swordfish with Prawn Sauce and Sautéed Potatoes*

Bife à Casa com Chips de Batata e Salada | *House-Style Steak with Potato Chips and Salad*

Perna de Porco Assada à Regional com Batata Assada | *Regional-Style Roasted Pork Leg with Roasted Potatoes*

Bifinhos de Peru com Cremoso de Cogumelos e Arroz de Cenoura | *Turkey Medallions with Creamy Mushroom Sauce and Carrot Rice*

Sobremesas | *Desserts*

Arroz Doce | *Rice Pudding*

Tronco de Natal | *Yule Log*

Bolo-Rei | *Traditional Portuguese Cake "Bolo-Rei"*

Fruta Fresca Laminada | *Sliced Fresh Fruit*

38,00€ por Pessoa | *per Person*

Uma Sopa, Um Prato Principal (Prato de Peixe ou Carne), Uma Sobremesa, Bebidas | *One Soup, One Main Course (Fish or Meat Dish), One Dessert, Beverages*

43,00€ por Pessoa | *per Person*

Uma Sopa, Dois Pratos Principais (Prato de Peixe e Carne), Uma Sobremesa, Bebidas | *One Soup, Two Main Courses (Fish and Meat Dish), One Dessert, Beverages*

Mínimo de 20 Pessoas | *Minimum 20 People*

Buffet Clérigos

Sopas | *Soups*

Creme de Abóbora com Croutons | *Pumpkin Soup with Croutons*

Caldo Verde com Enchidos Tradicionais | *Traditional Portuguese Kale Soup with Portuguese Sausages*

Saladas Simples e Compostas | *Salads*

Salada Simples | *Simple Salad*

Salada de Batata e Bacalhau | *Potato and Cod Salad*

Salada de Feijão-Frade e Atum | *Black-Eyed Pea and Tuna Salad*

Salada de Grão-de-Bico com Bacalhau | *Chickpea and Cod Salad*

Salada Waldorf | *Waldorf Salad*

Quiche de Carnes Frias | *Cold Cuts Quiche*

Tábua de Queijos e Enchidos | *Cheese and Charcuterie Board*

Seleção de Molhos: | *Sauce Selection:*
Molho Cocktail | *Cocktail Sauce*
Maionese de Alho | *Garlic Mayonnaise*
Vinagrete de Mostarda | *Mustard Vinaigrette*

Pratos Principais | *Main Courses*

Bacalhau com Broa | *Codfish with Cornbread Crust*

Espadarte com Molho de Camarão e Batata Salteada | *Swordfish with Prawn Sauce and Sautéed Potatoes*

Polvo à Regional com Batata Assada e Grelos | *Regional-Style Octopus with Roasted Potatoes and Turnip Greens*

Bife à Casa com Chips de Batata e Salada | *House-Style Steak with Potato Chips and Salad*

Perna de Porco Assada à Regional com Batata Assada | *Regional-Style Roasted Pork Leg with Roasted Potatoes*

Bifinhos de Peru com Cremoso de Cogumelos e Arroz de Cenoura | *Turkey Medallions with Creamy Mushroom Sauce and Carrot Rice*

Buffet de Sobremesas | *Dessert Buffet*

Arroz Doce | *Rice Pudding*

Tronco de Natal | *Yule Log*

Pudim de Laranja | *Orange Pudding*

Tarte de Chocolate | *Chocolate Tart*

Bolo-Rei | *Traditional Portuguese Cake "Bolo-Rei"*

Fruta Fresca Laminada | *Sliced Fresh Fruit*

45,00€ por Pessoa | *per Person*

Saladas, Uma Sopa, Dois Pratos Principais (Prato de Peixe e Carne), Buffet de Sobremesas, Bebidas | *Salads, One Soup, Two Main Courses (Fish and Meat Dish), Dessert Buffet, Beverages*

Mínimo de 20 Pessoas | *Minimum 20 People*

Bebidas | *Beverages*

Água com e sem Gás | *Still and Sparkling Water*

Sumos e Refrigerantes | Juices and Soft Drinks

Cerveja | *Beer*

Seleção de Vinhos The Lince Hotels (Rosé, Branco e Tinto) | *The Lince Hotels Wine Selection (Rosé, White and Red Wine)*

Chá | *Tea*

Café | *Coffee*

Condições Gerais | *Terms and Conditions*

Os valores apresentados são por pessoa / serviço e incluem IVA à taxa legal em vigor.

Deverá ser feita escolha única de ementa para todo o grupo. As escolhas de menu deverão ser comunicadas até, no máximo, 8 dias antes do evento. O número final de participantes deverá ser informado ao Hotel até 8 dias antes do evento. Após essa data, o cancelamento ficará sujeito às condições aplicáveis.

Crianças até aos 3 anos são nossas convidadas. Aplica-se 50% de desconto para crianças dos 4 aos 12 anos.

The prices shown are per person / service and include VAT at the applicable legal rate.

A single menu selection must be made for the entire group. Menu choices must be communicated no later than 8 days before the day of the event. The final number of participants must be informed to the hotel no later than 8 days prior to the event. After this date, cancellations will be subject to the applicable terms and conditions.

Children up to 3 years old are complimentary. 50% off for children aged 4 to 12.

Para complementar a sua experiência, a nossa equipa poderá aconselhá-lo sobre serviços de fotografia, animação, babysitting e outras opções.

To complement your experience, our team will be happy to advise you on photography, entertainment, babysitting and other services.

Reservas | *Reservations*

maria.costa@thelincehotels.com
+351 296 101 390

www.thelincehotels.com/nordeste | @thelincehotels