

CATERING *MENU*



PEQUENO-ALMOÇO

Comece o seu dia com a cozinha excepcional do Ritz Four Seasons Hotel Lisboa. Saboreie uma mistura de sabores clássicos e locais, escolhendo entre uma larga variedade de pastelaria caseira, *muffins* e pão, fruta da época, iogurte e *muesli*, queijo e charcutaria, ovos e omeletes preparadas a pedido, e acompanhados com bacon crocante, cogumelos e tomates assados.

PEQUENO-ALMOÇO CONTINENTAL

PEQUENO-ALMOÇO AMERICANO



PEQUENO-ALMOÇO CONTINENTAL

€ 42.00 POR PESSOA - BUFFET

€ 46.50 POR PESSOA - SERVIÇO À MESA (MAX. 30 PESSOAS)

PÃO E PASTELARIA

- Pão integral, regional e saloio
- Croissants e *muffins*

CARNES FRIAS, FUMADOS E QUEIJO

- Fiambre, presunto e salame
- Queijos *emmental*, fresco e gouda

COMPOTAS E MANTEIGA

- Compotas - alperce, framboesa, laranja e morango
- Manteiga e mel

FRUTA FRESCA

- Seleção de fruta da época (laminada)

BEBIDAS

- Sumos naturais de laranja, toranja e sumo do dia
- Café, seleção de chás, leite e chocolate



PEQUENO-ALMOÇO AMERICANO

€58 POR PESSOA

PÃO E PASTELARIA

- Pão integral, regional, saloio e de passas
- Seleção de vienoserie, *muffins*, bolo de banana e bolo caseiro do dia

CEREAIS

- *All Bran*, *Corn Flakes* e papas de aveia
- *Müesli* e *Rice Krispies* | Cereais sem gluten

IOGURTES

- Natural, magro e de frutas

COMPOTAS, MEL E MANTEIGA

- Compotas - alperce, framboesa, laranja e morango
- Manteiga e mel

CARNES FRIAS, FUMADOS E QUEIJOS

- Fiambre, presunto e fiambre de aves
- Salmão fumado
- Queijos *emmental*, gouda e manchego
- Tofu
- Queijo fresco, queijo creme, *Quark* com ervas e alho

FRUTAS FRESCAS

- Seleção de fruta da época (laminada)
- Salada de frutas frescas
- Ameixas em calda

QUENTES

- Ovos mexidos simples
- Bacon e salsichas, batata do dia, vegetais do dia
- Panquecas com *maple syrup*

BEBIDAS QUENTES

- Café, chá, leite e chocolate

SUMOS NATURAIS

- Laranja, toranja e sumo do dia



Complemente o seu
Buffet Pequeno Almoço Americano:
Estação de Omeletes com:

Omelete simples, salsa, queijo, fiambre ou cogumelos.

SUPLEMENTO
€ 13.50 POR PESSOA

COFFEE- BREAKS

COFFEE STATION

COFFEE BREAK

BREAKS TEMÁTICOS



COFFEE STATION

- Café, descafeinado, chá, leite € 27.50 / LITRO
- Água mineral € 9.00 / LITRO
- Sumo natural de laranja € 33.00 / LITRO
- Refrigerantes – 20cl: € 9.00 / UNIDADE
 - Coca-cola
 - Sprite
 - Coca-cola Zero
 - Ice Tea limão
- Mini Croissants e brownies € 27.50 / 18 PEÇAS
- *Financier*, Madalenas ou *biscotti* € 31.00 / 24 PEÇAS



COFFEE BREAK

Tempo de serviço considerado de 30 minutos

🌾 GLUTEN 🥛 LACTOSE 🥚 OVO 🦞 MARISCO 🐌 MOLUSCULOS & CRUSTÁCEOS 🐟 PEIXE
 🥛 APO 🥜 FRUTOS SECOS 🌱 SOJA 🌿 VEGETARIANO 🌻 SESAME 🌿 SULFITOS 🧂 MOSTARDA

MANHÃ

€ 11.00 POR PESSOA / SELEÇÃO 3 PEÇAS

- Mini croissants – *pain au chocolat*, croissant simples ou queijo e fiambre 🌾
- *Muffins*, brownies, muffins de aveia 🥚 🌾
- Bolo de banana
- *Danish pastry* 🌾
- Queijada de Cenoura
- Mini quiche de cogumelos

TARDE

€ 13.00 POR PESSOA / SELEÇÃO 3 PEÇAS

- Seleção de *Macarons*
- Verrines – *Tiramisú*, manga e iogurte, pistachio e framboesa
- Madalenas – limão e baunilha com chocolate 🌾 🥚
- Queque de avelã, pêra e quatro especiarias 🌾
- Especialidades Portuguesas – Bolas de Berlim, Pastéis de Nata, Queijadas de Sintra 🌾 🥚
- Bao de legumes



LIGHT BREAK

€ 9.00 POR PESSOA

- Iogurte, purés de fruta e granola

FRUTAS FRESCAS LAMINADAS

€ 13.00 POR PESSOA / 1 OPÇÃO

- Seleção de fruta da época
- Cesto de fruta da época

MINI SANDUÍCHES

€ 15.00 POR PESSOA / SELEÇÃO 2 PEÇAS

- Wrap de cereais com legumes grelhados e molho *tzatziki*
- Brioches com queijo, courgete e pesto
- Salmão fumado com blinis e *chèvre*
- Wrap de frango e pesto com legumes grelhados e espinafres
- *Tramezzini* com hummus e cogumelos Portobello

BEBIDAS QUENTES

€ 13.00 POR PESSOA | + € 8.00 SUP CAFÉ EXPRESSO

- Café e descafeinado
- Leite
- Seleção de Chás - Ceilão, *Darjeeling*, *Earl Grey*, Jasmim e *Prince of Wales*

SUMOS NATURAIS

€ 9.00 POR PESSOA

- Laranja, toranja ou sumo do dia

REFRIGERANTES

€ 9.00 POR PESSOA

- Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite e Ice Tea de limão



BREAKS TEMÁTICOS

Tempo de serviço considerado de 1h

GELADOS

€ 20.00 POR PESSOA / MIN 30 PESSOAS

- Gelados de baunilha, chocolate, manga e morango
- Morangos frescos, amêndoa laminada, bolachas com pepitas de chocolate
- Coberturas: Chantilly, molho de chocolate, molho de morango e caramelo

FRUTOS VERMELHOS

€ 20.00 POR PESSOA / MIN 30 PESSOAS

- Sumos naturais de frutos vermelhos
- *Crumble* de amora e tarte de framboesa
- Verrine de Hibiscos
- Espetada de frutos vermelhos

CHOCOLATE

€ 22.00 POR PESSOA / MIN 30 PESSOAS

- Batido de chocolate, chocolate quente
- *Muffins* de chocolate, brownies, *sachertorte*, bolachas com pepitas de chocolate, Creme de *chantilly*





BUFFET

ROLL IN BUFFET

SNACK BUFFET

HEALTHY BUFFET

BUFFET PERSONALIZADO

QUEIJOS & VINHOS

ROLL IN BUFFET

TEMPO DE SERVIÇO CONSIDERADO DE 1H 30MIN

🌾 GLUTEN 🥛 LACTOSE 🥚 OVO 🦞 MARISCO 🐌 MOLUSCULOS & CRUSTÁCEOS 🐟 PEIXE
 🍷 AIPO 🥜 FRUTOS SECOS 🥛 SOJA 🌱 VEGETARIANO 🌿 SESAME 🍷 SULFITOS 🧀 MOSTARDA

€ 77.00 POR PESSOA / MAX 30 PESSOAS

SOPA

- Sopa à escolha do chef

SALADAS

SELEÇÃO 3 SALADAS

- Salada *Caeser* com frango grelhado 🌿 🦞
- Salada *Caprese* 🍷
- Salada de legumes assados, sementes de abóbora e quinoa 🌱
- Salada asiática de frango grelhado 🌿
- Salada grega de legumes com queijo feta 🌱 🥛
- Fregola com porcini e Parmesão 🌿 🥛

PRATOS QUENTES

SELEÇÃO DE 2 PRATOS QUENTES

- Bacalhau à “Lagareiro” 🌿
- Frango no forno com limão e *shiitaki* 🌿 🍷
- Salmão braseado com Pak choy, molho asiático
- Raviolis de espargos, ricota e limão

SOBREMESAS

- Seleção de mini pastelaria
- Frutas laminadas



SNACK BUFFET

TEMPO DE SERVIÇO CONSIDERADO DE 3H

🌾 GLUTEN 🥛 LACTOSE 🥚 OVO 🦞 MARISCO 🐌 MOLUSCULOS & CRUSTÁCEOS 🐟 PEIXE
 🥥 AÍPO 🥜 FRUTOS SECOS 🌱 SOJA 🌿 VEGETARIANO 🌻 SESAME 🍷 SULFITOS 🧀 MOSTARDA

€ 79.00 POR PESSOA / MIN 30 PESSOAS

SOPA

- Sopa à escolha do *chef*

SALADAS

- *Mesclum* com ervas finas 🌿
- Salada *Caesar* com frango grelhado ou camarão 🦞 🌿 🥛
- Salada *Caprese* 🍅
- *Fregola* com cogumelos *porcini* e parmesão 🌿 🥛

SNACKS FRIOS

- *Focaccia*, camarão e espinafres com *mayonnaise chipotle* 🦞
- Rolo de frango com limão e rúcula 🍋
- Blinis com salmão fumado e natas ácidas com infusão de limão 🍋 🥛
- Wrap de cereais com legumes grelhados e molho *taziki* 🌿

SNACKS QUENTES

- Quiche Vegetariana 🌿 🥛 🥚 🥛
- Bolo do Caco vegetariano 🌿

PRATOS QUENTES

- Robalo com molho de marisco e funcho 🦞
- Carne de Porco à Alentejana com amêijoas 🐌
- Arroz e Legumes da época 🌿

SOBREMESAS

- Pudim de chia com maracujá 🌿
- Eclair de chocolate 🍫 🥛 🥛
- *Financier* com cremoso de chocolate e baunilha 🍫 🥛
- Tartelete de Framboesa 🍷 🍫 🥛
- Bolo caseiro do dia 🍫 🥛
- Fruta da época (laminada)
- Café



HEALTHY BUFFET

TEMPO DE SERVIÇO CONSIDERADO DE 3H

🚫 GLUTEN 🚫 LACTOSE 🚫 OVO 🚫 MARISCO 🚫 MOLUSCULOS & CRUSTÁCEOS 🚫 PEIXE
 🚫 AIPO 🚫 FRUTOS SECOS 🚫 SOJA 🚫 VEGETARIANO 🌱 SESAME 🚫 SULFITOS 🚫 MOSTARDA

€ 88.00 POR PESSOA / MIN 30 PESSOAS

SOPA

- Sopa à escolha do *chef*

ENTRADAS

- Selecção de salmão fumado e marinado
- Camarão grelhado 🚫
- Etagé de legumes, bok choy, espargos e molho shiso 🌱 🚫

SALADAS

- *Mesclum* com ervas finas 🌱
- Salada *Caprese* 🚫
- *Fregola sarda confit*, tomate, cebola roxa coentros, lima e pimentos assados 🌱
- Lentilhas, beluga, abacate e espargos com vinagrete balsâmico 🌱
- Batata assada, sementes de abóbora, avelã e coentros 🌱 🚫

WRAPS

- Salmão fumado com pepino, aneto, queijo *Philadelphia* magro, aromatizado com lima 🚫
- Frango com pimentos grelhados, rúcula e pesto 🚫
- Wrap de cereais com legumes grelhados e manjeriço 🚫

PRATOS QUENTES

- Filetes de dourada com molho *antiboise*
- *Tagine* de frango do campo com legumes da época 🚫 🚫
- Arroz Asiático 🚫 🌱
- Legumes da época com óleo de manjeriço 🌱

SOBREMESAS

- Tartelete de tâmaras e frutos secos 🚫
- *Cheesecake* de maracujá 🚫
- Verrine de frutos vermelhos e hibiscus
- Barras energéticas de aveia
- Bolo caseiro do dia 🚫 🚫
- Sorbet do dia 🌱
- Fruta da época (laminada)
- Café



BUFFET PERSONALIZADO

TEMPO DE SERVIÇO CONSIDERADO DE 3H

🌿 GLUTEN 🥚 LACTOSE 🍳 OVO 🦞 MARISCO 🐌 MOLUSCULOS & CRUSTÁCEOS 🐟 PEIXE
 🥥 AIPO 🥜 FRUTOS SECOS 🧀 SOJA 🌱 VEGETARIANO 🌿 SESAME 🍷 SULFITOS 🥒 MOSTARDA

BUFFET PERSONALIZADO / € 104.50 por pessoa

1 SOPA / 4 ENTRADAS / 5 SALADAS / 2 QUENTES/ 3 GUARNIÇÕES / 7 SOBREMESAS

BUFFET PERSONALIZADO+ / € 121.00 por pessoa

1 SOPA / 6 ENTRADAS / 6 SALADAS / 3 QUENTES/ 3 GUARNIÇÕES / 8 SOBREMESAS

SOPA

- Creme de tomate com manjeriço 🌱
- Creme de cenoura, gengibre, cominhos e coentros 🌱
- Creme de cogumelos e trufa 🍄
- Creme de couve-flor com avelã e amêndoas torradas 🌱 🍄
- Sopa de espargos com gengibre e estragão 🌱
- Sopa *Thai* com cogumelos *shimenji*, frango e cebolinha fresco 🌱 🍄 🐔
- Gaspacho Alentejano com *croutons* de alho e tomilho-limão 🌿 🍋 🍷

ENTRADAS FRIAS

- Seleção de Mariscos (ostras, lavagante e camarão) 🦞 🍤 🐌
(SUP. +€15.00)
- Seleção de Sushi
(SUP. +€10.00)
- Camarão grelhado, *bockchoy*, espargos e molho shiso 🦞 🌿 🍷
- Seleção de charcutaria ibérica 🥓
- Seleção de queijos nacionais e internacionais 🧀
- Duo de salmão fumado, marinado em citrinos
- Espargos verdes salteados com lascas de queijo *Pecorino* e vinagrete de trufa 🍄 🧀
- Atum braseado com molho *karashi* e *crudités* de legumes 🍷 🌿 🍄 🥒

ENTRADAS QUENTES

- Quiche de legumes 🌱 🍄 🥚
- Empadinhas de cogumelos e trufa 🍄 🍄
- Empadinhas de Leitão da Bairrada com laranja 🍊 🍷
- Trilogia Portuguesa 🍷 🌿 🍄 🥒

SALADAS

- Salada *Mesclum* e ervas finas com tostas de cereais 🌱 🌱
- Salada *Caprese* com pesto e pinhões 🌱 🍄 🥚
- Salada *Caesar* (Camarão, frango ou clássica) 🦞 🍤 🐌 🍷
- Salada Asiática com frango grelhado e massa soba 🌱 🍷 🥚
- Salada de legumes assados e sementes de abóbora 🌱
- Salada Algarvia com batata *ratte*, pimentos, tomate e coentros 🌱 🌱
- Salada Grega com queijo *feta* 🍷 🧀
- *Fregola* sarda confit, tomate *concassé*, cebola roxa, coentros, lima e pimentos assados 🌿 🍷 🍄 🥒
- Salada de lentilhas, laranja, beluga, abacate, espargos verdes e vinagrete balsâmico 🌱 🍷 🍄 🥒

QUENTES PEIXE

- Cherne grelhado *snacké* com molho de marisco, gengibre e coentros frescos 🦞 🍄 🥚
- Robalo assado com molho *pistou*
- Garoupa grelhada com calamansi, kumquat e funcho 🌿 🍄 🍷
- Dourada braseada com molho Martini e *yuzu* 🌿 🍄 🍷
- Bacalhau à lagareiro 🍷

QUENTES CARNE

- Lombo de novilho assado com Porto e pimenta Tellicherry
- Saltijmboca de Vitela com limão e cogumelos shiitake 🍄
- Frango do Campo assado, cogumelos selvagens com molho de *Cognac* e pimenta
- Lombrinho de Porco à Alentejana com amêijoas 🍷 🍄 🥚
- Ravioli de espargos, ricotta e parmesão 🌱 🍄 🍷
- Ravioli de trufa, pecorino e cogumelos 🌱 🍄 🍷



GUARNIÇÕES

- Polenta e berinjela parmesiana 🌱 🥬 🍄 🌿 🍅 🍆
- Arroz Asiático com molho de bimi, rebentos de soja e coentros 🌱 🍄 🥬 🍅 🍆 🌿
- Batata *confit* com limão e tomilho 🌱 🍄 🌿
- Legumes da época cozidos 🌱
- Panisse Provençale 🌱 🍄 🌿
- Galette Vegana com hummus 🌱 🍄 🌿

SOBREMESAS

- Tartelete de caramelo salgado e flôr-de-sal 🌱 🥬 🍄 🌿
- Verrine de framboesa e pistachio 🌱 🍄 🌿
- Queijada de cenoura 🥬 🍄
- *Crumble* de frutos vermelhos 🌱
- Tarte Sacher 🍄 🥬 🍄
- Tartelete de Framboesa 🌱 🥬 🍄
- Pastel de Nata 🥬 🍄 🌿
- *Mille-Feuille* 🌱 🥬 🍄
- Éclair de café 🌱 🥬 🍄
- Pudim de Chia e maracujá 🌱
- Verrine de chocolate e caramelo salgado 🥬 🍄
- Sorbet do dia
- Bolo caseiro do dia 🌱 🥬 🍄 🌿
- Fruta da época (laminada)
- Café



QUEIJOS & VINHOS

TEMPO DE SERVIÇO CONSIDERADO DE 2H / MIN 30 PESSOAS

QUEIJO / € 35.00 POR PESSOA

VINHO / € 49.00 POR PESSOA

QUEIJO & VINHO / € 75.00 POR PESSOA

OPÇÃO: SOMMELIER PARA O EVENTO / € 650.00

QUEIJOS INTERNACIONAIS 🇮

- Comté
- Monbier
- Chèvre
- Talégio
- Manchego
- Stilton

QUEIJOS PORTUGUESES 🇮

- Castelo Branco
- Ilha
- Niza
- Cabreira
- Serpa
- Serra

SELEÇÃO DE PÃES 🇮🍞

- Pão regional, baguete, broa de milho, *crackers*
- Uvas brancas e pretas
- Doce de tomate e figos

VINHOS PORTUGUESES

- Dona Berta - Douro - Branco

Aroma limpo de frutos frescos e algum vegetal com notas minerais, corpo elegante, boa acidez, final médio

- Julian Reynolds - Alentejo – Tinto

Estruturado, elegante e com notas de azeitona e fruta e boa mineralidade

OUTRAS BEBIDAS

- Água mineral, cerveja e refrigerantes



A LA CARTE

A LA CARTE

JANTAR DE GALA



A LA CARTE

TEMPO DE SERVIÇO CONSIDERADO DE 2H /
MIN 30 PESSOAS

🌿 GLUTEN 🥛 LACTOSE 🥚 OVO 🦞 MARISCO 🐚 MOLUSCULOS & CRUSTÁCEOS 🐟 PEIXE
🍗 AIPO 🌰 FRUTOS SECOS 🥛 SOJA 🌱 VEGETARIANO 🌿 SESAME 🌿 SULFITOS 🧀 MOSTARDA

MENU DE 3 PRATOS: € 105.00 POR PESSOA

MENU DE 4 PRATOS: € 132.00 POR PESSOA

ENTRADAS FRIAS

- Foie Gras do Chef
- Salmão marinado com aipo e molho *shiso* 🌿 🍗
- Carpaccio de novilho com cebola cipollini em vinagre balsâmico e *Parmesão* 🌿 🥛
- Salada de Lagosta e camarão, espargos, trufa e Jerez 🌿 🦞
- (SUP. +€7.00)
- Atum Rabilho marinado, Tabasco verde, romã e algas
- Salada vegana: Quinoa, ananás, tomate, endívia, edamame, coentros, frutos secos 🌱 🌿

ENTRADAS QUENTES

- Lagosta *poché* marinada com *yuzu*, cardamomo e caldo de marisco 🦞
- (SUP. +€9.00)
- Pregado marinado, arroz de Alcácer com molho de ameijoas e gengibre 🌿 🐚
- Risoto de camarão selvagem aromatizado com basilico e limão 🌿 🌿
- Ravioli de cogumelos, *Pecorino* e trufa 🌿 🌿 🌱
- Cataplana de marisco 🌿 🦞 🐚
- (SUP. +€9.00)
- Vegan Gallette 🌱



PRATOS PRINCIPAIS

- Dourada marinada, arroz de Alcácer e redução de ameijoas
- Peixe-Galo, com citrinos, texturas de couve-flor e wasabinas
(SUP. +€10.00)
- Bacalhau à lagareiro 🍴
- Garoupa *snacké*, com emulsão de yuzu, toranja marinada e funcho 🍷
- Frango do campo com zimbro, cogumelos e molho de pimenta da Tasmânia
- Vitela de leite assada com polenta cremosa de *Pecorino* e molho de trufa preta 🍴
(SUP. +€8.00)
- Confit de Porco Ibérico, chalotas e molho de alecrim e cravinho
- Filete de novilho grelhado, *pleurotes*, batata *Anna* e molho de pimenta longa 🍴
- Ravioli de trufa e *Pecorino* com cogumelos 🍴 🍷

SOBREMESAS

- Tartelete de mel e frutos secos, sorbet de pêra Rocha e especiarias 🍴 🍷 🍷
- *Brûlée* com sorbet de framboesa e crocante de sésamo 🍴 🍷 🍷
- Mousse de chocolate negro, caramelo salgado e crocante feuillantine 🍴 🍷
- Cremoso de Ivoire e Jasmim, curd de tangerina e crocante citrico 🍴 🍷 🍷
- Tarte de framboesa com biscuit e sorbet de cereja e yuzu 🍴 🍷
- Pudim de abade de priscos com laranja marinada e poejo com sorbet de laranja e cardamomo 🍴 🍷 🍷
- Dome de maracujá e coco, com sorbet de goiaba 🍴 🍷 🍷



JANTAR DE GALA

TEMPO DE SERVIÇO CONSIDERADO DE 3H /
MIN 30 PESSOAS

🌾 GLUTEN 🥛 LACTOSE 🥚 OVO 🐠 MARISCO 🐌 MOLUSCULOS & CRUSTÁCEOS 🐟 PEIXE
 🍗 AIPO 🌰 FRUTOS SECOS 🫘 SOJA 🌱 VEGETARIANO 🌿 SESAME 🌬️ SULFITOS 🥒 MOSTARDA

MENU DE 4 PRATOS: € 181.00 POR PESSOA

CANAPÉS FRIOS

- Sapateira, caril, *huacatay* 🌿
- Grão de bico, hummus, confit limão, trufa 🌿

• CANAPÉS QUENTES

- Camarão crocante com pimentão 🌿
- Empadinhas de cogumelos e condimentos de trufa

ENTRADAS FRIAS

- *Foie Gras* do Chef

PRATOS PRINCIPAIS

- Lavagante, caril vermelho, pepino e trigo sarraceno 🌿

Sorbet de mojito e limão

- Vitela de leite assada com polenta cremosa de pecorino e molho de trufa preta 🌿

SOBREMESA

- Cremoso de Ivoire e jasmim, curd de tangerina e crocante citrico 🌿🥚🌾

CAFÉ E MIGNARDISES



HORA *do* COCKTAIL

Para uma recepção elegante, o Ritz Four Seasons Hotel Lisboa apresenta uma variedade de aperitivos, quer seja passada em bandeja ou servido em buffet.

CANAPÉS

COCKTAIL À LA CARTE

ANIMAÇÃO À MESA



CANAPÉS

TEMPO DE SERVIÇO CONSIDERADO DE 2H /
MIN 30 PESSOAS

🌿 GLUTEN 🥛 LACTOSE 🥚 OVO 🐠 MARISCO 🍤 MOLUSCULOS & CRUSTÁCEOS 🐟 PEIXE
 🥜 AIPO 🌰 FRUTOS SECOS 🥛 SOJA 🌱 VEGETARIANO 🌿 SESAME 🧄 SULFITOS 🥒 MOSTARDA

4 PEÇAS / € 31.00 POR PESSOA

6 PEÇAS / € 40.00 POR PESSOA

10 PEÇAS / € 53.00 POR PESSOA

12 PEÇAS / € 60.00 POR PESSOA

CANAPÉS FRIOS

- Foie Gras, framboesa, pimenta Timut e chocolate
- Sapateira com caril e *huacatay* 🌿
- Salmão fumado, algas crocantes, kumquat e coentros
- Tártaro de novilho, pickles, cogumelo shiitake, chipotle de lima
- Mariscada com crocande de arroz e gel de tomatada 🐠 🐠
- Tartar de atum com pasta de alho e malagueta e gel de lima

CANAPÉS QUENTES

- Camarão crocante com pimentão e menta 🐠
- Rolos de Pato de Pequim com molho agri doce 🥜
- Empadinhas de cogumelos e trufa
- Vieiras grelhadas, emulsão de agrião e lima 🌿
- Vitela, shiso e Juniper

VEGETARIANO 🌱

- Salsifi crocante, creme de cépes e trufa e lima
- Tartelete de Portobello, espargos, beterraba
- Grão de bico, hummus, confit limão 🌿
- Beringela fumada, avelã e quinoa crocante 🌿

3 UNIDADES / € 25.00 POR PESSOA

MIN 30 PESSOAS

MÁX 100 PESSOAS

OSTRAS BAR 🍤

(Ostras, espuma de *yuzo* ou espuma de *shizo* verde)



COCKTAIL À LA CARTE




















TEMPO DE SERVIÇO CONSIDERADO DE 2H /
MIN 30 PESSOAS

GLUTEN LACTOSE OVO MARISCO MOLUSCULOS & CRUSTÁCEOS PEIXE
AIPO FRUTOS SECOS SOJA VEGETARIANO SESAME SULFITOS MOSTARDA

3 PEÇAS / € 15.00 POR PESSOA

6 PEÇAS / € 27.00 POR PESSOA

MINI PASTELARIA

- Trilogia de *macarons*
- Verrine de frutos vermelhos e hibiscus 
- Snobinette de chocolate negro e ginja
- Tartelete de chocolate e caramelo   
- Pastéis de nata   
- Tarteletes de limão e yuzu   
- *Fianancier* com laranja confitada   
- Verrine de *Tiramisú*  
- Seleção de chocolate 
- *Muffin* de chocolate de amêndoa ou chocolate de framboesa   



ANIMAÇÃO À MESA

TEMPO DE SERVIÇO CONSIDERADO DE 1H /
MIN 30 PESSOAS

COZINHA AO VIVO

- Seleção de Sushi e Sashimi € 24.00 / 6 PEÇAS POR PESSOA
- Arroz de marisco € 24.00 POR PESSOA
- *Strudel* de bacalhau € 20.00 POR PESSOA
- *Chow-mein* de frango € 20.00 POR PESSOA
- Ostras com espuma de *yuzo* ou *shizo* verde € 18.00 POR PESSOA
- Cataplana de peixe e marisco € 16.00 / 3 UNIDADES POR PESSOA

PARA TRINCHAR

- Picanha com feijão preto € 24.00 POR PESSOA / MIN 15 PESSOAS
- Parmentier de Vitela assada com trufa e limão € 24.00 POR PESSOA / MIN 15 PESSOAS
- Presunto curado Pata Negra € 24.00 POR PESSOA / MIN 25 PESSOAS



EVENTOS TEMÁTICOS

Divirta-se com os Eventos Temáticos

FESTA PORTUGUESA



FESTA PORTUGUESA

TEMPO DE SERVIÇO CONSIDERADO DE 3H /
MIN 100 PESSOAS / MÁX 220 PESSOAS

€ 204.00 POR PESSOA

🌾 GLUTEN 🥛 LACTOSE 🥚 OVO 🐠 MARISCO 🍤 MOLUSCULOS & CRUSTÁCEOS 🐟 PEIXE
 🍷 AIPO 🥜 FRUTOS SECOS 🌱 SOJA 🌿 VEGETARIANO 🌻 SESAME 🌿 SULFITOS 🥒 MOSTARDA

A SOPA E A CAÇAROLA

- Caldo Verde
- Bacalhau assado com broa de milho e azeite virgem, batata a murro e grelos salteados
- Lombo de porco preto com amêijoas, batata à padeiro
- Arroz de coentros e legumes salteados em manteiga de alho
- Frango na púcara
- Prato de queijos Portugueses
- Uvas, fruta desidratada e pão regional

A FRIGIDEIRA

- Pataniscas de bacalhau
- Pastéis de bacalhau
- Sonhos de polvo
- Rissóis de camarão

O TALHO

- Vitela assada com ervas aromáticas
- Morcela da Beira panada com maçã
- Prato de enchidos portugueses
- Presunto Pata Negra
- Presunto português
- Bola de carne à moda de Lamego
- Leitão assado

A CABANA DO PESCADOR

- Salada de Bacalhau
- Salada de gambas e chuchu com côco
- Polvo em vinagrete de coentros
- Cataplana de amêijoas à Algarvia
- Verrine de sapateira
- Seleção de peixes marinados
- Salada de lulas, tomate e feijão verde

O CANTO DOS DOCES & A CASA DOS QUEIJOS

- Arroz doce 🌾
- Leite creme 🥛
- Pão de Ló de Ovar 🥚 🌾
- Toucinho de céu 🥚 🌾 🌿
- Torta de laranja 🍊
- Pudim de ovos 🥚
- Doce de ovos com amêndoa e canela 🥚 🌿
- Mousse de maracujá e banana 🍌 🥚
- Sonhos com açúcar e canela 🥚 🌿
- Tarte de frutas 🍌 🌿 🌾
- Fruta laminada

TENDA DO VIRA COPOS

- Cerveja
- Refrigerantes
- Água mineral

O MERCADO DA HORTA

- Salada de tomate, queijo fresco e orégãos
- Salada Portuguesa de alface
- Folhadinhos de cogumelos
- Salada de berinjelas assadas com pinhões
- Batata-doce com tomate e feijão verde
- Queijo e frutas laminadas
- Molhos: Vinagrete de coentros, maionese de alho, azeitonas picantes e *pickles* caseiros

PÃO 🌾

- Pão regional, Broa de milho
- Broa de Avintes, Pão com chouriço



VINHOS & BEBIDAS

CARTA DE VINHOS

BAR I

BAR II

SELECÇÃO DE BEBIDAS

BAR ABERTO

CARTA DE VINHOS

ESPUMANTES & CHAMPAGNES 75cl

- Luiz Costa € 95.00
- Soalheiro Brut Rosé € 82.00
- Delamotte Brut € 140.00
- Louis Roederer Rosé € 155.00

VINHO BRANCO PORTUGUES 75 CL

- Dona Berta Rabigato - Douro € 60.00
- CARM, Maria de Lourdes - Douro € 60.00
- Soalheiro - Vinho Verde € 50.00

VINHO TINTO PORTUGUES 75 CL

- CARM, Maria de Lourdes - Douro € 120.00
- Julian Reynolds - Alentejo € 65.00
- Monte D'Oiro Reserva - Lisboa € 140.00

VINHO ROSÉ PORTUGUES 75 CL

- Pretexto - Dão € 47.00
- Quinta do Poço do Lobo - Bairrada € 65.00



BAR I

PREÇOS POR COPO

WHISKY

- Johnnie Walker Black Label € 19.00
- Glenfiddich 12 y.o. € 19.00
- Buffalo Trace € 22.00
- Nikka from the Barrel 15 y.o. € 25.00

GIN

- Tanqueray € 14.00
- Bombay Sapphire Gin € 14.00
- Hendrick's € 20.00
- Monkey 47 € 20.00

VODKA

- Absolut € 14.00
- Grey Goose € 20.00
- Ketel One € 20.00
- Tito's € 20.00

OUTRAS ESPIRITUOSAS

- Havana 3 y.o. rum € 14.00
- Olmeca Silver € 14.00
- Cachaça Leblon € 14.00
- Pisco 1615 € 16.00



BAR II

PREÇOS POR COPO

VINHO DO PORTO, MOSCATEL & MADEIRA

- Niepoort Branco seco € 15.00
- Niepoort L.B.V. € 15.00
- Niepoort Tawny € 15.00
- Quinta do Piloto Superior Moscatel de Setúbal € 10.00
- Alambre 20 anos Moscatel de Setúbal € 18.00
- Cossart Gordon Sercial 5 y.o € 13.00
- Cossart Gordon Sercial 10 y.o € 17.00

CERVEJA & REFRIGERANTES

- Sagres - 33 cl € 10.00
- Heineken - 25cl € 10.00
- Draught Beer € 925.00 / 30 LITROS
- Tonic water € 9.00
- Coca Cola, Sprite, Fanta € 9.00
- Coca Cola Zero, Iced Tea € 9.00

SUMOS (20 CL.)

- Orange juice € 10.50
- Tomato juice € 10.50

ÁGUA MINERAL

- Luso ½ litre € 7.00
- Luso 1 litre € 9.00



SELECÇÃO DE BEBIDAS

SELECÇÃO I

€ 17.00 POR PESSOA

- Água mineral e refrigerantes
- Sumo natural de laranja

SELECÇÃO II

€ 35.00 POR PESSOA

• Vinho Branco – Vinha da Urze - Douro
Aroma de frutos brancos maduros com notas de ameixa, palato fresco, macio com boa acidez e final agradável

• Vinho Tinto – Vinha da Urze – Douro
Cor rubi intensa, aroma floral e resinoso, vinho com forte estrutura e final longo

- Água mineral, cerveja e refrigerantes

SELECÇÃO III

€ 60.00 POR PESSOA

• Vinho Branco Dona Berta - Rabigato – Douro
Aroma limpo de frutos frescos e algum vegetal com notas minerais, corpo elegante, boa acidez, final médio

• Vinho Tinto Julian Reynolds – Alentejo
Estruturado, elegante e com notas de azeitona e fruta e boa mineralidade

- Água mineral, cerveja e refrigerantes

- ADICIONE espumante: Luiz Costa Brut Nature € 15.00 POR PESSOA



BAR ABERTO

COCKTAIL I

€ 35.00 POR PESSOA / 30 MINUTOS

- Luiz Costa Brut Nature
- Vinho Branco – Vinha da Urze, Douro
- Vinho Tinto – Vinha da Urze, Douro
- Sumo de laranja natural

COCKTAIL II

€ 55.00 POR PESSOA / 30 MINUTOS

- Champagne Delamotte Brut
- Dona Berta Rabigato - Branco
- Julian Reynolds - Tinto
- Mocktail

BAR ABERTO

€ 49.00 POR PESSOA – 1 HORA

€ 35.00 POR PESSOA – CADA HORA ADICIONAL

- Scotch whisky Johnnie Walker Black Label
- Tanqueray gin, Absolut vodka, Havana Rum
- Olmeca Silver Tequilla
- Vinho Branco – Vinha da Urze, Douro
- Vinho Tinto – Vinha da Urze, Douro
- Espumante português - Quinta do Valdoeiro Baga & Chardonnay
- Cerveja, Coca-Cola, Seven Up, Iced Tea
- Água tônica, soda, água mineral

BAR ABERTO PREMIUM

€ 79.00 POR PESSOA – 1 HORA

€ 40.00 POR PESSOA – CADA HORA ADICIONAL

- Scotch whisky Glenfiddich 12 y.o.
- Bombay Sapphire gin, Martin Miller's gin, Ketel One vodka, Tito's Vodka, Havana 7 rum
- Don Julio Blanco Tequilla
- Vinho branco – Dona Berta Rabigato, Douro
- Vinho Tinto – Julian Reynolds, Douro
- Champagne Delamotte Brut
- Cerveja, Coca-Cola, Seven Up, Iced Tea
- Água tônica, soda, água mineral



INFORMAÇÕES

CAPACIDADE DAS SALAS

ALUGUER DAS SALAS








CASAMENTOS

INFORMAÇÃO GERAL



CAPACIDADE das SALAS

NO CÁLCULO DAS CAPACIDADES, EM NÚMERO DE PESSOAS, DAS SALAS, CONSIDERA-SE O SEGUINTE:

FUNCTION ROOM	SIZE (sq.ft)	SIZE (m ²)							
☀️ PEDRO LEITÃO BALLROOM	4908 sq.ft	456 m ²	360	72	288	450	99	102	750
☀️ ALMADA NEGREIROS LOUNGE	3821 sq.ft	355 m ²	-	-	-	-	-	-	300
☀️ VARANDA RESTAURANT	3584 sq.ft	333 m ²	128	-	-	-	-	-	250
☀️ ALMADA NEGREIROS OUTSIDE TERRACE	2034 sq.ft	189 m ²	-	-	-	-	-	-	150
☀️ VARANDA RESTAURANT OUTSIDE TERRACE	893 sq.ft	83 m ²	-	-	-	-	-	-	128
BOARDROOM	549 sq.ft	51 m ²	-	-	-	-	-	-	-
☀️ MARQUÊS DE POMBAL	1981 sq.ft	184 m ²	80	60	72	90	58	62	120
☀️ CAMÕES	861 sq.ft	80 m ²	40	20	36	50	21	24	45
GIL EANES I	603 sq.ft	56 m ²	40	24	33	50	25	26	35
☀️ PEDRO ÁLVARES CABRAL	479 sq.ft	44,5 m ²	30	20	20	30	15	20	30
☀️ AFONSO DE ALBUQUERQUE	420 sq.ft	39 m ²	20	18	18	30	19	14	25
GIL EANES II	377 sq.ft	35 m ²	20	12	12	20	13	14	15
☀️ GARDEN TERRACE	12667 sq.ft	1177 m ²	544	-	-	-	-	-	1000
☀️ FERNANDO PESSOA I	3122 sq.ft	290 m ²	220	90	144	200	81	102	260
FERNANDO PESSOA II	1658 sq.ft	154 m ²	120	24	36	72	33	36	150
☀️ TEJO	1076 sq.ft	100 m ²	60	42	60	72	46	48	130
DOURO	689 sq.ft	64 m ²	50	20	36	56	23	26	65
☀️ MONDEGO	667 sq.ft	62 m ²	30	20	30	36	21	22	50
☀️ GUADIANA	667 sq.ft	62 m ²	30	20	30	36	21	22	50

- Reuniões: montagens mínimas de audio visuais i.e. retroprojector e ecrã.

- Banquetes: serviço de menu fixo, sem buffets, palco ou pista de dança

- Acessos, coxias e espaços entre lugares ou mesa

- Usando mesas redondas de 1,8m diâmetro com 10 pessoas por mesa

ALUGUER das SALAS

MEIO DIA - DAS 07:00 ÀS 15:30 OU DAS 15:30 ÀS 00:30

SALA DE REUNIÕES	PISO	ÁREA M ²	MEIO DIA	DIA INTEIRO
Ballroom	LOBBY	456	€ 9.800	€ 14.000
Fernando Pessoa I	-1	290	€ 8.470	€ 9.000
Fernando Pessoa II	-1	154	€ 2.750	€ 3.600
Fernando Pessoa I + II	-1	444	€ 9.130	€ 10.000
Boardroom*	LOBBY	51	€ 2.400	€ 2.800
Marquês de Pombal	MEZANNINE	184	€ 3.300	€ 3.700
Camões	MEZANNINE	80	€ 1.760	€ 2.000
Afonso de Albuquerque	MEZANNINE	39	€ 1.430	€ 1.500
Gil Eanes I*	MEZANNINE	56	€ 1.100	€ 1.200
Gil Eanes II*	MEZANNINE	35	€ 990	€ 1.000
Gil Eanes I + II*	MEZANNINE	90	€ 1.320	€ 1.400
Tejo	-1	100	€ 2.420	€ 2.800
Douro*	-1	64	€ 1.650	€ 1.800
Mondego	-1	62	€ 1.650	€ 1.800
Guadiana	-1	62	€ 1.430	€ 1.500
Pedro Alvares Cabral	MEZANNINE	44.5	€ 1.430	€ 1.500
Garden Terrace	-1	1177	-	€ 11.000

O aluguer de salas para exposições terá um acréscimo de 30% sobre os preços acima indicados.

Estão disponíveis plantas de todas as salas com medidas completas, capacidades e acessos e especificações sobre as instalações eléctricas, telefónicas e de iluminação.

(*) sem luz natural

CASAMENTOS

Deixe o Ritz Four Seasons Hotel Lisboa realizar o seu casamento de sonho.

[Clique aqui para ver o nosso WEDDING KIT exclusivo e saber tudo o que podemos fazer para o seu casamento.](#)



INFORMAÇÃO GERAL

ANIMAÇÃO

Teremos todo o gosto em ajudar na contratação de animação musical ou outra para os eventos. Os pedidos deverão ser dirigidos ao departamento de banquetes.

BENGALEIRO

O Hotel providencia serviço de bengaleiro com o custo de € 250.00 para o seu evento.

COMIDAS E BEBIDAS

Não deverão entrar no hotel quaisquer alimentos trazidos pelos organizadores ou seus convidados, sem prévia autorização escrita da direção do hotel.

DECORAÇÃO

O nosso departamento de banquetes terá todo o gosto em ajudar na escolha da decoração floral para os eventos.

EQUIPAMENTO AUDIO-VISUAL

O fornecimento de equipamento audio-visual é providenciado pelos nossos fornecedores e poderá ser contratado através do nosso departamento de banquetes.

ESTACIONAMENTO

Estão disponíveis 3 parques de estacionamento pagos cobertos no perímetro do hotel:

Rua Rodrigo da Fonseca – à direita da entrada principal - 25 lugares

Rua Castilho – na fachada oposta à principal

- 100 lugares

Parque Eduardo VII – 1000 lugares.

Condições e preços sob-consulta.

Serviços de “valet parking” poderão ser disponibilizados a pedido.

ENCOMENDAS, EMBALAGENS E armazenagem

O hotel poderá receber, em nome dos organizadores, material a utilizar no evento. Por favor coordene a coleta dos itens imediatamente após o evento, uma vez que o Hotel não se responsabiliza por qualquer estrago ou perda de qualquer artigo deixado nas instalações durante ou após o evento.

Todas as entregas deverão estar etiquetadas devidamente incluindo o nome do evento, o contato do organizador, o nome do responsável do hotel e a data do evento.

Se for necessária assistência no manuseamento do material o hotel cobrará uma taxa de € 26.00 por empregado, por hora. Não serão recebidas encomendas entregues à cobrança.

ESTRAGOS

O Hotel não é responsável por qualquer dano ou perda de qualquer artigo, mercadoria ou pertences nas instalações do Hotel antes, durante ou após o evento.

O cliente é responsável pelos danos incorridos no hotel, incluindo danos envolvendo o recurso a qualquer empresa independente coordenada pelo cliente ou o seu representante.

FUMAR NAS SALAS

De acordo com a Lei Portuguesa, é proibido fumar em qualquer área fechada.

GARANTIA DE FUNCIONAMENTO

O hotel deverá receber o número aproximado de pessoas que participarão nos eventos até 10 dias antes do seu início. O número final de participantes garantidos deverá ser comunicado até 2 dias úteis antes do início do evento e será esse o número final para efeitos de facturação.

Se o número de presenças nos eventos for superior ao garantido, a facturação será feita de acordo. O hotel reserva-se, ainda, o direito de mudar a(s) sala(s) reservada(s) se o número e pessoas garantido for superior ou inferior ao inicialmente previsto.

Alguns menus são para um mínimo de 30 pessoas.

PAREDES E TETOS

Nada deverá ser afixado a pavimentos, paredes, tetos ou colunas com pregos, parafusos, pionesais, fita adesiva ou outros meios para suspensão no teto ou paredes.

Todos os instrumentos de exposição deverão estar afastados das paredes, credências e obras de arte.

PREÇOS

Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor. O hotel reserva-se o direito de alterar os preços se houver variação nas taxas.

PUBLICIDADE E UTILIZAÇÃO DA IMAGEM DO HOTEL

Qualquer publicidade de eventos a decorrer no hotel, requiere conhecimento prévio e consentimento da direção do hotel e deverá respeitar os standards e refletir a qualidade do Hotel.

SERVIÇO LABORAL

Após as 00h, uma taxa de 500€ por hora é aplicada, correspondendo às horas noturnas.

SERVIÇO DE CATERING

Os menus apresentados contemplam a duração de serviço de acordo:

- Coffee Break: 30 minutos

- Buffet: até 3 horas

- A la carte: até 2:30h

- Cocktail (Canapés): 30 minutos

- Cocktail (Live Station): 1 hora

Na ocasião do evento exceder o tempo estipulado, o Hotel reserva o direito de atribuir um custo adicional.

SEGURANÇA

A presença de segurança antes ou durante os eventos deverá ser comunicada e aprovada pelo hotel.

SINALÉTICA

Toda a sinalética deverá restringir-se às áreas contratadas pelo cliente.

O hotel reserva-se, ainda, o direito de retirar qualquer sinalética que, pelo seu tamanho, aspecto ou localização, não se adeque à área onde está colocada.

TELEFONES & INTERNET

Estão disponíveis telefones em todas as salas. Chamadas locais e de longa distância serão cobradas de acordo com a taxa em vigor do hotel. O hotel poderá providenciar uma linha de internet (cabo ou wifi) dedicada mediante custo adicional, dependendo da largura de banda e alcance da extensão.