



Complete o seu evento com o nosso
Kit de Banquetes



Coffee breaks

Rio Tejo
Rio Sado



Rio Tejo

Café
Descafeinado
Chá
Leite

Água com e sem gás
Sumo de laranja
Ice Tea Caseiro

Bolachas Caseiras

7€ por pessoa



Rio Sado

Café
Descafeinado
Chá
Leite
Água com e sem gás

Sumo de laranja
Home made Ice Tea
Bolachas Caseiras
Mini Pastelaria
Finger Sanduíches

10€ por pessoa



Set Menu

Política de confirmação e cancelamento

50% do valor total será cobrado na adjudicação, e os restantes 50% deverão ser pagos até 7 dias antes do evento. Caso o cancelamento ocorra após esse prazo, será cobrado o valor total referente às refeições.

Menu 1

Menu 2

Menu 3



Escolha de 1 item em cada momento para todo o grupo

Mínimo 12 pessoas

Aviso prévio de uma semana

Entradas

Caldo verde

Crocante de cogumelos e queijo

Mini quiche de camarão com salada

Salada de batata, rosbife e mostarda

Prato Principal

Salmão assado, cremoso de espinafres, terrina de batata, crocante de batata e legumes

Lombinhos de porco, açorda de espargos, legumes

Arroz cremoso de cogumelos e espargos

Sobremesa

Creme brulle de limão com gelado de canela

Cremoso de chocolate e torta de alfarroba com gelado de laranja

Fruta da laminada

Menu 1

35€ por pessoa



Escolha de 1 item em cada momento para todo o grupo

Mínimo 12 pessoas

Aviso prévio de uma semana

Entradas

Sopa de abóbora assada

Salada de espargos com bearnês e presunto

Ovo 64°C cremoso de ervilhas e enchidos

Quiche de legumes e ricota

Prato Principal

Bacalhau assado, puré de grão, espinafres, crocante de azeitona e broa de milho

Arroz cremoso de camarão, abóbora e gengibre

Lombinho de vitela branca, terrina de batata e legumes jovens

Massa fresca com burrata e molho pesto

Sobremesa

Panacotta de especiarias, laranja e abóbora

Mil-folhas de alfarroba e amêndoa com gelado de amarguinha

Pera caramelizada, creme de queijo e frutos secos

Fruta laminada

Menu 2

45€ por pessoa

Menu 3

55€ por pessoa

Caso o cliente opte por incluir dois pratos (peixe e carne), será acrescentado um custo adicional de 22€.



Escolha de 1 item em cada momento para todo o grupo

Mínimo 12 pessoas

Aviso prévio de uma semana

Entradas

Creme de castanha e boletos

Carpaccio de bacalhau, molho vierge e puré de grão

Salada de pato, fruta da época e frutos secos

Salada quente de cogumelos e queijo chevre

Prato Principal

Corvina corada, couve confitada e cremoso de batata

A nossa versão de polvo à lagareiro com batata doce

Perna de pato confitada, croquete de miúdos e xerém de cogumelos

Couve flor assada com romesco e limão

Sobremesa

Brownie de chocolate com gelado de pistachio

Cheesecake de laranja com gelado de gengibre

Nossa versão de merengue de limão

Fruta laminada



Buffet

Opção 1
Opção 2



Buffet

Opção 1 | 30€ por pessoa

Mínimo 20 pessoas

Saladas Simples

Alface, Tomate, Cenoura, Cebola roxa, Pepino

Saladas Compostas

Salada de grão com bacalhau, massa com salame e molho cocktail, escabeche de peixe, salada de couve roxa e citrinos, abóbora assada com queijo e rúcula, salada de feijão e charcutaria, salada de ovas, mexilhões à espanhola

Azeitonas marinadas, croquetes, pastéis de bacalhau com chutney de tomate, tábua de queijos e charcutaria

Pratos Principais

Caldo verde

Polvo à lagareiro

Rosbife com batata a padeiro e legumes

Lasanha de legumes

Arroz branco, batata assada, legumes ao vapor, legumes grelhados

Sobremesas

Panacota de morango, verrine de chocolate, banana e caramelo, leite creme, brownie de chocolate, pudim de ovos, fruta fresca laminada



Buffet

Opção 2 | 40€ por pessoa

Mínimo 20 pessoas

Saladas Simples

Alface, Tomate, Cenoura, Cebola roxa, Pepino

Salada Composta

Salada de grão com bacalhau, escabeche de peixe, salada de couve roxa e citrinos, abóbora assada com queijo e rúcula, salada de feijão e charcutaria, salada de polvo, salada de frango com abacaxi

Pratos Principais

Creme de Abóbora

Bacalhau gratinado com broa

Corvina ao sal

Perna de borrego assada com batata à padeiro

Estufado de novilho

Lasanha de legumes

Arroz branco, batata assada, legumes ao vapor, legumes grelhados

Sobremesas

Crumble de fruta com creme inglês, verrine de cereja e chocolate, churros com molho de chocolate, tiramisu, bolo de chocolate húmido, pudim de ovos, fruta fresca laminada

Para Partilhar

40€ por pessoa



À chegada

Couvert sugestão do chef

Na mesa

Carpaccio de novilho

Crema de Abóbora assada e coentros

Crocantes do Chef

Para Confortar

Arroz cremoso de cogumelos e tomate seco

Bacalhau à Brás

Arroz de forno com terrina de borrego

Para finalizar

Crema brulee de laranja e alecrim

Bolo húmido de chocolate com cremoso de matcha

A nossa versão de arroz doce

Fruta Laminada



Cocktail Dinatoire

95€ por pessoa

4H serviço total (2H comidas e 4H bebidas bar aberto)

Mínimo 20 pessoas

Comidas

Gaspacho

Ostras

Croquete de rabo de boi

Húmus e guacamole

Mini tacos de tartaro de atum

Focaccia de frango crocante

Mini hamburguês

Wrap vegetariano

Mini Pavlova

Mil folhas

Bebidas

Vinho Branco, rosé, tinto e espumante seleção AlmaLusa

Cerveja de pressão

Águas e refrigerantes

Gin, vodka, rum, whisky seleção AlmaLusa



Bebidas de

Boas-vindas

Praia do Pego
Praia do Carvalho
Praia da Comporta
Suplemento de canapés



Praia do Pego

Vinho branco e tinto
Seleção AlmaLusa
Sumo Natural
Refrigerantes

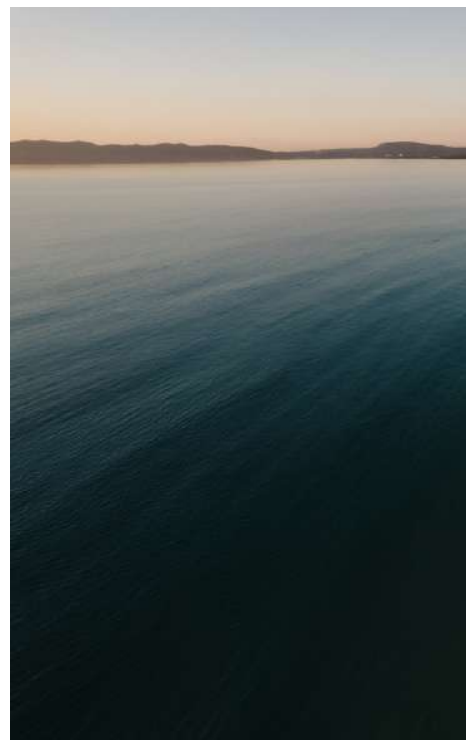
30 minutos | **9€ por pessoa**
1H | **14€ por pessoa**



Praia do Carvalhal

Vinho branco e tinto
Espumante
Gin
Vodka
Sumo Natural
Refrigerantes

30 minutos | **14€ por pessoa**
1H | **20€ por pessoa**



Praia da Comporta

Champagne
Vinho branco e tinto
Seleção Premium
Gin
Vodka
Sumo Natural
Refrigerantes

30 minutos | **30€ por pessoa**
1H | **45€ por pessoa**

Canapés



1 unidade por pessoa **2.5€**

3 unidades por pessoa **7€**

6 unidades por pessoa **14€**

9 unidades por pessoa **20€**

Ostras

Beline de Salmão

Shot de Abóbora e gengibre

Mini cones tártaro de atum

Falafel

Croquetes de Rabo de Boi

Torresmo de Rissol



Bebidas

Cegonha
Arrozais



Cegonha

Vinho branco
Vinho tinto
Seleção AlmaLusa
Refrigerantes
15€ por pessoa



Arrozais

Vinho branco, rosé, tinto
Seleção Premium
Espumante Português
Refrigerantes

22€ por pessoa



Digestivos

Suplementos

Melides
Comporta



Melides

Vinho do Porto
Moscatel

6€ por dose



Comporta

Medronho
Vinho do Porto
Moscatel
Whisky
Água Ardente Velha

9€ por dose



Bar aberto

AlmaLusa
Comporta



AlmaLusa

Vinho Branco
Vinho Rosé
Vinho Tinto
Seleção de Vinhos AlmaLusa

Espumante Português
Sangria AlmaLusa
Cerveja à pressão
Refrigerantes

2H | **35€ por pessoa**

3H | **45€ por pessoa**



Comporta

Vinho Branco
Vinho Rosé
Vinho Tinto
Seleção de Vinhos AlmaLusa
Espumante Português
Sangria AlmaLusa
Cerveja à pressão

Gin
Vodka
Rum
Cocktails Clássicos
Refrigerantes
2H | **50€ por pessoa**
4H | **90€ por pessoa**



Consulte os nossos Pacotes de Reuniões.

Para eventos de maior dimensão ou personalizados, por favor contacte-nos.

AlmaLusa Comporta

Rua Pedro Nunes, n.º 3, 7580-652 Comporta, Portugal

[Ver no mapa](#)

E-mail

info.cp@almalusahotels.com

Número de telefone

(+351) 265 098 600

www.almalusahotels.com

