



PENHA LONGA
Catering

NATAL 2025



. COCKTAIL NATAL .

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

10,00€ por pessoa - Seleção de 4 peças por pessoa

(acresce 3,60€ por cada peça adicional)

IVA incluído à taxa legal em vigor





. COCKTAIL DINATOIRE .

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)

69,00€ por pessoa

. MENU NATALI .

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 peru 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

55,00€ por pessoa



. MENU NATAL II .

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

Tornedó 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

70,00€ por pessoa



. MENU NATAL III .

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

Tornedó de novilho com gratinado de batata e queijo da serra e jus de tomilho

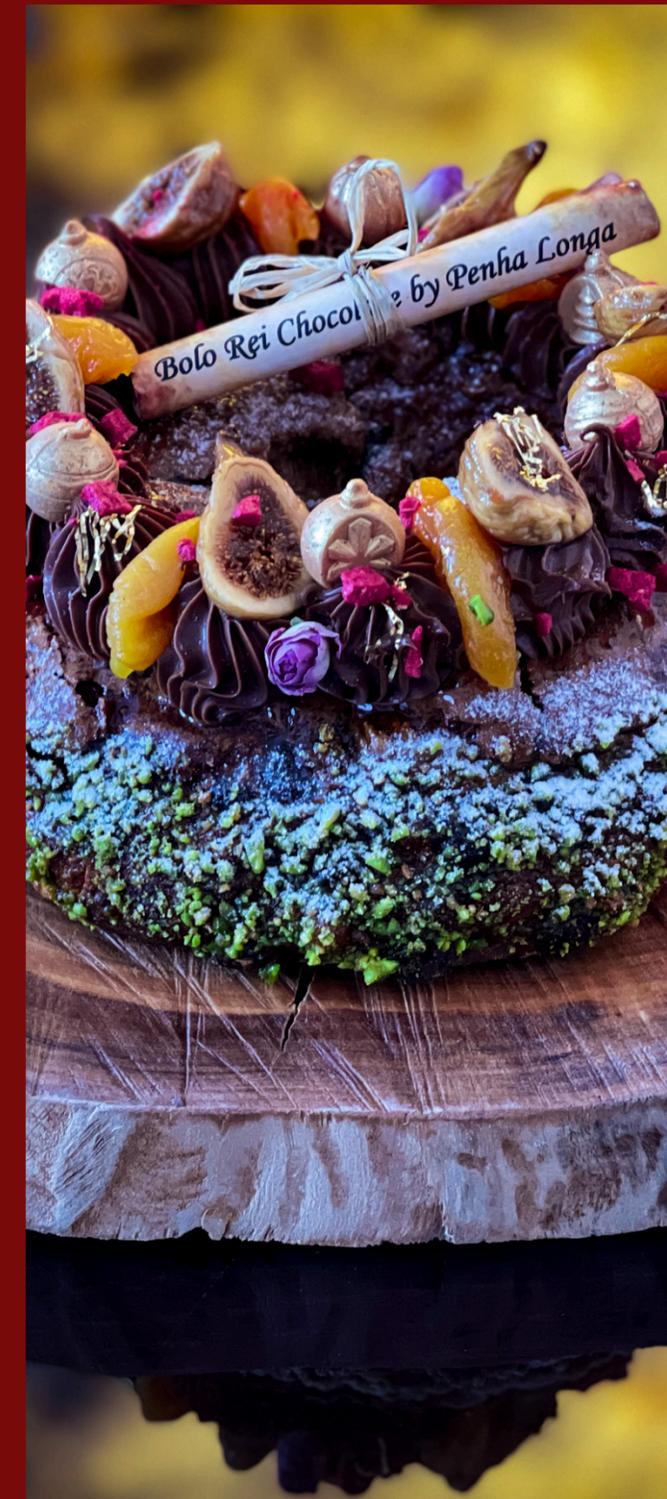
SOBREMESA

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



IVA incluído à taxa legal em vigor

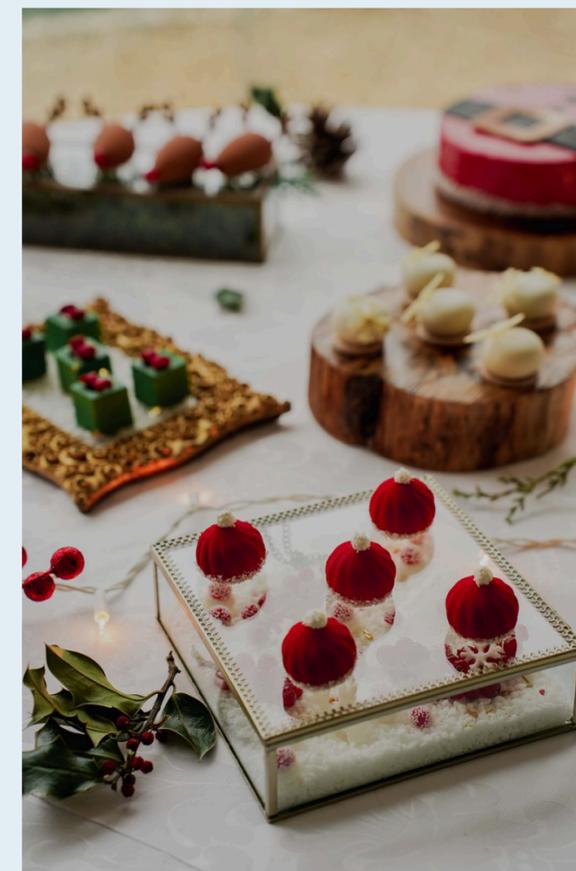
92,00€ por pessoa

. BUFFET 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

16,00€ por pessoa





. BUFFET NATALI .

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

71,00€ por pessoa

IVA incluído à taxa legal em vigor



. BUFFET NATAL II .

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

99,00€ por pessoa

. BEBIDAS .

WELCOME DRINK (30 minutos)

Espumante e vinho branco

Refrigerantes, sumos e águas minerais

5,00€ por pessoa

Bebidas durante a refeição

Vinhos branco e tinto seleção Penha Longa,

Cerveja, refrigerantes, sumos e águas minerais

8,50€ por pessoa

Digestivo

Whisky novo ou aguardente velha ou licor do Porto

Burmester

5,00€ por pessoa

Pacote de Bar aberto Clássico

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

11,00€ por pessoa | 1 hora

18,00€ por pessoa | 2 horas

24,00€ por pessoa | 3 horas

Pacote de Bar Aberto Premium

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.

15,00€ por pessoa | 1 hora

25,00€ por pessoa | 2 horas

29,00€ por pessoa | 3 horas





Anytime
Anywhere

. OUTSIDE CATERING .

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 .

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

* Custo extra 55,00€ cada

NÃO INCLUÍDO | OPCIONAL

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

(mesas de 8 a 10 pax)





. 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 PL 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.



. TERMOS & CONDIÇÕES .

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 PL 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 (à taxa legal):

13% comida

23% bebidas e restantes serviços



PENHALONGA
CATERING

ANYTIME, ANYWHERE

catering.penhalonga@penhalonga.com
www.penhalongacatering.com