



PENHA LONGA
CATERING

MENU DE NATAL

ANYTIME, ANYWHERE
2026

MEETINGS.EVENTS@PENHALONGA.COM
WWW.PENHALONGACATERING.COM



. COCKTAIL NATAL .

CANAPÉS FRIOS

Aspic de sapateira, estragão e ovas de salmão

Brûlée de queijo de Azeitão em tosta fina de broa, compota de abóbora e sementes de abóbora tostadas

Tártaro de corvina dos Açores com tangerina, chili verde e azeite de poejo em mini cone de milho

Beterraba assada e requeijão com nozes caramelizadas, mel de rosmaninho e vinagre de Jerez

Salmão gravlax, merengue salgado de aneto e caviar

Mil-folhas de brioche com lavagante e presunto de porco preto

Esfera cremosa de couve-flor com avelã e cebolinho

Lollipop de queijo da Serra DOP, frutos secos e salva

CANAPÉS QUENTES

Mini pastel de massa tenra de cozido à portuguesa, com gel de mostarda de Dijon e ervas

Croquete de alheira de caça com maionese de limão e salsa fresca

Croquetes de cogumelos e espinafres

Leve patanisca de bacalhau, aioli e pó de azeitona

Mini folhado de charcutaria e queijos portugueses

Croquetes de novilho com molho de mostarda antiga

Mini empadas de galinha com puré de cebola roxa assada

Mini rissóis de camarão

Mini chamuças de legumes

Polvo frito com maionese fresca de wasabi

13,00€ por pessoa – Seleção de 4 peças por pessoa
(acresce 3,25€ por cada peça adicional)

IVA incluído à taxa legal em vigor



. COCKTAIL DINATOIRE .

CANAPÉS

Escolher 5 canapés

MINI PORÇÕES:

Migas de grelos com enchidos e broa de milho, ovo cremoso e ervas de inverno

Tentáculo de polvo assado, espuma de batata trufada, alho crocante e azeite verde

Cremoso de castanhas assadas, mix de cogumelos na brasa e chips de pastinaca

ESTAÇÃO

Rolo de cabrito assado na lenha, trinchado ao momento, com arroz de forno, esparregado com cebolinha pérola e batata vitelotte

SOBREMESAS

Buffet ou passadas

Bolo Rainha e Bolo Rei

Coscorões

Sonhos

Tronco de natal

Fruta em cubos (3 variedades)

73,00€ por pessoa



IVA incluído à taxa legal em vigor

. MENU NATAL I .

ENTRADA

Cremoso de abóbora assada, avelãs e queijo de cabra, com óleo de chouriço

Ou

Salada de inverno de sapateira ao natural, endívias e chicória, espuma de cocktail picante e caviar

PRATO PRINCIPAL

Bacalhau confitado, aveludado de grão, grelos glaceados e azeitona

Ou

Rolo de peru com farsa de castanhas, alheira, mel e tomilho, gratinado de batata e jus de aves

SOBREMESA

Mousse de chocolate com texturas de laranja

Ou

Cremoso de iogurte com frutos vermelhos

Bolo Rainha ou Bolo Rei

57,00€ por pessoa

IVA incluído à taxa legal em vigor



. MENU NATAL II .

ENTRADA

Terrina de carnes, foie gras braseado, chutney de maçã e especiarias, mil-folhas

Ou

Camarão nacional grelhado sobre cremoso de marisco, croutons, azeite de agrião e citrinos

PRATO PRINCIPAL

Tranche de robalo ao vapor, molho branco de funcho e alcaparras, mexilhões fumados

Ou

Tornedó de novilho em manteiga de ervas, gratin de aipo, jus de carne, chalotas e trufa de inverno

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

75,00€ por pessoa

IVA incluído à taxa legal em vigor



. MENU NATAL III .

ENTRADA

Canelone morno de santola, gratinado com béchamel marinho, citronela e curcuma

OU

Lavagante à meunière, salada da época com amêndoas e caviar

PRATO PRINCIPAL PEIXE

Tentáculo de polvo marinado e grelhado, cremoso de batata-doce e trufa de inverno, espinafres e broa de milho crocante

Ou

Lombo de bacalhau assado, com terrina de batata em ervas finas, grelos salteados e azeite quente de alho

PRATO PRINCIPAL CARNE

Carré de borrego em crosta de ervas, puré de ervilhas e hortelã, milho frito com azeitonas e jus de alecrim

Ou

Entrecôte de novilho, rolo de lombardo recheado com cremoso de cogumelos e jus lácteo de pimentas tostadas

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

105,00€ por pessoa

IVA incluído à taxa legal em vigor



. 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



IVA incluído à taxa legal em vigor

. BUFFET NATAL I .

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

73,00€ 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
6,00€ por pessoa

Bebidas durante a refeição

Vinhos branco e tinto seleção Penha Longa,
Cerveja, refrigerantes, sumos e águas minerais
9,50€ por pessoa

Digestivo

Whisky novo ou aguardente velha ou licor do
Porto Burmester
6,00€ 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
19,00€ por pessoa | 2 horas
26,00€ 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.
16,00€ por pessoa | 1 hora
27,00€ por pessoa | 2 horas
31,00€ 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)

IVA incluído à taxa legal em vigor





. TERMOS & CONDIÇÕES .

CONDIÇÕES

- Os menus de Natal estão disponíveis e poderão ser aplicáveis no período de Outubro 2026 a Janeiro de 2027.
- 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