



# menu

## COUVERT

Seleção de pães  
Seleção de queijos nacionais e internacionais  
Seleção de charcutarias

## ENTRADAS

Creme de abóbora com gengibre e coco  
Salada verde com nozes pecan caramelizadas e vinagrete de mel  
Salada de batata com mostarda  
Abóbora com queijo feta e caju

## PRATO PRINCIPAL

Perú assado recheado

## RECHEIOS

Enchidos (farinheira, chouriço e moira)  
Abóbora, tomilho e maple syrup  
Castanhas e frutos secos

## MOLHOS

Molho de arandos  
Molho de cogumelos selvagens  
Molho gravy

## GUARNIÇÕES

Milhos grelhados com manteiga  
Legumes assados  
Batata confitada com alecrim  
Gratinado de batata  
Arroz com frutos secos

## SOBREMESAS

Tarte de abóbora  
Cheesecake de arando  
Torta de noz pecan e maçã  
Selação de fruta laminada  
Pannacotta de manga

## 59€ POR PESSOA

*\*Inclui uma garrafa de vinho da casa  
(para 2 pessoas) e águas  
\*Mínimo de 15 pessoas*



**HYATT**  
REGENCY™  
LISBON



# menu

## COUVERT

*Selection of breads  
Selection of national and international cheeses  
Selection of cold cuts*

## STARTERS

*Pumpkin cream soup with ginger and coconut  
Green salad with caramelized pecan nuts and  
honey vinaigrette  
Potato salad with mustard  
Pumpkin with feta cheese and cashews*

## MAIN COURSE

*Roast stuffed turkey*

## STUFFINGS

*Sausages (farinheira, chouriço and blood sausage)  
Pumpkin, thyme and maple syrup  
Chestnuts and dried fruits*

## SAUCES

*Cranberry sauce  
Wild mushroom sauce  
Gravy sauce*

## SIDES

*Grilled corn with butter  
Roasted vegetables  
Rosemary confit potatoes  
Potato gratin  
Rice with dried fruits*

## DESSERTS

*Pumpkin tart  
Cranberry cheesecake  
Pecan and apple tart  
Sliced fresh fruit selection  
Mango panna cotta*

## 59€ PER PERSON

*\*Includes a house wine bottle  
(to share between 2 people) and water.*

*\*Minimum of 15 guests*



**HYATT**  
**REGENCY**  
LISBON