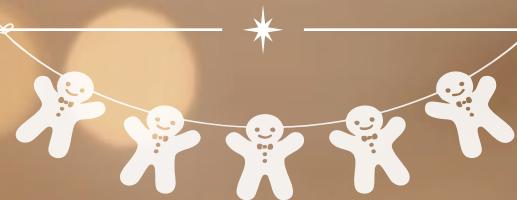




HYATT
REGENCY™
LISBON

Gingerwood

Taste the magic of Christmas.



FESTIVE SEASON 2025 / 2026

⭐ Christmas Evening ⭐

VISEVERSA | 24 DEZEMBRO | 19H30 ÀS 23H00

BUFFET | 99€ POR PESSOA

Crianças até aos 3 anos: gratuito | dos 4 aos 12 anos: desconto de 50%

Bebidas: Água, Refrigerante, Adega Mãe Dory Rosé,
Adega Mãe Dory Branco, Adega Mãe Dory Tinto e Pinta Negra Espumante

ENTRADAS

- Seleção de pão
- Azeitonas marinadas
- Triologia de salgados
- Seleção de queijos e charcutaria
- Seleção de compotas, mel e frutos secos

SALADAS

- Salada de polvo com pimentos e coentros
- Salada caesar de frango
- Salada de queijo de cabra com figos e vinho do Porto
- Saladas simples

SOPAS

- Caldo verde com porco preto

PRATOS QUENTES

- Arroz de pato gratinado
- Borrego assado com alecrim
- Bacalhau assado com broa
- Arroz de polvo
- Lasanha vegetariana
- Noodles de legumes com molho teriyaki

GUARNIÇÕES

- Batata assada com cebolada
- Legumes braseados
- Arroz árabe

SOBREMESAS

- Arroz doce
- Rabanadas
- Bolo rei
- Sonhos
- Torta de laranja
- Fruta laminada
- Tarte de amêndoas
- Mousse de chocolate
- Tronco de Natal



Christmas Evening

ODYSSEY | 24 DEZEMBRO | 19H30 ÀS 23H00

BUFFET | 125€ POR PESSOA

Crianças até aos 3 anos: gratuito | dos 4 aos 12 anos: desconto de 50%

Bebidas: Água, Refrigerante, Quinta do Sampayo Branco e Quinta do Sampayo Tinto

ENTRADAS

- Seleção de pão
- Azeitonas marinadas
- Triologia de salgados
- Seleção de queijos e charcutaria
- Seleção de compotas, mel e frutos secos

SALADAS

- Salada de polvo com pimentos e coentros
- Salada caesar de frango
- Salada de queijo de cabra com figos e vinho do Porto
- Saladas simples

SOPAS

- Caldo verde com porco preto

PRATOS QUENTES

- Arroz de pato gratinado
- Borrego assado com alecrim
- Bacalhau assado com broa
- Arroz de polvo
- Lasanha vegetariana
- Noodles de legumes com molho teriyaki

GUARNIÇÕES

- Batata assada com cebolada
- Legumes braseados
- Arroz árabe

SOBREMESAS

- Arroz doce
- Rabanadas
- Bolo rei
- Sonhos
- Torta de laranja
- Fruta laminada
- Tarte de amêndoas
- Mousse de chocolate
- Tronco de Natal

ESTAÇÃO DE MARISCO

- Sapateira ao vapor
- Mexilhão à marinheiro
- Camarão cozido
- Camarão com molho asiático
- Ostras ao natural



Bubbly Brunch

VISEVERSA | 1 JANUARY | 13H00 ÀS 15H30

BUFFET | 95€ POR PESSOA

Crianças até aos 3 anos: gratuito | dos 4 aos 12 anos: desconto de 50%

Bebidas: Água, Refrigerante, Adega Mãe Dory Rosé,
Adega Mãe Dory Branco, Adega Mãe Dory Tinto e Pinta Negra Espumante

SNACKS

- Alcachofras
- Mix alfaces
- Pepino e aneto
- Cenoura ralada e sultanas
- Seleção de queijos
- Seleção de charcutaria
- Compotas caseiras
- Azeitonas marinadas
- Azeites e vinagres
- Seleção de pão e grissinis
- Manteigas

SALADS

- Salada de bulgur com legumes grelhados
- Salada de queijo feta, pimentos, tomate e óregãos
- Salada de ovas, pimentos e coentros
- Salada de frango e parmesão
- Salada de polvo, pimentos e cebola roxa

PRATOS QUENTES

- Creme de abóbora com especiarias
- Peito de perú com alheira e castanhas
- Bacalhau com broa
- Arroz árabe
- Legumes braseados
- Batata sauté e ervas
- Lasanha de espinafres

SANDUÍCHES E OVOS

- Focaccia com rosbife e mostarda
- Mini bagel de salmão
- Mini pizzas de queijo e fiambre
- Wrap de legumes grelhados
- Ovos mexidos
- Bacon
- Salsichas
- Tiger buns
- Mini tosta de abacate

PEIXES E MARISCOS

- Camarão ao alho e malagueta
- Ostras com ponzu
- Salmão fumado e citrinos
- Recheio de sapateira com tostinhos
- Tataki de salmão com teriyaky
- Mexilhão com vinagrete de pimentos

KIDS CORNER

- Esparguete
- Almôndegas
- Douradinhos
- Batatas fritas
- Creme de legumes
- Cookies de gengibre
- Gelatinas
- Gomas
- Mousse de chocolate

SOBREMESAS

- Bolo rei
- Coscorões
- Tronco de natal
- Sonhos
- Rabanadas
- Bolo de chocolate
- Arroz doce
- Baba de camel
- Vienoserie
- Fonte de chocolate
- Marsmallow
- Carrinho de pipocas doces



⭐ Christmas to Go ⭐

MAX 6 PESSOAS | 180€

SALADAS

2 SALADAS À ESCOLHA

- Salada verde com nozes pecan caramelizadas e vinagrete de mel
- Salada de batata com mostardas
- Abóbora com queijo feta e caju
- Salada rúcula com tomate, milho e cebola roxa

PERÚ ASSADO

(Entre 5kg e 6kg)

1 RECHEIO À ESCOLHA

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

MOLHOS

1 MOLHO À ESCOLHA

- Molho de arandos
- Molho de cogumelos selvagens
- Molho gravy

GUARNIÇÕES

3 GUARNIÇÕES À ESCOLHA

- Milho grelhado com manteiga
- Legumes assados
- Batata confitada com alecrim
- Gratinado de batata
- Arroz com frutos secos

SOBREMESAS

2 SOBREMESAS À ESCOLHA

- Tarte de abóbora
- Cheesecake de arandos
- Torta de noz pecan e maçã

*As encomendas devem ser efectuadas com um mínimo de 5 dias de antecedência, estando disponíveis a partir de 24 de Novembro.



Obrigado

Para mais informações, contacte-nos:

+351 212 411 234