



Celebra a magia do Natal

EUROSTARS
HOTEL COMPANY

EUROSTARS

HOTEL COMPANY

Estimados clientes,

Temos o prazer de vos apresentar uma seleção única e diversificada para garantir que a vossa celebração seja um verdadeiro sucesso.

Estamos à vossa inteira disposição para ajudar a criar um menu personalizado, ajustado às vossas preferências e necessidades.

Toda a equipa do Hotel Eurostars Cascais estará disponível para que possam desfrutar plenamente deste dia tão especial.

Com os nossos melhores cumprimentos,

Caso tenha alguma questão ou pretenda que seja criado um menu à medida, não hesite em contactar-nos:

Pessoa a contactar: Depto. Reservas & Eventos

E-mail: mice.lisboa@eurostarshotelcompany.com

Telefone: +351 211 161 600



DIA 24-12-2024 DAS 19H30 AS 22H30

WELCOME DRINK

Egg nog, vinho quente com especiarias



SELEÇÃO DE PADARIA NACIONAL

Tostas caseiras com azeite, ervas e gressinos

QUEIJARIA NACIONAL & INTERNACIONAL

Compotas, frutos secos

CHARCUTARIA NACIONAL & INTERNACIONAL

Azeitonas marinadas, pickles de legumes

SALAD CORNER

Alface lisa, chicória, Radicchio, lollo rosso, rúcula, agrião, romana
Tomate, Milho doce, beterraba, cenoura, cebola roxa, Couve coração e roxa

MOLHOS E VINAGRETES

Vinagrete Balsâmico, mil ilhas, mel e mostrada

Ceia de
Natal

Ceia de Natal

ENTRADAS

Gamba da costa com flor de sal

Salada de grão com bacalhau

Legumes assados com especiarias e sementes tostadas

Salada de polvo com vinagrete de pimentos

SOPAS

Cremoso de legumes (V)

Creme de marisco com croutons de alho

PRATOS PRINCIPAIS

Mexilhão com cebolada de pimentos

Bacalhau confitado a baixa temperatura com crosta de broa e amêndoa

Borrego assado com hortelã, hokaido, passas e cajus

Penne de trufa e cogumelos (V)

Arroz aromático

Migas de couve portuguesa e feijão frade (V)

Batata assada lagareira

Ceia de Natal

SOBREMESAS TÍPICAS NATALÍCIAS

Bolo rei, sonhos, tarte de Santiago, Trouxas de ovos, panettone italiano, Pera avinhada com especiarias, Ananás assado com anis
Seleção de fruta laminada

BEBIDAS

Seleção de vinhos do nosso Sommelier
Águas, sumos, cervejas e refrigerantes
Cafés e infusões

50€ por pessoa

Crianças até 2 anos Oferta
Crianças entre os 3 e 12 anos 25€

“Earlier Brunch, late breakfast”

DIA 25-12-2024 DISPONIVEL DAS 8H00 AS 14H00

SELEÇÃO DE PADARIA TRADICIONAL

Pão de trigo e de malte, cereais, trigo de massa mãe e brioche

PASTELARIA & VIENNOISERIE

Croissants de manteiga, madalenas de chocolate e baunilha, muffins recheados, panquecas, gofres belgas, pastel de nata, queijadinhas, suíços com chocolate
Bolo Rei & panettone

QUEIJARIA

Queijo fresco, ilha, Niza, fatiado flamengo

CHARCUTARIA E AFIAMBRADOS

Fiambre de perna e fiambre de peru fumado
Presunto serrano, salame, chourição

LATICÍNIOS

logurtes, compotas, frutos secos e sementes variadas

SALADAS

Alfaces, Tomate cherry, Milho doce, beterraba, cenoura

“Earlier Brunch, late breakfast”

MOLHOS E VINAGRETES

Vinagrete Balsâmico, mil ilhas, mel e mostarda

SALGADOS E ENTRADAS

Pastel de bacalhau, quiche de espinafres(V), croquetes de novilho,
Salmão fumado com tártaro de abacate e iogurte,
Coscus de especiarias (V)
Salada de Camarão
Salada de frango com ananás e rúcula

SOPA

Creme de espargos verdes e baunilha (V)

QUENTES

Ovos mexidos, bacon, salsicha toscana, rostis de batata, baked beans
Omeletes à la carte

BUFFET DE FRUTAS DA ÉPOCA E TROPICAIS

CAFETARIA, LEITES E CHÁS

ÁGUAS, SUMOS, REFRIGERANTES, CERVEJAS, VINHOS SELEÇÃO EUROSTARS CASCAIS

35€ por pessoa

Crianças até 2 anos Oferta
Crianças entre os 3 e 12 anos 18€

“Earlier
Brunch, late
breakfast”

ESPECIAL À LA CARTE

Ostra da Ria de Aveiro	3€ unidade
Carpaccio de novilho & parmesão	12€
Lombo de bacalhau, pack choi e pure de grão	17€
Tornedó de novilho com presunto ibérico	28€



Celebrate the magic of Christmas

EUROSTARS
HOTEL COMPANY

EUROSTARS

HOTEL COMPANY

Dear customers,

We are pleased to present you with a unique and diverse selection to ensure that your celebration is a complete success.

We are at your full disposal to help create a personalized menu, tailored to your preferences and needs.

The entire team at Hotel Eurostars Cascais will be available so you can fully enjoy this special day.

Kind regards,

If you have any questions or would like us to create a custom menu, please don't hesitate to contact us:

Contact Person: Depto. Reservas & Eventos

E-mail: mice.lisboa@eurostarshotelcompany.com

Phone: +351 211 161 600



24-12-2024 FROM 19H30 TO 22H30

WELCOME DRINK

Eggnog, spiced mulled wine

SELECTION OF NATIONAL BAKERY

Homemade toasts with olive oil, herbs, and breadsticks

NATIONAL & INTERNATIONAL CHEESE SELECTION

Jams, dried fruits

NATIONAL & INTERNATIONAL CHARCUTERIE

Marinated olives, pickled vegetables

SALAD CORNER

Butter lettuce, chicory, radicchio, lollo rosso, arugula, watercress, romaine
Tomato, sweet corn, beetroot, carrot, red onion, white and red cabbage

DRESSINGS AND VINAIGRETTES

Balsamic vinaigrette, thousand island, honey mustard

Christmas
dinner

Christmas dinner

STARTERS

Coastal prawns with fleur de sel

Chickpea salad with codfish

Roasted vegetables with spices and toasted seeds

Octopus salad with pepper vinaigrette

SOUPS

Creamy Vegetable Soup (V)

Shellfish cream soup with garlic croutons

MAIN COURSES

Mussels with onion and bell pepper sauce

Slow-cooked confit cod with cornbread and almond crust

Roasted lamb with mint, Hokkaido squash, raisins, and cashews

Truffle and mushroom penne (V)

Aromatic rice

Migas with Portuguese cabbage and black-eyed peas (V)

Oven-roasted potatoes with olive oil

TRADITIONAL CHRISTMAS DESSERTS

Bolo rei, "Sonhos", Santiago's Tart, Egg Yolks Pudding, Italian Panettone, Pear Poached in Spiced Wine, Roasted Pineapple with Anise
Sliced Fruit Selection

BEVERAGES

Selection of wines from our Sommelier
Waters, juices, beers and soft drinks
Coffees and teas

50€ per person

Children up to 2 years Free
Children between 6 and 12 years 25€

Christmas dinner

“Earlier Brunch, late breakfast”

25-12-2024 AVAILABLE FROM 8H00 TO 14H00

SELECTION OF NATIONAL BAKERY

Wheat and malt bread, cereal bread, sourdough wheat, and brioche

PASTRIES & VIENNOISERIE

Butter croissants, chocolate and vanilla madeleines, stuffed muffins, pancakes, Belgian waffles,
"Pastel de Nata," "Queijadinhas," chocolate "Suiços"
Bolo Rei & Panettone

CHEESE SELECTION

Fresh cheese, Ilha, Niza, sliced Flemish cheese

CHARCUTERIE

Pork leg ham, smoked turkey ham, Serrano ham, salami, chorizo

DAIRY

Yogurts, jams, dried fruits, and a variety of seeds

SALAD CORNER

Lettuces, cherry tomatoes, sweet corn, beetroot, carrots

“Earlier
Brunch, late
breakfast”

SAUCES & VINAIGRETTES

Balsamic vinaigrette, Thousand Island and honey mustard

SAVORIES & STARTERS

codfish cakes, spinach quiche (V), beef croquettes
Smoked salmon with avocado and yogurt tartare
Spiced couscous (V)
Shrimp salad, chicken salad with pineapple and arugula

SOUP

Green asparagus and vanilla cream (V)

HOT DISHES

Scrambled eggs, bacon, Tuscan sausage, potato rosti, baked beans
Omelets a la carte

SEASONAL & TROPICAL FRUIT BUFFET

COFFEE, MILK, AND TEAS

WATERS, JUICES, SOFT DRINKS, BEERS, WINES OF EUROSTARS CASCAIS SELECTION)

35€ per person

Children up to 2 years Free
Children between 3 and 12 years 18€

“Earlier
Brunch, late
breakfast”

SPECIALS A LA CARTE

Aveiro oyster	3€ per unit
Beef carpaccio & parmesan	12€
Beef carpaccio & parmesan	17€
Beef tenderloin with Iberian ham	28€



Celebra la magia de la Navidad

EUROSTARS
HOTEL COMPANY

EUROSTARS

HOTEL COMPANY

Distinguidos clientes:

A continuación les presentamos una selección única y diversa para conseguir que su celebración sea todo un éxito.

No dude en solicitarnos ayuda si desea confeccionar un menú a su conveniencia, estaremos encantados de asistirles.

Todos los profesionales que formamos parte del Hotel Eurostars Cascais estaremos a su disposición para que disfruten de estas fechas tan especiales.

Saludos cordiales,

En caso de estar interesados, tener alguna consulta o querer que le elaboremos un menú a su medida, no dude en ponerse en contacto con nosotros al:

Persona a contactar: Depto. Reservas & Eventos

Correo electrónico: mice.lisboa@eurostarshotelcompany.com

Telefono: +351 211 161 600



DIA 24-12-2024 DE LAS 19H30 A LAS 22H30

WELCOME DRINK

Eggnog, vino caliente especiado

SELECCIÓN DE PANADERÍA NACIONAL

Tostadas caseras con aceite de oliva, hierbas y gressinos

QUESERÍA NACIONAL E INTERNACIONAL

Mermeladas, frutos secos

CHARCUTERÍA NACIONAL E INTERNACIONAL

Aceitunas marinadas, encurtidos de verduras

SALAD CORNER

Lechuga lisa, achicoria, radicchio, lollo rosso, rúcula, berros, romana
Tomate, maíz dulce, remolacha, zanahoria, cebolla roja, col rizada blanca y roja

SALSA Y VINAGRETAS

Vinagreta balsámica, mil islas, miel y mostaza

Cena
de Navidad

Cena de Navidad

ENTRADAS

Gambas de la costa con flor de sal,
Ensalada de garbanzos con bacalao,
Verduras asadas con especias y semillas tostadas,
Ensalada de pulpo con vinagreta de pimientos

SOPAS

Crema de verduras (V)
Crema de verduras (V), crema de mariscos con picatostes de ajo

PLATOS PRINCIPALES

Mejillones con cebolla y pimientos,
Bacalao confitado con costra de broa y almendra,
Cordero asado con menta, calabaza Hokkaido, pasas y anacardos,
Penne de trufa y setas (V),
Arroz aromático,
Migas con col portuguesa y alubias (V),
Patatas asadas al lagar

Cena de Navidad

POSTRES TÍPICOS NAVIDEÑOS

Bolo rei, sueños, tarta de Santiago, trouxas de huevos, panettone italiano, pera al vino con especias, piña asada con anís
Selección de fruta laminada

BEBIDAS

Selección de vinos de nuestro Sommelier
Águas, zumos, cervezas y refrescos
Cafés e infusiones

50€ por persona

Ninos hasta 2 anos
Ninos entre 6 y 12 anos

Gratis
25€

“Earlier Brunch, late breakfast”

DIA 25-12-2024 DISPONIBLE DE LAS 8H00 A LAS 14H00

SELECCIÓN DE PANADERÍA TRADICIONAL

Pan de trigo y de malta, cereales, pan de masa madre y brioche

PASTELERÍA & VIENNOISERIE

Croissants de mantequilla, madeleines de chocolate y vainilla, muffins rellenos, pancakes, waffles belgas, pastel de nata, queijadinhas, suizos con chocolate
Bolo rei & panettone

QUESERÍA

Queso fresco, isla, Niza, queso flamenco en lonchas

CHARCUTERÍA

Jamón de pierna, pavo ahumado, jamón serrano, salami, chorizo

LÁCTEOS

Yogures, mermeladas, frutos secos y semillas variadas

RINCÓN DE ENSALADAS

Lechugas, tomates cherry, maíz dulce, remolacha, zanahoria

“Earlier Brunch, late breakfast”

SALSA Y VINAGRETAS

Vinagreta balsámica, mil islas, miel y mostaza

ENSALADAS Y ENTRADAS

Buñuelos de bacalao, quiche de espinacas (V), croquetas de ternera, salmón ahumado con tártaro de aguacate y yogur, cuscús especiado (V), ensalada de camarones, ensalada de pollo con piña y rúcula

SOPA

Crema de espárragos verdes y vainilla (V)

PLATOS CALIENTES

Huevos revueltos, tocino, salchicha toscana, rösti de patata, frijoles horneados
Tortillas a la carta

BUFFET DE FRUTAS DE TEMPORADA Y TROPICALES

CAFETERÍA, LÁCTEOS Y TÉS

AGUAS, JUGOS, REFRESCOS, CERVEZAS, VINOS SELECCIÓN EUROSTARS CASCAIS

35€ por persona

Ninos hasta 2 años
Ninos entre 3 y 12 años

Gratis
18€

“Earlier
Brunch, late
breakfast”

ESPECIALES A LA CARTE

Ostra de Aveiro	3€ unidad
Carpaccio de ternera con parmesano	12€
lomo de bacalao con pak choi y puré de garbanzo	17€
Solomillo con jamón ibérico	28€

Eurostars Cascais
+351 211 161 600

mice.lisboa@eurostarshotelcompany.com

Travessa da República, 35-35 A
2750-475 Cascais
Portugal

www.eurostarscascais.com

EUROSTARS
HOTEL COMPANY

