



tenha um dolce natal

DOLCE
HOTELS AND RESORTS®
CAMPOREAL LISBOA



tenha um doce natal

ROYAL CHRISTMAS

SOPA

Creme de ervilhas com farinheira
crocante e óleo de enchidos

ou

Creme de abóbora assada
com requeijão e mel

PEIXE

Bacalhau com batatinha a murro,
grelas e molho Romesco

CARNE

Arroz de pato com castanhas e erva-doce

SOBREMESA

Crumble de pera com molho de baunilha

ou

Arroz doce cremoso com crocante de bolo-rei

BEBIDAS

Águas, refrigerantes e vinhos selecção
Dolce CampoReal Lisboa

Sopa, prato principal e sobremesa

29 € /pessoa

Sopa, prato de peixe, prato de carne e sobremesa

32 € /pessoa

Bébes 0 aos 3 anos: gratuito — Crianças dos 4 aos 12 anos: 50% desconto. Estas opções não estão disponíveis no dia 24 e 25 de Dezembro. Este serviço inclui: Centro de mesa natalício, musica ambiente natalícia, menus impressos e árvore de Natal.



tenha um doce natal

3 MAGOS

ENTRADA

Creme de cogumelos com óleo de trufa e folhado de bacalhau

ou

Bruschetta de queijo cabra com figos glaceados
em moscatel e crocante de frutos secos

ou

Sopa de lebre com castanha e feijão
faveta aromatizado com tomilho-limão

PRATO PRINCIPAL

Polvo assado no forno com terrina de pimentos,
migas de grelos e puré de azeitona galega

ou

Garoupa assada com peixinhos da horta
e arroz malandrinho de tomate e poejos

ou

Bochecha de porco preto com arroz selvagem,
boletos e puré de maçã reineta

ou

Lombinho de borrego com crosta de broa
e citrinos, risotto de castanha

SOBREMESA

Pastelinhos de doce de ovos com gelado
de baunilha e espuma de côco

ou

Flá de bolo-rei, azevias de abóbora
e espuma de amarguinha

ou

Bolo de castanha com espuma de licor de amêndoa amarga

BEBIDAS

Águas, refrigerantes e vinhos
selecção Dolce CampoReal Lisboa

Entrada, prato principal e sobremesa

37 € /pessoa

Entrada, prato de peixe, prato de carne e sobremesa

49 € /pessoa

Bébes 0 aos 3 anos: gratuito — Crianças dos 4 aos 12 anos: 50% desconto. Estas opções não estão disponíveis no dia 24 e 25 de Dezembro. Este serviço inclui: Centro de mesa natalício, musica ambiente natalícia, menus impressos e árvore de Natal.



tenha um doce natal

BUFFET ESPÍRITO DE NATAL

(mínimo 40 pessoas)

Seleção de pães, azeite, balsâmico,
manteigas, azeitonas britadas

SALADAS SIMPLES

Salada de alfaces, beterraba, cenoura ralada,
couve roxa, tomate, milho

MOLHOS

Vinagrete balsâmico, maionese de citrinos,
molho cocktail

SELEÇÃO DE QUEIJOS E ENCHIDOS

Com tostas, compotas caseiras, uvas frescas, frutos secos

SELEÇÃO DE ENTRADAS EM MINIATURA

SOPA

Caldo verde com chouriço e broa
ou
Creme de alho francês com amêndoa torrada

PRATO DE PEIXE

Bacalhau com broa e amêndoa, grelos e batatinha
ou
Bacalhau e polvo à lagareiro
ou
Filete de corvina assado
com molho de citrinos e alfazema

PRATO DE CARNE

Perú recheado com passas e frutos secos
ou
Cachaço de porco com molho
de alperces e figos secos
ou
Perna de borrego assada com alecrim

GUARNIÇÕES

Arroz de açafrão, legumes assados,
batata à padeiro
e castanhas assadas com erva-doce

SOBREMESAS

Bolo-rei, tronco de Natal, sonhos,
arroz doce, encharcada, tarte de amêndoa,
rabanadas com calda de frutos secos,
pudim de ovos, farófias de baunilha,
pera avinhada e fruta variada

Buffet de saladas e entradas, sopa,
prato de peixe, prato de carne e sobremesas

40 € /pessoa

Bébes 0 aos 3 anos: gratuito — Crianças dos 4 aos 12 anos: 50% desconto. Estas opções não estão disponíveis no dia 24 e 25 de Dezembro. Este serviço inclui: Centro de mesa natalício, musica ambiente natalícia e árvore de Natal.



tenha um doce natal

SUPLEMENTOS

SUPLEMENTO BUFFET DE SOBREMESAS

Bolo-rei, tronco de Natal, sonhos,
arroz doce, encharcada, tarte de amêndoa,
rabanadas com calda de frutos secos, pudim de ovos,
farófias de baunilha, pera avinhada e fruta variada

9.50 € /pessoa

SUPLEMENTO DE MARISCOS

Camarão cozido, ostras, sapateira receheada,
búzios, salada de ovas, mexilhão
com pimentos e amêijoas à Bulhão Pato

16 € /pessoa

*Bébes 0 aos 3 anos: gratuito — Crianças dos 4 aos 12 anos: 50% desconto.
Estas opções não estão disponíveis no dia 24 e 25 de Dezembro.*



tenha um dolce natal

APERITIVOS E DIGESTIVOS

APERITIVO I

Vinho branco e tinto
Cerveja
Refrigerantes
Águas

8 € /pessoa
(30 min)

APERITIVO II

Porto Dry
Espumante
Vinho branco e tinto
Sumo de laranja
Águas

12.50 € /pessoa
(30 min)

APERITIVO III

Porto Dry
Kir Royal
Vinho branco e tinto
Sumo de laranja
Águas

13.50 € /pessoa
(30 min)

APERITIVO IV

Kir Royal
Espumante
Gin tónico
Sumo de laranja
Águas

15 € /pessoa
(30 min)

DIGESTIVOS I

Whisky novo
Licor Beirão
Bailey's

9 € /pessoa
(30 min)

DIGESTIVOS II

Whisky velho
Licor Beirão
Bailey's

14 € /pessoa
(30 min)

Tempo adicional pode ser pedido mediante um acréscimo de 50% do preço da opção escolhida.



tenha um doce natal

BAR ABERTO

MIRRA

Gin | Vodka | Licor Beirão
Vinhos Branco e Tinto | Cerejeiras | Cerveja
Refrigerantes | Água tônica | Água mineral com e sem gás

Preço por pessoa:

15.50 € (1 hora) – **21.50 €** (2 horas)

Por cada hora adicional: 6 € /pessoa

INCENSO

Whisky Novo | Gin | Vodka | Rum | Licor Beirão
Vinhos Branco e Tinto Cerejeiras | Cerveja | Refrigerantes
Água tônica | Água mineral com e sem gás

Preço por pessoa:

18.50 € (1 hora) – **23.50 €** (2 horas)

Por cada hora adicional: 6 € /pessoa

OURO

Porto Dry | Whisky Novo | Whisky Velho | Gin | Vodka | Rum
Licor Beirão | Bailey's | Porto Tawny | Aguardente | Caipirinha
Vinhos Branco e Tinto Cerejeiras | Espumante | Cerveja | Sumo de laranja
Refrigerantes | Água tônica | Água mineral com e sem gás

Preço por pessoa:

22.50 € (1 hora) – **28.50 €** (2 horas)

Por cada hora adicional: 6 € /pessoa

SISTEMA DE SENHAS

1 senha = soft drinks + cerveja + vinho

2 senhas = bebidas espirituosas

Bar Aberto Ouro 5.50 € por senha

Bar Aberto Mirra e Incenso 3.50 € por senha

O organizador deverá adquirir a quantidade desejada de senhas, sendo no mínimo 150 unidades. A distribuição das mesmas ficará sempre a cargo do organizador. Durante o evento caso o organizador deseje adquirir mais senhas terá sempre o mínimo de aquisição de 100 senhas.

Todos os serviços de bar aberto estão disponíveis até à 1h.
Após esse horário aplica-se um suplemento de 350 €/hora



tenha um dolce natal

ANIMAÇÃO

SAXOFONISTA

2 horas de atuação + sistema de som

600 €

CARICATURAS

Desenho ao momento durante 2 horas

550 €

DJ + EQUIPAMENTO DE SOM

(sem iluminação max 6 horas de actuação)

700 €

DJ

+ equipamento de som + sistema
de luzes com 8 robots e estruturas
(com iluminação max 6 horas de actuação)

1350 €

ILUMINAÇÃO ARQUITECTURAL

(12 focos de bateria)

300 €

PISTA DE DANÇA DE LED

desde **1450 €**

DUO ACÚSTICO

Com sistema de som e atuação de 2 horas

600 €

KARAOKE

Por 4 horas de atuação + sistema de som

1000 €

PACOTE DE ANIMAÇÃO "DJ"

Sistema de som e iluminação | Iluminação ambiente com cor predefinida em toda a Sala | Caricaturas com desenho ao momento durante 2 horas | DJ

1600 €

PACOTE DE ANIMAÇÃO "OSCAR"

Sistema de som e iluminação | Iluminação ambiente com cor predefinida em toda a Sala | Personagem "Óscar" — Empregado Falso + Magia Close up Duo Acústico

1450 €

PACOTE DE ANIMAÇÃO "GOSPEL GROUP"

Sistema de som e iluminação | Iluminação ambiente com cor predefinida em toda a Sala | Gospel Group — Versões de músicas da atualidade conhecidas de todos (4 Vozes + Piano).

2450 €

TEATRO DE IMPROVISO

A comédia de improviso consiste na apresentação de um conjunto de jogos teatrais construído com a ajuda do público.

(Sistema de som + luzes)

2500 €

Sujeito à disponibilidade



tenha um doce natal

WORKSHOP VÍNICO

Inserido na região vitivinícola de Lisboa, o Dolce CampoReal é o local ideal para alargar o seu conhecimento sobre a arte da degustação de vinhos. A degustação será acompanhada por bolachas salgadas e águas.

Workshop + Degustação de um vinho branco e dois vinhos tintos Portugueses

Desde 12 € /pessoa

Para mais opções solicite a nossa brochura de workshops vînicos.

WORKSHOP DE GINS

Aprenda a confeccionar a bebida do momento ao mesmo tempo que aprende um pouco sobre a sua história e evolução.

Workshop + Degustação de 3 gins

Desde 20 € /pessoa

Para mais opções solicite a nossa brochura de workshop de Gin.

Poderá ainda adicionar ao seu Workshop Vínico e Workshop de Gins:

Tábua de queijos portugueses e internacionais **3,00 €** por pessoa

Tábua de charcutaria e fumados **3,00 €** por pessoa



tenha um dolce natal

INFORMAÇÃO GERAL

Esta oferta não está disponível nos dias 24 e 25 de Dezembro.

PREÇOS

Os preços são em Euros, por pessoa/unidade, incluindo IVA à taxa legal.
O Hotel reserva-se ao direito de alterar os conteúdos ou os preços sem aviso prévio.

TARIFA NOCTURNA

O Hotel reserva-se o direito de cobrar uma taxa a todos os eventos que ultrapassem o horário contratado. Após as 01h00, cada hora suplementar tem um custo de 350 €.

NÚMERO GARANTIDO DE PESSOAS

O Hotel deverá receber a informação do menu e do número de pessoas que participarão no evento até 5 dias antes do seu início. O número final de participantes garantidos deverá ser comunicado até 72 horas antes do início do evento. Será esse o número final para efeitos de faturação. Se o número de presenças nos eventos for superior ao garantido a faturação será feita de acordo.

Haverá lugar ao débito do valor de aluguer de sala de 150 € para todos os pequenos almoços, almoços, cocktails ou jantares que se realizem em sala privada para um numero inferior a 20 pessoas. O Hotel reserva-se, ainda, o direito de mudar a(s) sala(s) reservada(s) se o número de pessoas garantido for superior ou inferior ao inicialmente previsto.

COMIDAS E BEBIDAS

Não deverão entrar no Hotel quaisquer alimentos trazidos pelos organizadores ou seus convidados, sem prévia autorização escrita da direção do Hotel.

TAXA DE ROLHA

Caso os Clientes tragam os vinhos, será cobrado por cada garrafa de vinho aberta uma taxa de rolha de 8 € e para as bebidas espirituosas será 12 € por garrafa.

EQUIPAMENTO AUDIOVISUAL

O fornecimento de equipamento audiovisual poderá ser contratado pelo Hotel, devendo para esse efeito ser solicitado com a devida antecedência. O Cliente deverá especificar com a maior exatidão qual o tipo de material necessário.

Se o Cliente optar por contratar diretamente o aluguer e a instalação do equipamento, o Hotel não se poderá responsabilizar pela qualidade do mesmo e a respetiva assistência técnica.

DECORAÇÃO

Caso o Cliente pretenda o Hotel poderá apresentar sugestões específicas que se adaptem ao tipo de Evento. Se o Cliente optar por contratar a decoração diretamente, o Hotel deverá ter conhecimento prévio da decoração prevista.



tenha um dolce natal

INFORMAÇÃO GERAL

ANIMAÇÃO

O Hotel poderá apresentar sugestões de animação personalizada.
O Hotel deverá ser sempre previamente informado da animação, aprovando a mesma. O Hotel reserva-se o direito de suspender a animação.

SINALÉTICA

Toda a sinalética deverá restringir-se às áreas contratadas pelo Cliente.
O Hotel reserva-se o direito de retirar qualquer sinalética que, pelo seu tamanho, aspeto ou localização, não tenha sido previamente aprovada pelo hotel.
Nenhuma sinalética ou decoração poderá ser colocada em frente a extintores, saídas de emergência ou próxima de fontes que gerem energia. Não é permitido meios de suspensão como pregos, pioneses, fita adesiva ou outros, bem como afixar materiais nas paredes, pavimentos ou tetos. As despesas decorrentes da reparação de quaisquer danos causados nas instalações ou equipamentos do Hotel, por pessoa presente no evento, serão da única e exclusiva responsabilidade do cliente, ficando o Hotel autorizado a cobrar tais importâncias na fatura do evento ou posteriormente.

ENCOMENDAS, EMBALAGENS E MATERIAL IMPRESSO

O Hotel poderá receber material para utilizar no evento, em nome dos organizadores. Para isso, todas as entregas feitas no local deverão estar devidamente identificadas com o nome e data do Evento, nome do organizador/ Cliente, nome da sala a que se destina e o respetivo nome de contacto do Hotel. Não serão recebidas encomendas entregues à cobrança. Todo o material excedente do Cliente deverá ser recolhido no final do evento. O Hotel não poderá ser responsabilizado por qualquer extravio de bens deixados pelos organizadores e/ou seus convidados, nas suas instalações, antes, durante ou depois do evento.

TELEFONES

Estão disponíveis em todas as salas extensões telefónicas, podendo ser colocado em cada sala, mediante solicitação prévia do Cliente, o respetivo aparelho telefónico. Caso se verifique o procedimento anterior o acesso à rede exterior é ativado logo que a sala seja ocupada pelo Cliente. Todas as chamadas efetuadas serão debitadas diretamente na conta principal. O bloqueio das linhas, os níveis de acesso nacional/internacional ou o acesso a uma linha com número direto, deverá ser solicitado com a devida antecedência ao Departamento Comercial.

SEGURANÇA

O Hotel deverá ser informado previamente da presença de segurança privada antes ou durante os eventos.