

CELEBRE ESTA ÉPOCA FESTIVA COM A SUA EMPRESA OU AMIGOS NUM EVENTO MEMORÁVEL E BENEFICIE DE OFERTAS EXCLUSIVAS:

Oferta de um voucher de alojamento por cada 40 pessoas confirmadas
até 15 de novembro de 2025.

Oferta de sala exclusiva para grupos superiores a 30 pessoas.
10% de desconto para reservas de 2ª feira a 5ª feira.

ESCOLHA O SEU MENU DE NATAL – 4 PRATOS

Mínimo 15 pessoas – 28€ por pessoa

(50% para crianças dos 4 aos 10 anos de idade)

uma entrada, dois pratos principais, uma sobremesa e bebidas seleção LPH

ESCOLHA O SEU BUFFET DE NATAL

Mínimo 39 pessoas – 33€ por pessoa

(50% para crianças dos 4 aos 10 anos de idade)

saladas, sopa, prato de peixe, prato de carne, prato de massa,

BEBIDAS

SELEÇÃO LPH - LEZÍRIA PARQUE HOTEL

Vinhos branco e tinto

Cerveja nacional de pressão, Refrigerantes, Água mineral, Café ou Chá

SELECÇÃO ESPECIAL 8€ por pessoa

Vinhos branco e tinto Reserva Chabouco da Casa Paciência

Cerveja nacional de pressão, Refrigerantes, Água mineral, Café ou Chá

SALADAS

Seleção de saladas simples (alface, tomate, cenoura, milho e pepino)

Variedade de molhos: vinagrete, iogurte, cocktail e caril

Salada de tomate, queijo mozarella e manjeriço

Carpaccio de bacalhau e cebola roxa

Pão recheado com molho de queijo e alheira

Salada de feijão verde, cebola roxa e atum

Tábua de enchidos e fumados

Salmão marinado com lima e alcaparras

Salada de polvo com três pimentos e cebola

Tábua de queijos com geleia de abóbora

SOPAS E CREMES

Creme de brócolos com noz moscada

Creme de couve-flor assada, com azeite trufado

Canja de peixes e mariscos com coentros

Velouté de aipo, crocante de sésamo tostado e clorofila de salsa

Creme de castanhas com pato confitado e brunesa de legumes



Av. Barranco de Cegos 22,
2600-214 Vila Franca de Xira
Tel.: 263 276 670
www.leziriaparquehotel.pt

PRATOS DE PEIXE

Polvo à galega com batata duchesse e cuscuz nordestino
Filete de garoupa com molho de camarão e arroz de berbigão
Bacalhau confitado, couve portuguesa, mini legumes e ovo poche
Asa de raia, xerém de ovas e coentros, amêijoas e legumes assados
Açorda de corvina, hortelã da ribeira, salicórnia e gema de ovo
Pampo com migas de couve galega, frutos secos e broa de milho

PRATOS DE CARNE

Peito de peru recheado com alheira e tâmaras, puré de batata e couve roxa estufada
Lombo de porco marinado à alentejana, com migas de batata e tomate
Lombo de vitela em redução de vinho tinto com grelos, cogumelos e batata croquete
Estufado do campo à Lezíria com batata a murro e migas de feijão frade e espinafres
Arroz de lebre no forno com espinafres e crocante de chouriço
Cabrito estonado no forno com arroz do mesmo e chips de batata doce

MASSAS/PASTAS

Linguini salteado com salmão fumado e funcho
Macarrão salteado com frutos do mar e basilic
Cannelloni com azeitonas, cogumelos e chips de presunto

VEGETARIANOS

Lasanha de legumes
Quiche de legumes assados e vinagrete
Salada de massa tricolor com cogumelos salteados e pesto

SOBREMESAS

Fidalgo
Pudim abade de priscos e compota de citrinos
Torta de chocolate, kirsch e ginja
Leite creme aromatizado com cardamomo e crocante de bolo rei
Tarte de requeijão, abóbora e laranja
Bolo rei, Sonhos, Rabanadas, Filhoses, Trouxas de ovos
Encharcada, Toucinho do céu
Tronco de Natal, Salada de frutas frescas