



Candle Ritual

*Corporate Festive
Menus*



Celebre a temporada festiva no Sofitel Lisbon Liberdade. Desfrute de uma gastronomia refinada e de um serviço caloroso em um ambiente elegante. Descubra menus requintados, criados para celebrar momentos inesquecíveis com colegas, amigos e entes queridos. Viva a magia do Ritual das Velas, onde a luz acolhedora e a decoração encantadora iluminam celebrações atemporais de elegância natalina.

Celebrate the festive season at Sofitel Lisbon Liberdade. Delight in refined cuisine and heartfelt service in an elegant ambiance. Discover exquisite menus designed to create unforgettable moments with colleagues, friends, and loved ones. Embrace the magic of our Candle Ritual, where candlelight and enchanting décor illuminate timeless celebrations of holiday elegance.

The Celebrations Start Here

Inspirado pela Cidade das Luzes, o Ritual das Velas do Sofitel celebra a magia do entardecer. O brilho acolhedor das velas transforma cada instante em um momento de encanto. No Sofitel Lisboa Liberdade, esta tradição parisiense ilumina a temporada festiva. Entre calor, sofisticação e elegância, criamos memórias inesquecíveis. Uma celebração única, marcada pela luz e pela arte de bem receber.

Inspired by the City of Lights, Sofitel's Candle Ritual celebrates the magic of dusk. The warm glow of candles transforms each moment into pure enchantment. At Sofitel Lisbon Liberdade, this Parisian tradition brightens the festive season. With warmth, sophistication, and elegance, we create unforgettable memories. A unique celebration, illuminated by light and the art of French hospitality.

Buffet

LUZ DO AMANHECER DAWN GLOW

by Chef Daniel Schlaipfer

SOPA SOUP

CREME DE ABÓBORA \ PUMPKIN SOUP

ENTRADAS STARTERS

BUFFET DE SALADAS VARIADAS COM MOLHOS \ VARIETY OF SALADS WITH DRESSINGS

SALADA DE BACALHAU FRESCO E GRÃO-DE-BICO \ FRESH CODFISH AND CHICKPEA SALAD

PRESUNTO E CHOURIÇO DE PORCO PRETO \ SMOKED HAM AND IBERIAN BLACK PORK CHORIZO

SALADA DE POLVO, CAMARÃO E MEXILHÃO \ OCTOPUS, SHRIMP AND MUSSEL SALAD

MINI QUICHES \ MINI QUICHES

SALADA ALEGRIA COM SALMÃO FUMADO, QUINOA E ESPARGOS \ SMOKED SALMON SALAD WITH QUINOA AND ASPARAGUS

VARIEDADE DE SALGADINHOS \ SELECTION OF DUMPLINGS AND CROQUETTES

SALADA DE BETERRABA COM MAÇÃ GRANNY SMITH \ BEETROOT SALAD WITH GRANNY SMITH APPLE

CEVICHE DE ATUM \ TUNA CEVICHE

MASSA PASTA

MASSA COM MOLHO DE PARMESÃO E PESTO, COBERTA COM PINHÕES TORRADOS

PASTA WITH PARMESAN AND PESTO SAUCE, TOPPED WITH TOASTED PINE NUTS

DO MAR FROM THE SEA

CAMARÃO COM MOLHO DE ESPUMANTE

SHRIMP WITH SPARKLING WINE SAUCE

PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

BACALHAU COM BROA, ESPINAFRES E BATATINHA CONFITADA

COD WITH CORNBREAD, SPINACH AND POTATO CONFIT

OU OR

VAZIA GRElhADA, SOUFFLÉ DE BATATAS E MOLHO DE VINHO DO PORTO

GRILLED TENDERLOIN STEAK, POTATO SOUFFLÉ AND PORT WINE SAUCE

SELEÇÃO DE QUEIJOS CHEESE SELECTION

SOBREMESAS DESSERTS

SOBREMESAS INDIVIDUAIS COM CHOCOLATE, FRUTAS TROPICAIS E CRÈME BRÛLÉE

INDIVIDUAL DESSERTS WITH CHOCOLATE, TROPICAL FRUITS AND CRÈME BRÛLÉE

BOLO REI / KING CAKE

ARROZ DOCE / RICE PUDDING

TRONCO DE NATAL / CHRISTMAS LOG CAKE

SONHOS DE ABÓBORA / PUMPKIN DOUGHNUTS

MOUSSE DE CHOCOLATE / CHOCOLATE MOUSSE

50 €

PREÇO POR PESSOA / PRICE PER PERSON

IVA INCLUÍDO / VAT INCLUDED

MENÚ INCLUI: ÁGUAS, SOFT DRINKS, COUVERT, CAFÉ OU CHÁ, SELEÇÃO DE VINHOS SOFITEL

MENU INCLUDES: WATER, SOFT DRINKS, COUVERT, COFFEE OR TEA, SOFITEL WINE SELECTION

Buffet

CHAMA DA NOITE NIGHT FLAME BUFFET

by Chef Daniel Schlaipfer

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS WELCOME COCKTAIL

SOPA SOUP

CREME DE MARISCO COM SAPATEIRA / SEAFOOD SOUP WITH CRAB

ENTRADAS STARTERS

BUFFET DE SALADAS VARIADAS COM MOLHOS \ VARIETY OF SALADS WITH DRESSINGS
SALADA DE BACALHAU FRESCO E GRÃO-DE-BICO \ FRESH CODFISH AND CHICKPEA SALAD
PRESUNTO E CHOURIÇO DE PORCO PRETO \ SMOKED HAM AND IBERIAN BLACK PORK CHORIZO
SALADA DE POLVO, CAMARÃO E MEXILHÃO \ OCTOPUS, SHRIMP AND MUSSEL SALAD
MINI QUICHES \ MINI QUICHES
SALADA ALEGRIA COM SALMÃO FUMADO, QUINOA E ESPARGOS
SMOKED SALMON SALAD WITH QUINOA AND ASPARAGUS
VARIEDADE DE SALGADINHOS \ SELECTION OF DUMPLINGS AND CROQUETTES
SALADA DE BETERRABA COM MAÇÃ GRANNY SMITH \ BEETROOT SALAD WITH GRANNY SMITH APPLE
CEVICHE DE ATUM \ TUNA CEVICHE
CAMARÃO COZIDO COM LIMÃO E AIOLI \ BOILED SHRIMP WITH LEMON AND AIOLI
SALMÃO FUMADO E MARINADO COM MOSTARDA DOCE \ SMOKED AND MARINATED SALMON WITH SWEET MUSTARD

VEGETARIANO VEGETARIAN

ALMÔDEGAS VEGETARIANAS COM ESPINAFRES E BETERRABA
VEGETARIAN MEATBALLS WITH SPINACH AND BEETROOT

MARISCO SEAFOOD

MEXILHÃO À MARINHEIRA
MUSSELS IN SAILOR-STYLE SAUCE

PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES

BACALHAU ESPIRITUAL GRATINADO COM QUEIJO DA ILHA
CODFISH GRATIN WITH "QUEIJO DA ILHA" CHEESE
LOMBO DE VACA GRELHADO COM FOIE GRAS E BATATAS À PASTORINHO
GRILLED BEEF LOIN WITH FOIE GRAS AND RUSTIC POTATOES

SELEÇÃO DE QUEIJOS CHEESE SELECTION

SOBREMESAS DESSERTS

SOBREMESAS INDIVIDUAIS COM CHOCOLATE, FRUTAS TROPICAIS E CRÈME BRÛLÉE
INDIVIDUAL DESSERTS WITH CHOCOLATE, TROPICAL FRUITS AND CRÈME BRÛLÉE
BOLO REI / KING CAKE
ARROZ DOCE / RICE PUDDING
TRONCO DE NATAL / CHRISTMAS LOG CAKE
SONHOS DE ABÓBORA / PUMPKIN DOUGHNUTS
MOUSSE DE CHOCOLATE / CHOCOLATE MOUSSE

65€

PREÇO POR PESSOA / PRICE PER PERSON

IVA INCLUÍDO / VAT INCLUDED

MENU INCLUI: ÁGUAS, SOFT DRINKS, COUVERT, CAFÉ OU CHÁ, SELEÇÃO DE VINHOS SOFITEL

MENU INCLUDES: WATER, SOFT DRINKS, COUVERT, COFFEE OR TEA, SOFITEL WINE SELECTION

S O F I T E L

Menu

ESTRELA DA MANHÃ MORNING STAR MENU

by Chef Daniel Schlaipfer

ENTRADA STARTER

ESTRELA DE FOIE GRAS COM MOSCATEL DE SETÚBAL E SUSPIRO DE LARANJA
FOIE GRAS STAR WITH SETÚBAL MUSCATEL AND ORANGE MERINGUE

OU OR

CREME DE ABÓBORA COM RAVIOLI DE LAVAGANTE E BACON CROCANTE
PUMPKIN CREAM SOUP WITH LOBSTER RAVIOLI AND CRISPY BACON

PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

BACALHAU À LAGAREIRO CONFITADO, MOLHO DE COENTROS
CODFISH CONFIT À LAGAREIRO WITH CORIANDER SAUCE

OU OR

PINTADA CONFITADA, SOUFFLÉ DE BATATA, MOLHO DE LAVANDA COM COGUMELOS
SILVESTRES
CONFIT GUINEA FOWL, POTATO SOUFFLÉ AND LAVENDER SAUCE WITH WILD MUSHROOMS

SOBREMESA DESSERT

BOLA DE NEVE COM COCO E CHOCOLATE BRANCO
SNOWBALL WITH COCONUT AND WHITE CHOCOLATE

OU OR

BUFFET DE NATAL - BOLO REI, ARROZ DOCE, TRONCO DE NATAL E SONHOS DE ABÓBORA
CHRISTMAS BUFFET - KING CAKE, RICE PUDDING, CHRISTMAS LOG AND PUMPKIN
DOUGHNUTS

45€

PREÇO POR PESSOA / PRICE PER PERSON

IVA INCLUÍDO / VAT INCLUDED

MENU INCLUI: ÁGUAS, SOFT DRINKS, COUVERT, CAFÉ OU CHÁ, SELEÇÃO DE VINHOS SOFITEL

MENU INCLUDES: WATER, SOFT DRINKS, COUVERT, COFFEE OR TEA, SOFITEL WINE SELECTION

Menu

ESTRELA POLAR NORTH STAR

by Chef Daniel Schlaipfer

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS WELCOME COCKTAIL
ESPUMANTE NACIONAL NATIONAL SPARKLING WINE

ENTRADA STARTER

ESTRELA DE FOIE GRAS COM MOSCATEL DE SETÚBAL E SUSPIRO DE LARANJA
FOIE GRAS STAR WITH SETÚBAL MUSCATEL AND ORANGE MERINGUE

CREME DE MARISCO COM RAVIOLI DE LAGOSTA
SEAFOOD SOUP WITH LOBSTER RAVIOLI

PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

ROBALO SALTEADO COM BATATA-DOCE E MOLHO DE AÇAFRÃO
BRAISED SEA BASS WITH SWEET POTATOES AND SAFFRON SAUCE

LOMBO DE PORCO PRETO COM CROSTA DE ERVAS E COGUMELOS SELVAGENS
BLACK PORK LOIN WITH HERB CRUST AND WILD MUSHROOMS

SOBREMESA DESSERT

BOLA DE NEVE COM COCO E CHOCOLATE BRANCO
SNOWBALL WITH COCONUT AND WHITE CHOCOLATE

OU OR

BUFFET DE NATAL - BOLO REI, ARROZ DOCE, TRONCO DE NATAL E SONHOS DE ABÓBORA
CHRISTMAS BUFFET - KING CAKE, RICE PUDDING, CHRISTMAS LOG AND PUMPKIN
DOUGHNUTS

55€

PREÇO POR PESSOA / PRICE PER PERSON

IVA INCLUÍDO / VAT INCLUDED

MENU INCLUI: ÁGUAS, SOFT DRINKS, COUVERT, CAFÉ OU CHÁ, SELEÇÃO DE VINHOS SOFITEL

MENU INCLUDES: WATER, SOFT DRINKS, COUVERT, COFFEE OR TEA, SOFITEL WINE SELECTION

S O F I T E L

Festive Afternoon Tea

DESFRITE DE UM CHÁ DA TARDE ESPECIAL OU UM CHOCOLATE DA NOSSA SELEÇÃO EXCLUSIVA - QUENTE OU FRAPPÉ - HARMONIZADO COM A SUA ESCOLHA DA VITRINE DE PASTELARIA "LA PARISIENE", UMA TRUFA ARTESANAL E UM DELICADO MINI PASTEL DE NATA.

SAVOR A REFINED AFTERNOON TEA, OR RICH CHOCOLATE - HOT OR FRAPPÉ - PAIRED WITH YOUR CHOICE OF PASTRY FROM OUR DISPLAY "LA PARISIENE" AN EXCLUSIVE HANDMADE TRUFFLE, AND A DELICATE MINI PASTEL DE NATA.



15€

PREÇO POR PESSOA / PRICE PER PERSON

IVA INCLUÍDO / VAT INCLUDED

INCLUI: CHÁ, CAFÉ OU CHOCOLATE. LEITE E LIMÃO (PARA ACOMPANHAR O CHÁ) MINI SANDUÍCHES, MACARON, TRUFA E PASTEL DE NATA

INCLUDES: TEA, COFFEE OR HOT CHOCOLATE MILK AND LEMON (TO ACCOMPANY THE TEA)

MINI SANDWICHES, MACARONS, TRUFFLES AND PASTEL DE NATA

SOFITEL

LISBON LIBERDADE



SOFITEL LISBON LIBERDADE

Avenida da Liberdade, 127 – 1269-038 Lisboa

E-MAIL RESERVAS & INFORMAÇÕES : ALEXANDRA.COSTA@SOFITEL.COM