Natal Christmas

mila EATERY

Menu Buffet

Jantar | *Dinner*

Este menu é a combinação perfeita para saborear o aconchego e os sabores do Natal.

This menu is the perfect combination to savour the warmth and flavours of Christmas.

40€/pessoa Opção 1
45€/pessoa Opção 2

COUVERT
APPETIZER

Focaccia com azeite e balsâmico
Focaccia with olive oil and balsamic

PRATOS PRINCIPAIS
MAIN COURSES

Opção 1 | Option 1
carne/meat **ou/or** peixe/fish

Opção 2 | Option 2
carne/meat **e/and** peixe/fish

Bacalhau com natas
Cod fish with cream sauce and potatoes

Peru assado com manteiga, limão e ervas aromáticas, servido com um molho demi-glace
Roast turkey with butter, lemon, and aromatic herbs, served with a demi-glace sauce

Lasanha de vegetais assados
Roasted vegetable lasagna



ACOMPANHAMENTOS
ACCOMPANIMENTS

Couve-de-bruxelas com bacon e panko crocante | Cenouras glaceadas com mel | Batatas assadas crocantes
Brussels sprouts with bacon and crispy panko | Honey-glazed carrots | Crispy oven-roasted potatoes



SOBREMESA
DESSERT

Brownie morno com molho de caramelo
Warm brownie with caramel sauce

Cheesecake Basco com coulis de frutos vermelhos
Basque cheesecake with red berries coulis

Mix de frutas da época
Seasonal fruit salad



BEBIDAS
DRINKS

Água, chá gelado caseiro, refrigerantes, cerveja, vinho branco e tinto, chá e café
Still water, home-made iced tea, soft drinks, beer, red and white wine, tea and coffee



ROOFTOP WELCOME DRINKS

Aperol Spritz, Vinho Espumante e chá gelado caseiro
Aperol Spritz, Sparkling Wine and home-made iced tea

9€/pessoa

Espetinhos de tomate, mozzarella e manjericão
Tomato, mozzarella and basil skewers

Hummus de grão e hummus de pimentos assados com cenoura, pepino e aipo em palitos
Chickpeas hummus, roasted red pepper hummus with carrots, cucumber and celery sticks

Crostini com tapenade de azeitonas.
Crostini with olive tapenade

Este menu é válido exclusivamente para grupos com um mínimo de 20 participantes e um máximo de 60. A refeição tem uma duração máxima de 2h30, contada a partir da entrada dos convidados na sala. Qualquer prolongamento deste período poderá estar sujeito a custos adicionais. Em caso de atraso superior a 30 minutos, a duração da refeição será reduzida proporcionalmente, sendo o tempo contado a partir da hora de reserva. O Welcome Drink tem uma duração máxima de 1 hora. Durante a refeição, cada participante tem direito a um máximo de ½ garrafa de vinho (tinto ou branco) ou, em alternativa, até 5 bebidas (cerveja, refrigerante ou água). O café e o chá estão incluídos no final da refeição. Quaisquer bebidas adicionais ou alternativas serão cobradas de acordo com a carta do restaurante. As alterações ao número de participantes e às opções de menu devem ser comunicadas com uma antecedência mínima de 72 horas relativamente à data do evento. O restaurante reserva-se o direito de alterar a sala atribuída, em função do número final de participantes e da disponibilidade. As restrições alimentares e as alergias poderão ser acomodadas, desde que sejam comunicadas até 10 dias antes do evento. Para consultar todas as condições de reserva, por favor, consulte a nossa página de Termos e Condições ou envie-nos um e-mail (intendente@milalisbon.com). Os preços apresentados incluem IVA às taxas legais em vigor.

This menu is valid only for groups with a minimum of 20 participants and a maximum of 60. The meal has a maximum duration of 2h30, starting from the guests' entrance in the room. Any extension beyond this period may be subject to additional charges. In case of a delay of more than 30 minutes, the meal duration will be reduced accordingly, with time counted from the booked reservation hour. The Welcome Drink has a maximum duration of 1 hour. During the meal, each guest is entitled to up to ½ bottle of wine (red or white) or, alternatively, up to 5 beverages (beer, soft drink or water). Coffee and tea are included at the end. Any additional or alternative drinks will be charged according to our menu. Changes in the number of participants and menu choices must be communicated at least up to 72h prior to the event in advance. The restaurant reserves the right to reassign the room depending on the final number of participants and availability. Dietary restrictions and allergies can be accommodated provided these are communicated up to 10 days prior to the event. For all booking terms and conditions please refer to our T&C page or send us an email (intendente@milalisbon.com). Prices shown include VAT at the applicable rates.