ALMOÇO BUFFET

O PRIMEIRO DIA DO ANO
COMEÇA À MESA.

1 DE JANEIRO DE 2027
12H30 - 15H30

AMAZÔNIA
JAMOR HOTEL



BUFFET

BUFFET DE SALADAS
Misto de alfaces
Cenoura ralada
Beterraba com laranja
Tomate
Salada de polvo com picadinho Algarvio
Salada Waldorf
Salada grega
Salada de farfalle com salmão fumado e alcaparras
Couscous de legumes e camarão
Molhos: Vinagrete, iogurte, cocktail, maionese

SELEÇÃO DO CHEF
Cesto de pães variados
Tábua de queijos com compota
de abóbora e frutos secos
Tábua de enchidos regionais
Rosbife frio à Bela Vista
Perna de porco assada
Salgadinhos diversos
Empadinhas de frango
Mini quiches

SOPA
Aveludado de espargos

PRATOS QUENTES
Polvo à Lagareiro
Bochechas de porco estufadas
em vinho tinto com puré de batata

SOBREMESAS
Pudim de ovos
Arroz-doce
Mousse de chocolate
Bolo Brigadeiro
Mesa com doces natalícios
Espelho de frutas

BEBIDAS
Vinho branco e vinho tinto Seleção Amazónia,
cerveja, água, refrigerantes e café



45€

POR ADULTO

Em reservas até 30 de novembro.

55€

POR ADULTO

Em reservas a partir de 1 de dezembro.

CRIANÇAS

0 – 3 anos: Gratuito

4 – 12 anos: 50% de desconto

Pagamento de 30% - Depósito de garantia na confirmação - Não reembolsável.

Pagamento de 70% - Até 15 dias antes do dia do evento - Em caso de atraso no pagamento, será considerado cancelamento, sendo cobrado o valor correspondente ao depósito inicial de 30%.

Pagamento 100% - No caso de a reserva ser feita com menos de 15 dias de antecedência em relação à data do evento.

Cancelamento até 15 dias antes - penalização dos 30% referentes ao depósito inicial.

Cancelamento 14 dias (inclusive) ou menos antes do dia do evento - penalização 100%

Os nossos pratos podem conter frutos de casca rija, sementes ou vestígios de alimentos suscetíveis de causar alergias ou intolerâncias alimentares. Caso necessite de informações detalhadas sobre a composição dos pratos, informe a nossa equipa no momento da reserva. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não tiver sido solicitado pelo cliente ou se não tiver sido consumido ou inutilizado. Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.

IVA INCLUÍDO À TAXA EM VIGOR.

INFORMAÇÕES E RESERVAS

T. (+351) 211 147 830*

E. amzjm@realhotelsgroup.com

E. eugenio.neves@realhotelsgroup.com

*Custo de uma chamada para a rede fixa nacional

REALHOTELSGROUP.COM

LUNCH BUFFET

THE FIRST DAY
OF THE YEAR
BEGINS AT THE TABLE.

1ST JANUARY 2027
12:30 PM – 3:30 PM

AMAZONIA
JAMOR HOTEL



BUFFET

SALAD BUFFET
Mixed lettuce leaves
Grated carrots
Beetroot with orange
Tomatoes
Octopus salad with Algarve-style
Waldorf salad
Greek salad
Farfalle salad with smoked salmon and capers
Vegetable and prawn couscous
Dressings: Vinaigrette, yoghurt dressing, cocktail sauce and mayonnaise

CHEF'S SELECTION
Basket of assorted breads
Cheese board with pumpkin jam and nuts
Selection of regional cured meats
Cold roast beef, Bela Vista style
Roast leg of pork
Assorted savoury bites
Mini chicken pies
Mini quiches

SOUP
Cream of asparagus soup

HOT DISHES
Portuguese-style octopus with olive oil and garlic (Polvo à Lagareiro)

Pork cheeks braised in red wine with mashed potatoes

DESSERTS
Portuguese egg pudding
Portuguese rice pudding
Chocolate mousse
Brigadeiro cake
Selection of traditional Christmas sweets
Fresh fruit platter

Drinks
White and red wines from the Amazónia selection, beer, water, soft drinks and coffee



45€

PER ADULT

For bookings made by 30 November.

55€

PER ADULT

For bookings made from 1 December.

CHILDREN

0 – 3 years: Free

4 – 12 years: 50% discount

Payment 30% - Non-refundable deposit required upon confirmation.

Payment 70% - Due no later than 15 days before the event date. In the event of late payment, the booking will be considered cancelled and the initial 30% deposit will be forfeited.

Payment 100% - Required if the booking is made less than 15 days before the event date.

Cancellation up to 15 days before the event - the initial 30% deposit will be forfeit.

Cancellation 14 days or less before the event - a 100% cancellation charge will apply.

Our dishes may contain nuts, seeds or traces of foods that can cause allergies or food intolerances. If you need information about the detailed composition of the dishes, please let our team know when booking. No dish, food product, or drink, including the couvert, can be charged if not requested by the customer or if left unused by them. This establishment has a complaints book.

VAT INCLUDED AT THE APPLICABLE RATE.

INFORMATION AND BOOKINGS

T. (+351) 211 147 830*

E. amzjm@realhotelsgroup.com

E. eugenio.neves@realhotelsgroup.com

*Cost of a call to a national landline

REALHOTELSGROUP.COM