



**PESTANA**

COLLECTION HOTELS

# KIT BANQUETES

THE TIME OF YOUR LIFE





**PESTANA**

**PALÁCIO do FREIXO**

POUSADA & NATIONAL MONUMENT

COLLECTION HOTELS

DOURO • PORTO • PORTUGAL



# ÍNDICE

Pequeno-Almoço

Brunch

Opções de Brunch

Complementos

Lanches

Menu Verão

Menu Inverno

Lunch Box

Coffee – Break

Menu I

Menu II

Menu III

Menu IV

Coffee – Break

Menu V

Welcome Drink & Cocktail

Welcome Drink

Cocktail I

Cocktail II

Cocktail III

Cocktail IV

Farewell Cocktail

Cocktail Dinatoire

Buffets

Buffet I

Buffet Light

Barbecue

Menus

Menu I

Menu II

Menu III

Menu IV

Menu V

Menu VI

Suplementos de Salgados e Mariscos

Suplementos de Queijos e Enchidos

Suplementos de Bebidas

Menu Infantil

Condições Gerais





PEQUENO-ALMOÇO



## Pequeno-Almoço

Buffet em sala privada

Café, Chá, Leite  
Águas Minerais  
Sumo de Laranja, Sumo Detox

Cereais variados e Granola  
Seleção de Frutos Secos e Sementes  
Iogurte Natural  
Fruta Fresca Laminada  
Seleção de Queijos e Charcutaria  
Manteiga e Compotas  
Pão Branco, Integral e Sementes  
Viennoiserie  
Bolo Caseiro  
Donuts ou Doce Similar

Ovos Mexidos e Bacon  
Cogumelos salteados

**€ 30,00 por pessoa**

IVA incluído à taxa legal em vigor





BRUNCH





## Brunch

Café Americano e Espresso  
Seleção de Chá  
Leite de Vaca e Soja  
Sumo de Laranja  
Águas Minerais  
Águas Aromatizadas  
Espumante

Iogurtes de Sabores Variados

Seleção de Pão  
Seleção de Viennoiserie  
Bolo Seco e Panquecas  
Manteigas, Marmelada  
Goiabada, Mel  
Seleção de Compotas

Fruta Laminada Variada  
Variedade de Frutos Secos  
Tábua de Queijos e Paté

Fiambre de Porco  
Fiambre de Peru  
Paio de York  
Salpicão  
Presunto  
Mortadela

Rosbife  
Salmão Fumado  
Quiche de Legumes  
Queijo Chèvre  
Carré de Bacon e Cogumelos  
com Alecrim  
Quiche de Atum e  
Pimentos Assados  
Tomate com Queijo Fresco  
Tomate Assado  
Cogumelos Salteados  
Bacon Tostado  
Ovos Frescos Mexidos

€ 35,00 por pessoa



## Brunch – Complementos

### Sopa

(escolha 1 opção)

Creme de Legumes

Creme de Cenoura com  
Amêndoa Tostada

Creme de Abóbora e  
Migas de Requeijão

**€ 4,00 por pessoa**

### Prato Principal

(escolha 1 opção)

Noodles com Legumes  
Soja e Sésamo

Bacalhau com Natas

Strogonoff de Aves com  
Cogumelos e Arroz

**€ 8,50 por pessoa**

### Vinhos & Cerveja

(suplemento)

Vinho Branco

Vinho Tinto

Vinho Rosé Trevo

Cerveja

**€ 15,00 por pessoa**

Vinhos Branco e Tinto  
D'Alva Reserva

Cerveja

**€ 23,00 por pessoa**





LANCHE





## Menu Verão

Café Americano e Expresso  
Chá e Chá Verde gelado com Hortelã  
Leite de Vaca e Soja  
Smoothies de Frutos Vermelhos e Ananás com Hortelã  
Sumo de Laranja e Limonada  
Águas Minerais

Fruta Fresca da Época Laminada  
Iogurte Grego Natural  
Granola, Frutos Secos e Sementes

Seleção de Pães  
Compotas (Abóbora e Morango)  
Manteigas  
Bolo à Fatia e Sanduiches Variadas  
Salgadinhos e Folhados  
Bôla de Enchidos Caseira  
Mini Pastelaria – Pastéis de Nata, Bolas de Berlim e Muffins

**€ 30,00 por pessoa**

Serviço de 2h00 com reposição para um mínimo de 20 pessoas

Complementos de Sopas (Creme de Legumes, Creme de Cenoura com Amêndoa Tostada, Creme de Abóbora e Migas de Requeijão) – **€ 4,00**

Suplemento de Vinhos I (Branco, Tinto e Rosé Trevo) e Cerveja – **€ 15,00**

Suplemento de Vinhos II (Branco, Tinto D'alva Reserva) e Cerveja – **€ 23,00**





## Menu Inverno

Café Americano e Espresso  
Chá e Leite  
Chocolate Quente  
Sumo de Laranja  
Águas Minerais

Fruta Fresca da Época Laminada  
Iogurte Grego Natural  
Granola, Frutos Secos e Sementes

Seleção de Pães  
Compotas (Abóbora e Morango)  
Manteigas

Scones e Bolo à Fatia  
Biscoitos de Canela, Limão Húngaros e Almendrados  
Sanduiches Variadas  
Salgadinhos e Folhados  
Bôla de Enchidos Caseira  
Mini Pastelaria – Pastéis de Nata, Bolas de Berlim e Muffins

**€ 30,00 por pessoa**

Serviço de 2h00 com reposição para um mínimo de 20 pessoas

Complementos de Sopas (Creme de Legumes, Creme de Cenoura com Amêndoa Tostada, Creme de Abóbora e Migas de Requeijão) – **€ 4,00**

Suplemento de Vinhos I (Branco, Tinto e Rosé Trevo) e Cerveja – **€ 15,00**

Suplemento de Vinhos II (Branco, Tinto D´alva Reserva) e Cerveja – **€ 23,00**





## Lunch Box

Água

Sumo

Salgadinhos

Barra de Cereais

Peça de Fruta

Bolo Seco

Sanduíches (1 opção)

**€ 22,00 por pessoa + 0,30€ por  
embalagem de utilização única**

### Opções de Sanduíches

(escolha 1 opção)

De Legumes Grelhados e Pesto

Em Pão de Sementes, Tomate Queijo Fresco, Orégãos e Flor de Sal

De Delicias com Milho e Rúcula

De Atum com Ovo e Alface

De Salmão Fumado, Cebola Roxa e Guacamole

Mista (Alface, Tomate, Queijo Fiambre e Manteiga)

De Frango, Rúcula e Molho César

De Carpaccio de Lombo de Porco Alface e Mostarda

De Presunto, Queijo e Rúcula



A person in a white shirt is serving a muffin on a white plate to another person. The table is set with coffee, pastries, and fruit. The background shows a blurred office setting with people in business attire.

# COFFEE BREAKS



## Menu I

Café Expresso e Americano

Chá

Leite de Vaca

Sumo de Laranja

Águas Minerais

Biscoitos de Canela, Limão e Húngaros

**€ 12,50 por pessoa**

## Menu III

Café Expresso e Americano

Chá

Leite de Vaca

Sumo de Laranja

Águas Minerais

Fruta à Peça

Mini Pastelaria (Pastéis de Nata, Bolas de Berlim e Muffins)

Donuts Simples e de Chocolate

**€ 17,00 por pessoa**

## Menu II

Café Expresso e Americano

Chá

Leite de Vaca

Sumo de Laranja

Águas Minerais

Fruta à Peça

Biscoitos de Canela, Limão e Húngaros

**€ 15,00 por pessoa**

## Menu IV

Café Expresso e Americano

Chá

Leite de Vaca e de Soja

Sumo de Laranja

Águas Minerais

Fruta Fresca da época Laminada  
Sandwiches de Queijo, Fiambre e Mistos

Folhados Doces

Folhados Salgados

Mini Pastelaria

**€ 19,00 por pessoa**

## Menu V

Café Expresso e Americano

Chá

Leite de Vaca e de Soja

Sumo de Laranja

Sumo Detox Variados

Águas Minerais

logurte Grego Natural  
Granola, Frutos Secos e Sementes

Fruta Fresca da época Laminada

Sandwiches com Fiambre de Perú em Pão de Sementes

Sanduche de Queijo Fresco, Tomate e Manjerição em Pão Escuro

Bolo Caseiro Low Carb

Papa de Aveia adormecida

Croudite de Legumes e Humus

**€ 24,50 por pessoa**



A close-up photograph of several champagne flutes filled with bubbly, golden liquid. Each glass is garnished with a small sprig of dried lavender. The background is softly blurred, showing more glasses and a warm, ambient light. The text 'WELCOME DRINK & COCKTAIL' is overlaid in the center in a white, sans-serif font.

WELCOME DRINK & COCKTAIL



## Welcome Drink

30 minutos de serviço

### Bebidas

Sumo de Laranja com Zest de Laranja  
Água Aromatizada com Pepino e Águas Minerais  
Vinho Branco Trevo  
Espumante  
Vinho do Porto Seco  
Frutos Secos  
Tortilhas de Milho

€ 12,00 por pessoa

## Cocktail I

1 hora de serviço

### Bebidas

Sumo de Laranja com Zest de Laranja  
Água Aromatizada com Pepino e Águas Minerais  
Vinho Branco Trevo  
Espumante  
Vinho do Porto Seco  
Frutos Secos  
Tortilhas de Milho

### Canapés

Tosta com Creme de Frango, Salsa e Rabanete  
Wrap de Bacalhau, Rúcula, Azeitona e Queijo Creme  
Creme de Tomate com Manjeriçã  
Empadas de Galinha

€ 18,00 por pessoa

## Cocktail II

1 hora e 30 minutos de serviço

### Bebidas

Sumo de Laranja com Zest de Laranja  
Água Aromatizada com Pepino e Águas Minerais  
Vinho Branco Trevo  
Espumante  
Vinho do Porto Seco  
Porto Tónico  
Whisky Novo  
Martini e Gin  
Frutos Secos  
Tortilhas de Milho

### Canapés Frios

Sopa Fria de Frutos Vermelhos e Gengibre  
Espetada de Queijo da Ilha e Uva  
Blini de Salmão Fumado com Funcho e Ovas  
Cocktail de Camarão

### Canapés Quentes

Legumes em Massa Filo  
Mozzarella Panada com Molho Agridoce  
Espetada de Tâmara com Bacon  
Esfera de Alheira de Frango e Porco

€ 22,00 por pessoa





## Cocktail III

1 hora e 30 minutos de serviço

### Bebidas

Sumo de Laranja com Zest de Laranja  
Água Aromatizada com Pepino e Águas Minerais  
Vinho Branco Trevo, Espumante  
Sangria de Espumante e Frutos Vermelhos  
Vinho do Porto Seco  
Porto Tónico, Whisky Novo Martini e Gin

Frutos Secos e Tortilhas de Milho

### Canapés Frios

Tomate Cereja e Mozzarella com Pesto de Rúcula  
Tartelete de Queijo da Serra com Mel e Noz  
Cone de Atum e Alface do Mar  
Ceviche de Salmão com Abacate, Milho e Coentros  
Creme de Abacaxi com Bacon Estaladiço  
Macarron de Foie Gras e Maçã

### Canapés Quentes

Palito de Emmental e Papoila  
Arancini de Tomate e Manjeriço  
Rissol de Camarão  
Creme de Marisco com Natas  
Chamuças de Frango  
Folhado de Leitão e Pimentas

€ 26,00 por pessoa

Iva incluído à taxa legal | Serviço para um mínimo de 20 pessoas  
Para serviços de cocktail não seguidos de refeição, deverá ser considerado um acréscimo de 30% sobre o menu selecionado.



## Cocktail IV

1 hora e 30 minutos de serviço

### Bebidas

Sumo de Laranja com Zest de Laranja  
Água Aromatizada com Pepino e Águas Minerais  
Vinho Branco Trevo, Espumante  
Sangria de Espumante e Frutos Vermelhos  
Vinho do Porto Seco  
Porto Tónico, Whisky Novo  
Martini e Gin  
Caipirinha e Caipiporto

Frutos Secos e Tortilhas de Milho

### Canapés Frios

Tartelete de Gorgonzola e Noz  
Quiche com Espinafre e Salmão  
Salada de Polvo à Portuguesa  
Bacalhau com Aromas do Lagar  
Mini Vol-au-vent de Pasta de Carangueijo  
Cone com Tártaro de Noviho e Gema de Ovo  
Foie Gras com Figo Macerado em Vinho do Porto

### Canapés Quentes

Creme de Cenoura com Amêndoa Tostada  
Cogumelos Recheados com Legumes Gratinados  
Camarão com Fio de Batata  
Pastel de Bacalhau  
Coxinha de Frango  
Espetada de Enchidos  
Camembert Panado

**€ 32,00** por pessoa

Iva incluído à taxa legal | Serviço para um mínimo de 20 pessoas  
Para serviços de cocktail não seguidos de refeição, deverá ser considerado um acréscimo de 30% sobre o menu selecionado.





COCKTAIL DINATOIRE



## Bebidas

Águas, Sumos,  
Refrigerantes, Chá e Café

Vinhos Branco, Tinto e  
Rosé Trevo

Cerveja

## Entradas

(escolher 1 opção)

Creme de Cogumelos  
com Croutons de Tomilho

Creme de Espargos com  
Crocante de Presunto

Creme de Alho Francês e  
Cebolinho

## Canapés Frios

Salmão Fumado com  
Creme de Funcho em  
Tosta

Quiche de Cogumelos  
e Queijo Cabra

Cone com Tártaro de  
Salmão e Abacate

Abacaxi com Presunto

Creme de Melão com  
Bacon Estaladiço

Croudite de Legumes  
com Humus de Grão

## Canapés Quentes

Guisosa de Legumes com  
Molho de Soja

Rissois de Camarão

Folhado de Leitão com  
Pimentas

Empadas com Ragôut de  
Legumes

Tâmara com Bacon

Shot de Creme de  
Lavagante

## Pratos Quentes

(escolher 1 opção)

Arroz de Tamboril e  
Coentros

Bacalhau Espiritual  
Gratinado

Arroz de Pato com  
Crumble de Enchidos

Strogonoff de Aves ou  
Vitela com Arroz Branco

Caril de Legumes e Tofu  
com Arroz Thay

Noodles de Legumes com  
Molho Soja e Gengibre

## Sobremesas

2 Variedades de  
Espetadas de Fruta

Mini Pastéis de Nata

Cubos de Toucinho-do-  
Céu

Tarteles com Lemon Curd  
e Fruta Fresca

Mousse de Chocolate  
com Crispy de  
Framboesa

Mini Natas do Céu

€ 48,00 por pessoa

Suplementos por pessoa

Cocktail – Sangria de Espumante, Porto Seco, Gin e Martini € 18,00

Vinhos – Branco e Tinto D'alva € 8,00





—

# BUFFETS

—



## Buffet I

mín. 25 pessoas

Saladas Simples

5 Saladas Compostas

3 Entradas

1 Sopa

1 ou 2 Pratos

Principais

5 Sobremesas

**€ 44,00 por pessoa**

escolha de 1 Prato

Principal

**€ 54,00 por pessoa**

escolha de 2 Pratos

Principais

## Saladas Simples

Alface, Tomate, Pepino,  
Milho e Cenoura

## Saladas Compostas

(escolha 5 opções)

Tomate com Requeijão,  
Azeite e Oregãos

Couscous com Legumes e  
Hortelã

Macedónia de Legumes  
com Ervas Frescas, Ovo e  
Maionese

Legumes Grelhados com  
Azeite de Alho e Tomilho

Couve Roxa Marinada com  
Laranja e Sementes  
Sésamo

Queijo Feta com Pimento,  
Pepino, Cebola, Azeitona e  
Oregãos

Massa com Frutos do Mar e  
Molho de Cocktail

Feijão Frade com Atum,  
Salsa e Raspas de Ovo

Bacalhau com Grão,  
Pimentos, Salsa e Vinagrete  
Português

Arroz com Fiambre, Ovo  
Mexido e Ervilhas

Salada de Sardinha em  
Conserva Nacional sobre  
Batata e Cebola

Salada fria de Legumes com  
Maionese e Filete de Peixe  
Panado

Batata com Bacon Tostado,  
Cebola e Molho de Mostarda

Frango com Maçã, Passas e  
Molho de logurte

Frango com Caril, Maçã  
Cidra e Queijo Edam

## Entradas

(escolha 3 opções)

Quiche de Legumes com  
Queijo Chèvre

Quiche de Atum com  
Pimentos e Azeitona

Tortilha de Batata e  
Cebola

Tortilha de Charcutaria e  
Ervas Frescas

Enchidos Marinados em  
Azeite e Colorau

Salgadinhos

## Sopas

(escolha 1 opção)

Creme de Legumes  
Guarnecido

Creme de Cenoura e  
Amêndoa Tostada

Creme de Tomate com  
Migas de Requeijão

Creme de Espinafre com  
Queijo Creme e Cebolinho

Creme de Cogumelos e  
Croutons com Tomilho

Canja de Galinha com  
Massinhas e Hortelã

IVA incluído à taxa legal em vigor





## Buffet I

mín. 25 pessoas

Saladas Simples  
5 Saladas Compostas  
3 Entradas  
1 Sopa  
1 ou 2 Pratos Principais  
5 Sobremesas

**€ 44,00 por pessoa**  
escolha de 1 Prato Principal

**€ 54,00 por pessoa**  
escolha de 2 Pratos Principais

IVA incluído à taxa legal em vigor

## Prato Principal Peixe

Bacalhau Lascado com Broa em Cebolada, Batata a Murro e Grelhos

Bacalhau Gratinado com Natas, Salsa e Azeitonas

Salmão com Molho Pernod, Arroz Thai e Legumes a Vapor

Feijoada de Choco e Camarão com Arroz de Forno

Perca Suada em Vinho Verde e Ratatouille de Legumes

Corvina com Molho Fragateiro, Legumes Grelhados e Mangericão

Filete de Dourada com Legumes, Esmagado de Batata e Hortelã

Filete de Robalo Corado com Legumes Salteados e Xerém de Milho

Arroz de Tamboril e Bivalves

## Prato Principal Carne

Peito de Frango com Molho de Ervas, Batata Assada e Espargos

Rôti de Perú Recheado com Enchidos, Legumes Salteados e Tagliatelli

Arroz de Pato com Enchidos Nacionais

Lombo de Porco com Molho de Mostarda, Nhoquis de Batata e Cogumelos

Lombo de Porco Marinado em Pimentão e Migas da Beira

Strogonoff de Vaca com Molho Cremoso e Arroz de Passas

Vitela Estufada em Vinho do Douro, Esmagado de Batata e Salteado de Cenoura e Ervilhas

Perna de Borrego Assada em Ras al Hanout e Hortelã com Couscous de Legumes

Suplementos por pessoa

Soft Drinks – Águas, Sumos, Refrigerantes, Chá e Café **€ 9,00**

Vinhos I – Branco, Tinto, Rosé Trevo e Cerveja **€ 10,00**

Vinhos II – Branco e Tinto D'Alva Reserva e Cerveja **€ 16,00**

## Sobremesas

(escolha 5 opções)

Fruta Fresca Laminada

Salada de Fruta

Mousse de Manga

Mousse de Chocolate

Cheesecake de Frutos Vermelhos

Leite-Creme Queimado

Arroz Doce com Canela

Tarte de Amêndoa

Toucinho-do-Céu

Bolo de Bolacha

Bolo Brigadeiro

Pêra Bêbada em Porto

Pudim de Ovos com Caramelo



## Buffet Light

mín. 20 pessoas

Saladas Simples

4 Saladas Compostas

2 Entradas

1 Sopa

3 Sanduíches

5 Sobremesas

€ 35,00 por pessoa

### Saladas Simples

Alface, Tomate, Pepino,  
Milho e Cenoura

### Saladas Compostas

(escolha 4 opções)

Tomate com Requeijão,  
Azeite e Oregãos

Couscous com Legumes e  
Hortelã

Macedónia de Legumes  
com Ervas Frescas, Ovo e  
Maionese

Legumes Grelhados com  
Azeite de Alho e Tomilho  
Couve Roxa Marinada com  
Laranja e Sementes  
Sésamo

Queijo Feta com Pimento,  
Pepino, Cebola, Azeitona e  
Oregãos

Massa com Frutos do Mar e  
Molho de Cocktail

Feijão Frade com Atum,  
Salsa e Raspas de Ovo

Bacalhau com Grão,  
Pimentos, Salsa e Vinagrete  
Português

Arroz com Fiambre, Ovo  
Mexido e Ervilhas

Salada de Sardinha em  
Conserva Nacional sobre  
Batata e Cebola

Salada fria de Legumes com  
Maionese e Filete de Peixe  
Panado

Batata com Bacon Tostado,  
Cebola e Molho de Mostarda

Frango com Maçã, Passas e  
Molho de logurte

Frango com Caril, Maçã  
Cidra e Queijo Edam

### Entradas

(escolha 2 opções)

Quiche de Legumes com  
Queijo Chèvre

Quiche de Atum com  
Pimentos e Azeitona

Tortilha de Batata e  
Cebola

Tortilha de Charcutaria e  
Ervas Frescas

Enchidos Marinados em  
Azeite e Colorau

Salgadinhos

### Sopas

(escolha 1 opção)

Creme de Legumes  
Guarnecido

Creme de Cenoura e  
Amêndoa Tostada

Creme de Tomate com  
Migas de Requeijão

Creme de Espinafre com  
Queijo Creme e Cebolinho

Creme de Cogumelos e  
Croutons com Tomilho

Canja de Galinha com  
Massinhas e Hortelã

IVA incluído à taxa legal em vigor





## Buffet Light

mín. 20 pessoas

Saladas Simples

4 Saladas Compostas

2 Entradas

1 Sopa

3 Sanduíches

5 Sobremesas

**€ 35,00 por pessoa**

## Sanduíches

(escolha 3 opções)

Sanduíche de Queijo Fresco,  
Tomate e Oregãos

Sanduíche de Delicias com Milho,  
Tomate e Rúcula

Sanduíche de Atum com Ovo e  
Alface

Sanduíche de Salmão Fumado,  
Abacate e Cebola Roxa

Sanduíche de Queijo, Fiambre,  
Maionese, Ovo, Tomate e Alface

Sanduíche de Frango com Molho  
César e Alface Iceberg

Sanduíche de Lombo de Porco  
Assado, Mostarda, Rúcula e  
Queijo

Sanduíche de Presunto, Queijo  
Creme e Rúcula

Sanduíche de legumes grelhados  
com tomilho e Queijo Vegan

## Sobremesas

(escolha 5 opções)

Fruta Fresca Laminada

Salada de Fruta

Mousse de Manga

Mousse de Chocolate

Cheesecake

Leite-creme Queimado

Arroz Doce com Canela

Tarte de Amêndoa

Toucinho-do-Céu

Bolo de Bolacha

Bolo Bigadeiro

Pêra Bêbada em Porto

Pudim de Ovos com Caramelo

## Suplementos

Soft Drinks – Águas, Sumos,  
Refrigerantes, Chá e Café

**€ 9,00 por pessoa**

Vinhos I – Branco, Tinto, Rosé  
Trevo e Cerveja

**€ 15,00 por pessoa**

Vinhos II – Branco e Tinto  
D'alva Reserva e Cerveja

**€ 23,00 por pessoa**





# BARBECUE





## Saladas Simples

Alface, Tomate, Pepino, Milho e Cenoura

## Saladas Compostas

(escolha 5 opções)

Grão-de-Bico com Bacalhau e Salsa

Atum com Feijão-Verde, Batata e raspas de Ovo

Pimentos Assados com Azeite e Alho

Fussili com Frango e Molho de Iogurte

Queijo Fresco com Tomate e Orégãos

Couve Roxa marinada com Laranja

Couve, Aipo, Cenoura e Miolo de Noz com Maionese

Alface, Iceberg, Frango, Bacon, Parmesão e Molho César

## Entradas

Quiche de Cogumelos e Brie

Tortilha de Enchidos e Cebola

Rissóis de Camarão

Croquetes de Carne

Bolinhos de Bacalhau

Suplementos por pessoa

Bebidas - Águas, Sumos, Refrigerantes, Chá e Café € 9,00

Vinhos I - Branco, Tinto, Rosé Trevo e Cerveja € 15,00

Vinhos II - Branco e Tinto D'alva Reserva e Cerveja € 23,00

## Sopa

Caldo Verde com Chouriço de Carne e fio de Azeite

## Pratos Quentes

Arroz branco

Feijão preto

Legumes grelhados

Batata assada

## Pratos na Grelha

Picanha, Peito de Frango, Salsicha Toscana, Ribs, Morcela e Hambúrguer

Filete de Robalo e Dourada, Salmão e Sardinha

Espetos de Queijo Coalho e Corações de galinha

## Sobremesas

Arroz-Doce

Leite-Creme

Mousse de Chocolate

Torta de Laranja

Carre de Maçã

Festival de Fruta

€ 65,00 por pessoa | IVA incluído à taxa legal em vigor | Mínimo 25 pessoas

A photograph of a restaurant table setting. In the foreground, three wine glasses of varying sizes are arranged on a dark brown placemat. Behind them, several white plates of food are visible, including a large plate with sliced meats and vegetables, and a smaller plate with a bread-like item. The background is softly blurred, showing more of the table and the restaurant's interior. The word "MENUS" is overlaid in the center in a white, sans-serif font, with two short white lines above and below it.

# MENUS





## Menu I

mínimo 10 pessoas

### Saladas e Entradas

Creme de Abóbora com as suas Sementes

ou

Salada de Requeijão com Vinagrete de Mel e Croutons

### Prato Principal

Salmão Corado com Molho de Ervas e Camarão

ou

Arroz de Pato com Enchidos Nacionais

### Sobremesas

Tiramisú com Cacau

ou

Parfait com Texturas de Manga

**€37,00 por pessoa**

## Menu II

mínimo 10 pessoas

### Saladas e Entradas

Creme de Espargos com Crocante de Presunto

ou

Folhado de Chèvre com Doce de Tomate e Ervas Frescas

### Prato Principal

Bacalhau Lascado com Broa

ou

Mignon de Porco com Grelos Salteados e Ragout de Cogumelos

### Sobremesas

Parfait com Texturas de Manga

ou

Pão-de-Ló de Ovos Moles com Canela

**€ 41,00 por pessoa**

Escolha de 1 entrada, 1 prato principal e 1 sobremesa para todos os convidados

IVA incluído à taxa legal em vigor



## Menu III

mínimo 10 pessoas

### Saladas e Entradas

Creme de Cogumelos com  
Azeite de Trufa

ou

Folhado de Bacalhau em Cama  
de Grelos

### Prato Principal

Arroz de Tamboril e Gambas

ou

Acém Maronês a Baixa  
Temperatura, Puré de  
Cheróvias e Espinafres

### Sobremesas

Tarte Trufada de Chocolate  
com Coulis de Morango

ou

Panacotta de Baunilha com  
Frutos Vermelhos

**€48,00 por pessoa**

## Menu IV

mínimo 10 pessoas

### Saladas e Entradas

Caldo Verde e Enchidos  
Nacionais

ou

Pêra em Porto, Queijo da Serra,  
Pinhão, Mel e Crocante de  
Presunto

### Prato Principal

Dourada Corada com Grelos e  
Xerém de Coentros

ou

Pato confitado com molho de  
Laranja e Gengibre, Polenta de  
Ervas e Juliana de Legumes

### Sobremesas

Toucinho-do-Céu com Sorbet  
de Limão

ou

Pavlova com Chantilly,  
Baunilha e Frutos Vermelhos

**€ 51,00 por pessoa**

Escolha de 1 entrada, 1 prato principal e 1 sobremesa para todos os convidados

IVA incluído à taxa legal em vigor





## Menu V

mínimo 10 pessoas

### Saladas e Entradas

Cappuccino de Marisco com Algas

### Pratos Principais

Robalo, Ratatouille e Molho de Alcaparras

Entrecôte grelhado, Esmagada de Batata e Tomate Cereja Assado e Pimento Padrón

### Sobremesas

Tatin de Maçã com Gelado de Caramelo e Molho de Baunilha

€64,00 por pessoa

## Menu VI

mínimo 10 pessoas

### Saladas e Entradas

Salmão Fumado com Molho de Iogurte e Wasabi e Telha de Especiarias

### Pratos Principais

Garoupa Suada, Cebola Roxa, Batata Doce Assada e Pak Choi  
Tornedó de Novilho à Portuguesa com Esparregado e Batata Gratinada

### Sobremesas

Pudim Abade de Priscos com Duo de Citrinos

€ 75,00 por pessoa



## Suplementos de Salgados e Mariscos

### Buffet de Salgados I

Empadas de Leitão  
Empadas de Legumes  
Crepes de Legumes  
Quiche de Espinafres e Salmão Fumado  
Bôla de Enchidos Caseira  
Tábua de Queijos e Enchidos

**€ 20,00 por pessoa**

### Buffet de Salgados II

Empadas de Leitão  
Empadas de Legumes  
Crepes de Legumes  
Quiche de Queijo e Nozes  
Bôla de Enchidos Caseira  
Tábua de Queijos e Enchidos  
Camarão Cozido  
Sapateira Recheada  
Mexilhão Meia Casca com Molho Português  
Salmão Fumado  
Rosbife

**€ 40,00 por pessoa**

### Ceia

(serviço de 1h30)  
Creme de Cenoura e Gengibre  
ou Caldo Verde  
Pregos ou Hambúrgues

**€ 12,00 por pessoa**

### Estação de Marisco

Lagosta  
Lagostim  
Sapateira Recheada  
Mexilhão Meia Casca  
Camarão  
Percebes

**€ 40,00 por pessoa**

(serviço com 1 hora de reposição)

### Estação de Marisco e Ostras

Ostras abertas ao momento

**€ 45,00 por pessoa**

(serviço com 1 hora de reposição)





## Suplementos Sobremesas, Queijos e Enchidos

### Buffet de Sobremesas

Fruta Fresca da Época  
Laminada

Pêra Bêbada em Vinho do  
Porto

Mousse de Manga

Mousse de Chocolate

Cheesecake de Frutos  
Vermelhos

Leite-creme Queimado

Tarte de Amêndoa

Tarte de Maçã

Toucinho-do-Céu

Bolo de Noz

Bolo de Bolacha

Bolo Brigadeiro

Pudim Abade de Priscos

**€ 10,00 por pessoa**

(fruta e opção de 6 doces)

### Tábua de Queijos

Queijos Frescos, Curados e  
Amanteigados

Variedade de Compotas e  
Frutos Secos

Seleção de Pão e Tostas

**€ 10,00 por pessoa**

### Tábua de Carnes Fumadas e Enchidos

Paio York

Salame de Azeitona

Chourição

Presunto Laminado

Enchidos Assados

**€ 10,00 por pessoa**

(fruta e opção de 8 doces)



## Suplementos Bebidas

### Bebidas I \*

Águas & Sumos  
Refrigerantes  
Cerveja  
Chá e Café

**€ 9,00 por pessoa**

### Bebidas II \*

Águas & Sumos  
Refrigerantes  
Cerveja  
Vinho Branco e  
Tinto Trevo  
Chá e Café

**€ 15,00 por pessoa**

### Espumante

(para brinde – 1 flute)

**€ 6,00 por pessoa**

### Bebidas III \*

Águas & Sumos  
Refrigerantes  
Cerveja  
Vinho Branco e  
Tinto D'alva  
Reserva  
Chá e Café

**€ 23,00 por pessoa**

### Digestivos

(1 passagem)

CR&F  
Whisky  
Whisky Velho  
Licor Beirão  
Baileys

**€ 10,00 por pessoa**

### Bar Aberto

(serviço de 2 horas)

Gin & Vodka  
Whisky Novo  
Whisky Velho  
Aguardente Velha  
Porto Tawny  
Licores & Cerveja  
Vinho Branco  
Vinho Tinto  
Águas & Sumos  
Refrigerantes

**€ 30,00 por pessoa**

**€ 10,00 por pessoa**  
por hora extra

### Vinho do Porto

(para a sobremesa –  
1 cálice)

Messias Tawny

**€ 7,00 por pessoa**

### Suplementos por pessoa

Taxas de Rolha  
por garrafa aberta (0,75cl)

**€ 8,00 | Vinhos**

**€ 13,00 | Espumantes**

**€ 27,00 | Espirituosos**

De acordo com a legislação em vigor e  
normas da HACCP apenas poderemos  
servir bebidas devidamente identificadas e  
rotuladas.

Taxas de Prolongamento

por hora extra + valor de serviço  
contratado:

. serviço corporate - 3h00

. serviço social - 4h00 ou 5h00

no caso de ter cocktail

**€ 55,00**



A top-down view of a pizza on a wooden board. The pizza is topped with pepperoni and sliced pickles. Several slices are being held by hands, suggesting it is being shared. The text 'MENU INFANTIL' is overlaid in the center in a white, sans-serif font. There are two small white lines pointing towards the text from above and below.

# MENU INFANTIL



## Menu Infantil

Metade do preço dos  
adultos

### Entradas (escolha 1)

Alfaces Mistas com  
Queijo Fresco e Oregãos  
Crème de Legumes

### Prato Principal (escolha 1)

Pizza Margarita  
Bolonesa com  
Esparguete e Queijo  
Ralado  
Salmão Braseado com  
Legumes  
Bife Grelhado com Ovo,  
Batata Smile e Mistura  
de Alfaces  
Escalopes de Frango  
com Batata Smile e  
Legumes

### Sobremesas (escolha 1)

Salada de Fruta  
Gelado  
Mousse de Chocolate e  
Mini Suspiros





# CONDIÇÕES GERAIS

## Confirmação do Serviço

De forma a assegurar o serviço, a escolha do menu pretendido para o evento bem como o número de convidados deverá ser comunicada até 10 dias antes do evento. O Serviço Corporate tem duração de 3 horas; o Serviço Social tem duração de 4 horas ou 5 no caso de ter cocktail. O preço por Hora Extra são 550,00€/hora.

## Política de Redução de Convidados

Após confirmação do serviço, poderão ser efetuados cancelamentos sem custos até 48 horas antes do evento, no máximo de 10% do número de refeições, previamente informados. Cancelamentos para além dos limites atrás descritos serão debitados na totalidade.

## Condições de Pagamento

25% do total previsto com a adjudicação.

50% do total previsto até 3 meses antes do evento Remanescente / Acerto de Contas até 48 horas antes do evento.

Reserva-se o direito de alteração e adaptação destas condições gerais, em conformidade e aplicabilidade com os serviços e prazos previstos em determinados processos / propostas.

## Decoração, Animação e Audiovisuais

Estes serviços não estão incluídos, no entanto, teremos todo o gosto em disponibilizar contactos ou solicitar propostas a fornecedores especializados.

## Danos

O Pestana Palácio do Freixo, Pousada & National Monument reserva-se ao direito de ser indemnizado por eventuais danos ou prejuízos causados por pessoas.

ou atos que ponham em causa o seu património.

Os custos de reparação ou substituição de bens resultantes de danos, quebras ou extravio, serão debitados ao cliente ao preço de venda.



**PESTANA**

COLLECTION HOTELS

## CONTACTOS

Estrada Nacional 108, 4300-316 Campanhã, Porto - Portugal

GPS N: 41 08.571 W: 8 34.475

T.: +351 229 766 450

E: [groups.porto@pestana.com](mailto:groups.porto@pestana.com) e [evento.porto@pestana.com](mailto:evento.porto@pestana.com)

[www.pestanacollection.com](http://www.pestanacollection.com)