



PESTANA

HOTELS & RESORTS



KIT CASAMENTOS

Algarve

THE TIME OF YOUR LIFE

O casamento é o acontecimento, o momento em que a união de um casal se tornará eterna. É a celebração pública, onde duas famílias se juntam para assistir à comunhão de amigos, amantes e noivos.

O elo de ligação que os une vai para além das alianças que irão envergar. Elas são apenas um símbolo do compromisso e da ligação que os uniu, a memória física de uma promessa feita, de um sentimento partilhado no presente, e que, continuará assim, perfeito, redondo, honrado e eterno.





Pestana Alvor Praia



Pestana Viking



Pestana Alvor Praia

FAÇA O SEU PRÓPRIO MENU

Personalize o seu casamento!
Escolha as melhores opções
para o servirmos.



COCKTAIL CANAPES

Colheres

Ceviche de salmão
Alheira com chutney de maçã
Pato fumado com laranja macerada
Bacalhau assado com *chutney* de pimentos

Bruschettas / Tosta

Mousse de atum com ovo de codorniz
Requeijão com doce de abóbora (V)
Rosbife com espargo verde
Salmão fumado com queijo creme e cebolinho

Espetadinhos

Tataki de atum com maionese de rábano picante
Camarão com sementes de sésamo
Mozarella, tomate cherry e manjeriço (V)
Satay de frango com molho de soja

Vegetariano

Profiterole de queijo da Serra e mel (V)
Mini-quiche de courgete e caril com leite de côco (V)
Cogumelo com recheio de queijo creme (V)
Burrito de legumes (V)

Sopas frias em copo de shot

Gaspacho Andaluz (V)
Melo com vinho do Porto e hortelã (V)
Beterraba, laranja e gengibre (V)
Manga e camarão

Fritos

Croquetes de Vitela
Pastel de bacalhau com salsa frita
Chamuça com molho de tomate picante
Crepe de legumes com tártaro (V)

Nossos doces

Mini Pasteis de natas
Mini *macarrons*
Espetadinhos de frutas
Mini *tartelette* de futa

4 peças - €8,50 por pessoa

6 peças - €11,50 por pessoa

8 peças - €13,50 por pessoa

(60 minutos)

MENU SERVIDO

DISPONÍVEL PARA HOTEIS PESTANA

PESTANA VIKING | PESTANA DOM JOAO II | PESTANA DELFIM

(mínimo 20 pessoas)

Entradas

Creme de ervilhas, chantilly de côco, chips de bacon
Vol au vent com creme de aves e cogumelos Paris
Corações de alface romana com molho César, queijo parmesão e croutons de pão crocante
Queijo de cabra gratinado com mel em torta de tomate e nozes
Salmão marinado à casa, carpaccio de beterraba, guacamole, molho de mel e mostarda
Melão com presunto “9 meses de cura”, redução de moscatel
Fatias de rosbife frio, aspargos verdes e molho *gribiche*

Peixe

Naco de salmão grelhado, marinado em coentro fresco, limão e gengibre, espargo verdes e batata ao vapor
Filete de bacalhau com casca de chouriço, pesto de coentro, estufado de alho francês e batata-doce
Lombo de espadarte com molho de espumante e camarão, risoto de espargo verde
Pavé de atum, molho de mostarda antiga e creme fraiche, batata ao vapor, flores de brócolos

Tira-gosto

Sorvete de manga com hortelã e água tônica
Sorvete de limão com xarope de rosmaninho
Sorvete de framboesa com espumante
Sorvete de abacaxi com licor de amêndoa

Carne

Supremo de frango com molho de cogumelos silvestre, batata gratin e curgete salteadas
Lombinho de porco ibérico com tomilho e gomos de maçã, batata alourada no forno
Perna de borrego assada com alecrim e balsâmico, batata esmagada com azeite, abóbora com canela
Entrecôte de novilho com molho de pimenta, legumes assados com tomilho e batata croquete

Sobremesa

Tarte de maçã com canela, gelado de iogurte grego e mel
Abacaxi macerado com coentros, fofo de chocolate e sorvete de framboesa
Bolo *red velvet*, couli de frutos silvestre, chantilly
Brownie com gelado de menta e chocolate, compota de cereja com vinho tinto e canela
Cheesecake de frutos silvestres

Bebidas Incluídas

Vinho Tinto seleção Pestana
Vinho Branco seleção Pestana
Vinho Rosé seleção Pestana
Refrigerantes, água e cerveja
Café & chá

Menu 3 pratos - €61,50 por pessoa
(entrada, prato peixe ou carne, sobremesa)

Menu 4 pratos - €71,50 por pessoa
(entrada, prato peixe, tira-gosto, prato carne, sobremesa)

Menus para mínimo 20 pessoas

Opcional;
Suplemento Pacote Vinhos Premium
€6,50 por pessoa

MENU SERVIDO PREMIUM

DISPONÍVEL PARA HOTEIS PESTANA PREMIUM

PESTANA ALVOR PRAIA | PESTANA ALVOR SOUTH BEACH

(mínimo 20 pessoas)

Entradas

A cremosa bisque de sapateira, espuma de brandy, caviar avruga, pão de centeio crocante
De ervilhas, um aveludado com hortelã e uma farófia aromatizada em trufa, pó de azeitona, rebentos
Cocktail de camarão, toranja sanguínea, mousse de abacate, molho cocktail, folhas verdes
Burrata tenra com tomate chucha, azeite virgem, manjeriço, redução de vinagre balsâmico, pevides de girassol
Tartar de atum, manga com especiarias, rúcula, vinagrete de coentro
Do mar, a salada de camarão, ostra, polvo, choco, algas kaiso, manga e mousse de água do mar
O foie-gras corado e com pitadas de flor de sal da Ria Formosa, figo, laranja, gel de amarguinha, pão-de-leite, amêndoa

Peixe

Lombo de corvina do atlântico com crosta de amêndoa, puré de cenoura e gengibre, ervilha torta
Medalhão de tamboril em camisa de bacon, lingueirão à Bolhão Pato, musseline de açafreão, linguini com curgete
Lombo de bacalhau confitado com broa de amêndoa, puré de grão e cenoura bebé assados
Do Robalo, os filetes grelhados na chapa, molho de agrião, confit de tomate cereja, avelã torrificada

Tira-gosto

Sorvete de manga com hortelã e água tônica
Sorvete de limão com xarope de rosmaninho
Sorvete de framboesa com espumante
Sorvete de abacaxi com licor de amêndoa

Menu 3 pratos - €75,00 por pessoa
(entrada, prato peixe ou carne, sobremesa)

Set menu 4 pratos - €87 por pessoa
(entrada, prato peixe, tira-gosto, prato carne, sobremesa)

Menus para mínimo 20 pessoas

Carne

"Surf & Turf" lombo de novilho, camarão *black tiger*, jus encorpado de vinho tinto, batata gratin e espargo verde
De leitão em cozedura lenta, a barriga estaladiça, creme de milho, pera bêbada em Porto, cenoura bebé caramelizada
Peito de pato laqueado com mel e vinagre de figo, manga com pimenta verde, puré de batata-doce
Carré de borrego com crosta de ervas, rolinho de curgete com queijo de cabra, azeitonas e tomate confit, infusão de hortelã

Sobremesa

Crème brulée de alfarroba na tartelete, sabores e texturas de laranja, amêndoa e gelado de baunilha
"Petit gâteau" de chocolate, couli de maracujá, gelado banana/choco, telha de amendoim crocante
Tarte de amêndoa e figo biológico, salada de suprema de laranja, baga de goji e licor de amêndoa
Refrescante mousse de limão, couli de laranja, palito "La Reine", trilogia de macarons e chantilly de chocolate
Panna cotta de iogurte grego, lima e semente de chia, frutos silvestres e churro com canela

Bebidas Incluídas

Vinho Tinto seleção Pestana
Vinho Branco seleção Pestana
Vinho Rosé seleção Pestana
Refrigerantes, água e cerveja
Café & chá

Opcional;
Suplemento Pacote Vinhos Premium
€6,50 por pessoa

MENU VEGAN

Entradas

- Sopa de tomate assado e pimenta vermelha com espuma de leite de amêndoa manjericão, e *grissini*
- Creme de cenoura e coco com gengibre, caril e sementes de sésamo
- Jardim de vegetais coloridos sobre almofada folhada vegetal, azeite virgem, vinagre de maçã, rebentos e frutos secos
- Trouxa de tofu fumado e alho francês, carpaccio de beterraba, vinagrete de laranja

Prato Principal

- Naco de seitan estaladiço em manta de flocos de cornflake, risoto de aspargos verde com aroma de trufas
- Bife de quinoa biológico com molho de cogumelos silvestre, batata-doce esmagada com azeite, flores de brócolos
- Caril de tofu fumado, legumes mediterrânicos e grão-de-bico, arroz basmati, amendoim torrificado
- Almondegas de favas em molho de caldeirada com açafrão, azeitonas, batatas a rodela, e coentros

Sobremesas

- Panna cotta* de leite de amêndoa, pera bêbada em calda de citrinos e baunilha
- Sashimi de frutas coloridos, sorvete de tangerina, granola de cereais
- Arroz doce com leite de arroz, alperce, passas, amêndoa e canela
- Trifle de banana, biscoito de amêndoa biológico, manteiga de amendoim e molho de chocolate

Tira-gosto

- Sorvete de manga com hortelã e água tônica
- Sorvete de limão com xarope de rosmaninho
- Sorvete de framboesa com espumante
- Sorvete de abacaxi com licor de amêndoa

Bebidas Incluídas

- Vinho Tinto seleção Pestana
- Vinho Branco seleção Pestana
- Vinho Rosé seleção Pestana
- Refrigerantes, água e cerveja
- Café & chá

Menu 3 pratos – entrada, prato principal, sobremesa

Menu 4 pratos – entrada, prato principal, tira-gosto, sobremesa

MENU CRIANÇA

Entradas

Creme de legumes da horta com fio de azeite virgem
Salada de tomate chuchu com queijo mozzarella e azeite de manjeriço
Folhado de salchicha com queijo, molho de tomate

Prato principal

Pedacinhos de peito de frango panados, batatas fritas, alface, tomate
Douradinho de pescada com arroz de tomate
Espaguete com molho bolonhesa e queijo

Sobremesa

Mousse de chocolate negro com marshmallow e palito a Reina
Trilogia de gelado com chantilly e molho de chocolate
Espetadinhas de fruta fresca com molho de morango

Bebidas Incluídas

Refrigerantes, Sumos, Agua mineral

**Menu 3 pratos - €39,00 por pessoa
(entrada, prato principal, sobremesa)**

O menu adulto está disponível para crianças, quando selecionado tem o valor de 50% desconto do menu adulto. Válido para crianças dos 4 aos 12.

BARBECUE BUFFET

DISPONÍVEL PARA HOTEIS PESTANA

PESTANA VIKING | PESTANA DOM JOAO II | PESTANA DELFIM

(mínimo 30 pessoas)

Bar de Saladas

Alface, tomate, milho doce, cenoura, pimentos, rúcula, pepino
Corações de alface romana com molho César, queijo parmesão e croutons de pão crocante
Salada de couve roxa com vinagre de mel, amêndoas torradas (V)
Salada de tomate chucha com mozzarella e azeite de ervas aromáticas (V)
Salada de batata com maionese de mostarda de Dijon, cornichon e cebolinho (V)
Salada de coleslaw repolho, cenoura com maionese de citrinos (V)
Salada de cuscuz mediterrânico, passas de uvas e hortelã (V)
Molhos, vinagretes e condimentos

Entradas

Salmão do Atlântico fumado com limão, alcaparras, pão de alho
Terrina de pato, compota de cebola roxa e tosta de brioche
Legumes mediterrânicos grelhados com azeite de tomilho (V)
Presunto Ibérico curado 9 meses com melão

Sopa

Refrescante gaspacho de tomate (V)
Sopa de cebola com tostinha de queijo (V)

€68,00 por pessoa
(inclui pacote bebidas seleção Pestana)

Opcional;
Suplemento Pacote Vinhos Premium
€6,50 por pessoa

Pratos Principais

Filete de salmão grelhado com manteiga de lima
Lombo de corvina com azeite de coentros e alho
Entrecosto de porco com mel, soja e sementes sésamo
Franguinho á Guia com piri-piri
Salsicha de churrasco
Costeletas de borrego com molho de menta
Maçarocas de milho grelhadas com molho de manteiga (V)
Misto de legumes assados com alecrim (V)
Batata assada na prata com creme de alho e ervas aromáticas
Batatas fritas (V)
Arroz basmati (V)

Sobremesas

Bolo floresta negra
Tiramisu
Mousse de chocolate negro
Cheesecake de frutos vermelhos
Crumble de maçã com passas de uva e canela
Profiteroles recheados com chantilly e molho de chocolate
Tarte de limão
Variedades de frutas frescas laminadas

Bebidas Incluídas

Vinho Tinto seleção Pestana
Vinho Branco seleção Pestana
Vinho Rosé seleção Pestana
Cerveja, refrigerantes, água
Café & chá

BARBECUE BUFFET PREMIUM

DISPONÍVEL PARA HOTEIS PESTANA PREMIUM

PESTANA ALVOR PRAIA | PESTANA ALVOR SOUTH BEACH

(mínimo 30 pessoas)

Bar de Saladas

Alface, tomate, milho doce, cenoura, pimentos, rúcula, pepino
Corações de alface romana com molho César, queijo parmesão e croutons de pão crocante

Salada tropical com abacaxi, camarão, manga e molho calipso

Fusilli com salmão fumado, azeitonas, tomate bebé, alcaparras e aneto

Salada de tomate chucha com mozzarella e azeite de ervas aromáticas (V)

Salada á Grega com queijo feta e coentros (V)

Salada coleslaw de couve repolho, cenoura com maionese de citrinos (V)

Salada de batata com maionese de mostarda Dijon, cornichon e cebolinho (V)

Molhos, vinagretes e condimentos

Entradas

Cogumelos salteados a la plancha com sésamo e vinagre balsâmico (V)

Fatias finas de rosbife com espargo verde e molho tártaro

Carpaccio de bacalhau com azeite virgem, lima, azeitonas, pimentos e coentros

Presunto Ibérico 9 meses cura com melão

Legumes mediterrânicos grelhados com azeite e tomilho (V)

Sopa

Sopa fria de meloa com queijo creme e hortelã (V)

Creme de cogumelos com azeite de cebolinha e chips de bacon

€78,50 por pessoa
(inclui pacote bebidas seleção Pestana)

Opcional;
Suplemento Pacote Vinhos Premium
€6,50 por pessoa

Pratos Principais

Espetada de lula e camarão com limão

Filete de salmão marinado com mel, soja, alho e sementes sésamo

Picanha com *flor de sal* e abacaxi caramelizado

Piano de porco com molho barbecue e alecrim

Franguinho á Guia com piri piri

Costeletas de borrego com ervas de Provença

Salchicha de churrasco

Maçarocas de milho grelhadas com manteiga de manjeriçao (V)

Tomate e curgetes assadas com tomilho (V)

Cremoso esparregado de espinafres com noz moscada

Feijão preto com cominho e farofa de bacon e alho

Batatinha alourada no forno com alho e ervas frescas

Batatas fritas com orégano

Arroz Basmati

Sobremesas

Mousse de chocolate com crumble de frutos secos

Leite-creme caramelizado com frutos vermelhos

Pastel de nata com canela

Cheesecake de frutos vermelhos

Profiteroles recheados com chantilly e molho de chocolate

Tarte de limão

Bolo floresta negra

Tiramisu

Variedade de fruta da época laminada

Bebidas Incluídas

Vinho Tinto seleção Pestana

Vinho Branco seleção Pestana

Vinho Rosé seleção Pestana

Cerveja, refrigerantes, água

Café & chá

BUFFET GALA PREMIUM

Disponível para todos Hotéis Pestana
(mínimo 50 pessoas)

Bar de Saladas

Alface, tomate, milho doce, cenoura, pimentos, rúcula, pepino
Polvo à algarvia

Salada de grão com bacalhau desfiado e ovo cozido

Salada grega com queijo feta (V)

Salada de camarão e frutos tropicais

Legumes assados com balsâmico, nozes e pistachos (V)

Pasta colorida, com tomate seco, presunto Ibérico curado 9 meses e azeitona

Molhos, vinagretes e condimentos

Entradas

Tártaro de atum com manga e ovos codornizes servido com baguete francesa torrada

Mexilhão marinadas á Portuguesa, tomate, pimentos, coentros, cebola e azeite extra virgem

Carpaccio de novilho regado com azeite extra virgem, limão e flocos de parmesão

“*Tonnato*” carne de peru assada lentamente com molho suave de atum e alcaparras

Sopa

Aveludado de espargos verdes com azeite de trufa negra e pó de presunto

Sopa fria de curgete e queijo fresco, aromatizada com hortelã e crouton de pão escuro (V)

€72,00 por pessoa

(inclui pacote bebidas seleção Pestana)

Opcional;

Suplemento Pacote Vinhos Premium

€6,50 por pessoa

Pratos Principais

Medalhão de tamboril com molho espumante, sobre cama de legumes e tomate cereja

Filete de peixe galo assado na pele, “*beurre blanc*” de citrinos e ervilha torta

Medalhão de vaca novilho assada com manteiga *Café de Paris*

Perna de pato confitado, puré de batata doce com ameixa e tomate confitado com tomilho

Costeletas de borrego sobre cama de *ratatouille* e molho alecrim

Arroz selvagem de frutos secos (V)

Batata gratin

Misto de legumes ao vapor com azeite de salva (V)

Tortellini com ricota e molho de nozes (V)

Sobremesas

Tarte de amêndoa caramelizada

Tarte de frutos

Profiteroles recheados com chantilly e molho chocolate

Bolo de côco

Delicias de frutos Tarta de maravermelhos

Semi frio de limão

Torta de maracujá

Pudim ovos

Arroz doce com canela

Fruta da época laminada

Seleção de gelados

Bebidas Incluídas

Vinho Tinto seleção Pestana

Vinho Branco seleção Pestana

Vinho Rosé seleção Pestana

Cerveja, refrigerantes, água

Café & chá

ESTAÇÕES & COMPLEMENTOS

Estação de mariscos

Bar de ostras abertas ao natural, vinagreta de framboesa e gengibre, tiras de pão de 8 cereais barrado de manteiga

Camarão cozido com flor de sal

Mexilhão meio casca marinados com molho virgem

Sapateira recheada

Ameijoas á Bulhão Pato

Tostinhas, limão, molho aioli e molho mil Ilhas

29,00€ por pessoa
(1 hora serviço com reposição)

Tábua de queijo

Variedade de 8 queijos nacionais e internacionais acompanhados por:

Grissinis, Tostas, Bolachas de água e sal e

Variedade de pão

Mel, compotas e chutney

Uvas e frutos secos

12,00€ por pessoa
(1 hora serviço com reposição)

Estação de leitão

Leitão assado no forno de lenha, batata frita, laranja e molho pimenta preta

12,00€ por pessoa
(1 hora serviço com reposição)

Carnes frias

Presunto Ibérico curado 9 meses inteiro, Chouriço de carne, Morcela

Chouriço, linguiça picante, paiola

azeitonas, pickles cornichons, mostarda e azeites aromatizados

Variedade de pão

12,00€ por pessoa
(1 hora serviço com reposição)

Sobremesas

Fonte de chocolate com marshmallows e fruta

Seleção de 3 gelados

Brigadeiro de chocolate

Tiramisu

Bolo de amêndoa

Tarte de figo

Torta de alfarroba

Torta red velvet

Leite creme

Churro com açúcar em canela e molho de chocolate

Fruta laminada

15,00€ por pessoa

Ceia

CEIA A

Creme de vegetais com fio de azeite e croutons

Rissol de camarão, Croquete de carne, Pastel de Bacalhau

Empada de Galinha, Chamuças de Carne, Rolinho Primavera

10,00€ por pessoa

CEIA B

Wrap de salmão com pepino e queijo fresco

Azinhas de frango com molho barbecue

Mini hotdog, mini hamburgers, crudités com molhos diversos

12,00€ por pessoa

CEIA C

Creme de tomate com manjeriço e croutons

Pizza Margherita, pão com chouriço

9,50€ por pessoa

CEIA D

Aveludado de abóbora com sementes, Húmus de grão de bico,

Baba ganoush, tapenade, pão de sésamo

9,50€ por pessoa

Estação de Gelados

Seleção de 3 sabores á escolha:

Baunilha, caramelo, chocolate, morango, nata, stracciatella, ananás, limão

Cones de bolacha, pepitas de amêndoas, flocos de côco, lascas de chocolate

6,00€ por pessoa
(1 hora serviço com reposição)

PACOTE DE BEBIDAS

Cocktail Aperitivos I

Vinho do Porto Seco
Vinho Branco – seleção Pestana
Espumante – seleção Pestana
Sumo de laranja natural
Refrigerantes, água e cerveja

30 minutos - €8,50 por pessoa
1 hora – €11,50 por pessoa

Cocktail Aperitivos II

Vinho do Porto Seco
Vinho do Porto Rosé
Vinho Branco - seleção Pestana
Gin - Gordon's London
Espumante – seleção Pestana
Sumo de laranja natural
Refrigerantes, água e cerveja

30 minutos - €9,50 por pessoa
1 hora – €15,50 por pessoa

Cocktail Aperitivos III

Vinho do Porto Rosé
Sangria de Vinho Branco & Vinho Tinto
Gin – bloom
Caipirinha
Champagne – Nicolas Feuillate brut
Refrigerantes, água e cerveja

30 minutos - €14,50 por pessoa
1 hora – €19,50 por pessoa

Pacote Bebidas Refeição Vinhos Premium

Vinho branco – Planalto, Douro
Vinho tinto – Paga Figos, Douro
Cerveja, refrigerantes, água
Café & chá

Suplemento- €6,50 por pessoa

Pacote bebidas incluído até ao serviço de café.
Por favor consulte as nossas opções de bar.

BAR

Bar Aberto I

Espumante – Seleção Pestana

Gin – Gordon's London

Vodka – Moskovskaya

Rum – Havana 3 anos

Whisky novo - Grants

Licor Beirão

Cocktail

Caipirinha

Mojito

Daiquiri

1ª hora - €15,00 por pessoa

2ª hora - €10,00 por pessoa

Bar Aberto II

Espumante – Seleção Pestana

Vinho branco – Seleção Pestana

Vinho tinto – Seleção Pestana

Gin – Gordon's London

Vodka – Moskovskaya

Rum – Havana 3 anos

Whisky novo - Grants

Licor Beirão

Sangria branca

Seleção de 4 cocktails

1ª hora - €25,00 por pessoa

2ª hora - €10,00 por pessoa

BAR TAB

Selecione em pré-pagamento um valor/tab para colocar no bar do nosso menu

Consumo mínimo €150 por hora

Quando o valor é atingido, adicione mais no dia do Casamento ou pagamento direto ao consumo por cada convidado



CONDIÇÕES

Inclui:

- ▮ Mesa de cerimonia com atalhado branco incluído
- ▮ Atoalhados em branco
- ▮ Cadeiras com forras brancas
- ▮ Menu standard do Hotel
- ▮ Prova de Menu e Vinhos para 2 pessoas
- ▮ Crianças dos 0 aos 3 anos – Gratuito
- ▮ Crianças dos 4 aos 12 anos – 50% desconto do menu adulto ou opção de menu criança

Condições Gerais

- ▮ Mínimo 20 convidados
- ▮ Noivos – desconto sobre tarifa do site Pestana para a noite de Núpcias (menos de 100 convidados)
- ▮ Oferta Noite Núpcias para um mínimo de 100 convidados
- ▮ Alojamento – 10% desconto sobre tarifa do site Pestana para os convidados
- ▮ Espaços sujeitos taxa de aluguer (sob consulta)

TERMOS E CONDIÇÕES

Os preços apresentados são por pessoa, em euros e incluem IVA à taxa legal em vigor.

Os preços estão sujeitos a alterações sem aviso prévio e sujeitos a confirmação.

A confirmação do número final de convidados deverá ser indicada até 15 dias antes do evento.

Alguns espaços em época alta aplicam taxa de aluguer.

COMIDAS & BEBIDAS

Inclui menu de degustação para 2 pessoas, não incluído no menu buffets, canapés, bar aberto.

Aos acompanhantes será cobrado 50% do valor do menu.

Marcação com o mínimo de 15 dias de antecedência (exceto Natal, Passagem de Ano, mês de Agosto e Páscoa) que requer mais antecedência.

Deverá ser informado com 30 dias de antecedência as seleções finais de menu pretendido.

Crianças até aos 3,99 anos grátis. Dos 4 aos 12 anos aplica-se um desconto de 50% sobre o menu escolhido. Disponível menu criança.

Bolos de Noiva poderão ser personalizados com outras composições, consulte-nos.

Por motivos de saúde e segurança alimentar, não é permitido entrada/saída de produtos alimentares trazidos do exterior. A única exceção será o Bolo de Noivos, sendo o transporte e consumo do mesmo da inteira responsabilidade do cliente. De acordo com procedimento interno os noivos devem assinar termo de responsabilidade.

Refeições para fornecedores contratados mediante disponibilidade.

O Hotel disponibiliza-se para reunião com o Chefe de cozinha para personalizar o seu Menu.

SERVIÇOS ADICIONAIS

Serviços adicionais tais como animação, florista, cabeleireiro, maquilhador, decoração, babysitting, serviço transfer, fotografia & vídeo, entre outros, poderão ser recomendados os nossos parceiros previamente selecionados.

Todos os serviços externos contratados pelos noivos, deverão ser informados e aprovados pelo Hotel.

Deverá ser informado o tipo de serviço, nº de elementos, meios técnicos e contactos.

O local de cargas e descargas deverá ser sempre a zona de serviço do Hotel.

O Hotel reserva-se no direito de não autorizar qualquer serviço adicional que não tenha sido previamente informado e autorizado.

Musica permitida até às **00H00.**

Estamos disponíveis para apresentar alternativas vegetarianas, a alergénios ou religiosas de acordo com os seus requisitos.

POLÍTICA DE PAGAMENTO

Para garantir a reserva da data, um depósito não reembolsável de 30% do valor total.

Deverá ser efetuado com 90 dias de antecedência um pagamento de 50% do valor total.

Deverá ser efetuado com 30 dias de antecedência um pagamento dos restantes 20% do valor total.

Todas as transferências bancárias requerem o envio de comprovativo para correta identificação. Serviços extra devem ser pagos no final do evento com prévia garantia de cartão de crédito.

Caso os pagamentos não sejam efetuados conforme os termos acima mencionados, o Hotel reserva-se o direito de cancelar a reserva do evento.

POLÍTICA DE CANCELAMENTO

Até 45 dias antes do casamento será debitado 40% do valor total.

Até 15 dias antes do casamento será debitado 80% do valor total.

Até 15 dias antes do casamento deverá ser indicado o número final de convidados, ou será cobrado o último número de convidados informado.

DANOS

O Hotel reserva-se no direito de ser indemnizado por danos ou prejuízos causados por convidados.

Os custos de reparação ou substituição de bens do Hotel resultantes de danos ou extravio serão debitados ao cliente ainda que a responsabilidade seja de um convidado.

O Hotel não se responsabiliza por perdas, danos de terceiros ou extravios de qualquer material deixado pelos convidados durante e após o evento.

Os bens deixados no Hotel devem ser recolhidos nas 24 horas seguintes ao fim do evento, após este período o Hotel não se responsabiliza.

PARA MAIS INFORMAÇÕES CONTACTE:

EMAIL:

melanie.nabney@pestana.com

TELEFONE:

(+351) 282 400 900

