



**PESTANA**  
COLLECTION HOTELS

# KIT CASAMENTOS

THE TIME OF YOUR LIFE



**PESTANA**

**PALÁCIO do FREIXO**

POUSADA & NATIONAL MONUMENT

COLLECTION HOTELS

DOURO - PORTO - PORTUGAL



EST. 1928

THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®



# ÍNDICE

[Serviços Signature](#)

[Cerimónia](#)

[Espaços](#)

[O Nosso Chef](#)

[Menus - Combinações Perfeitas](#)

[Silver](#)

[Gold](#)

[Platinum](#)

[Deliciosos Pormenores](#)

[Menus para Pequenos Adultos](#)

[Deliciosos Suplementos](#)

[Salas e Dimensões](#)

[Galeria de Imagens](#)

[Condições Gerais](#)



## SERVIÇOS SIGNATURE

“Styling Proposals”

A pensar num dia tão importante, adaptamos os nossos espaços aos momentos especiais.

Tem ao seu dispor um vasto leque de alternativas, para tornar a sua festa ainda mais especial.



## DECORAÇÃO

Criação de ambientes únicos, elegantes e sofisticados para celebrações especiais e inesquecíveis.

## FLORES

Arranjos únicos para a sua cerimónia, com várias opções para lhe propor, do clássico ao lifestyle contemporâneo.

## FOTOGRAFIA E VIDEO

Para mais tarde recordar o seu dia, ajudar-lhe-emos na seleção do fotógrafo.

## ANIMAÇÃO

O Wedding Master ajudá-lo-á a encontrar a animação ideal para todos os momentos do seu casamento. Harpista, DJ ou banda são algumas das opções ao dispor.



## VESTIDOS DE NOIVA

O seu vestido de noiva é o mais bonito e especial que vestirá na sua vida. Dar-lhe-emos as melhores propostas para uma escolha tão importante.

## MAKE-UP

Um dia onde todas as atenções estão viradas para si, exige um cuidado especial dos melhores profissionais da área.

## CABELEIREIROS

Temos para lhe propor os melhores profissionais da área, para que se sinta como sempre sonhou.

## BELEZA E BEM-ESTAR

Sugerimos um ritual de beleza no nosso Magic Spa by Pestana.



## CERIMÓNIA

Os luxuosos salões do nosso Palácio serão o cenário de sonho para a sua cerimónia.

Poderá também optar por uma cerimónia ao ar livre, escolhendo a tranquilidade dos nossos jardins na margem do majestoso rio Douro.



## ESPAÇOS

### Jardim Italiano

Cerimónia Civil, capacidade 120 convidados.

Cocktail, capacidade 250 convidados.

### Azurara

Cerimónia Civil, capacidade 40 convidados.

### Jardim Green Garden

Cerimónia Civil, capacidade 350 convidados.

### Salas Visconde

Cocktail, capacidade 150 convidados.

Almoços e Jantares, capacidade 36  
convidados em cada sala.

Festa, capacidade 150 convidados.





## ESPAÇOS

### Sala D. Jerónimo

Cerimónia Civil, capacidade  
100 convidados

Cocktail, capacidade 180  
convidados

### Sala Douro

Almoços e Jantares,  
capacidade 220 convidados.

### Jardim Green Garden

Almoços e Jantares,  
capacidade 300 convidados.

Com Festa, capacidade 250  
convidados.



## O NOSSO CHEF

Saborear a gastronomia do Chef Tony Salgado é descobrir um genuíno prazer entre a excelência da Cozinha Portuguesa e o requinte da Cozinha Contemporânea.

Uma junção perfeita, uma proposta irresistível.



## MENUS

Os nossos Chefs interpretam com mestria, as qualidades dos produtos de cada região, respeitando as suas origens.

Numa atmosfera palaciana e absolutamente incomparável, decorada com frescos e pinturas que remontam à época da sua construção, experienciará uma gastronomia exclusiva e sofisticada.



COMBINAÇÕES  
PERFEITAS SILVER

Casamentos que ficam  
para a história.

Pormenores de charme.

**€ 179,00 por convidado**

Cocktail + Menu + Bebidas

8 horas de serviço



# Cocktail

1 hora e 30 minutos de serviço

## Bebidas

Porto Seco  
Espumante  
Martini & Gin  
Sumo de Laranja  
Refrigerantes  
Águas Minerais

## Canapés Quentes

Rissóis de Berbigão  
Bruscheta de Queijos  
Chip's de Batatas e  
Banana  
Esfera de Alheira

## Canapés Frios

Sopa fria de Frutos  
Vermelhos e Gengibre  
Tostinha com Queijo  
Creme, Salmão e Ovas  
Queijo da Ilha e Uva  
num espeto  
Abacaxi e Presunto

## Estação Mediterrânica

Enchidos e Charcutaria  
Patés com Pickles  
Azeitona e Melão  
Seleção de Tostas  
Variedade de Padaria



## Menu

### Entrada

(escolha 1 opção)

Creme de Marisco com  
Tosta de Ervas, Algas do  
Mar e Pimenta Rosa

Burrata com Tapenade  
em Massa Folhada e  
Salada Fresca de  
Tomate e Pesto

### Prato Principal

(escolha 1 opção)

Bacalhau com Crumble  
de Broa, Enchidos sobre  
Esparregado de  
Espinafres e Grão-de-  
bico

Salmão com Puré de  
Couve-flor e Legumes  
Glaciados em Funcho

Lombinhos de Porco  
com Abóbora e Couve  
Roxa Avinagrada

Vitela Branca Corada  
com Batata Gratinada e  
Ragout de Cogumelos

### Sobremesa

(escolha 1 opção)

Tatin de Maçã com Gelado  
de Caramelo e Molho de  
Baunilha

Panacotta de Baunilha,  
Frutos Vermelhos,  
Manjerição e Chocolate

### Buffet de Sobremesas

(fruta e 6 doces à escolha)

Fruta Laminada

Mousse de Chocolate

Natas do Céu

Toucinho-do-Céu

Pudim de Ovos

Tarte de Amêndoa

Cheesecake

Tiramisu

Carré de Maçã

Tarte de Fruta Fresca

Bolo Húmido de Chocolate

Pastel de Nata

Bolo de Cenoura com  
Chocolate

Leite-Creme

Torta de Limão e Côco



## Bebidas

### Bebidas Menu

Vinho Branco  
Vinho Tinto  
Rosé Trevo (Península de Setúbal)  
Refrigerantes  
Cerveja  
Café  
Chá com Mignardises  
Espumante para abertura do Bolo dos Noivos

### Bar Aberto

(2 horas de serviço)

Gin  
Vodka  
Whisky Novo  
Whisky 12 anos  
Brandy  
Licor  
Vinho Porto Tawny



## COMBINAÇÕES PERFEITAS GOLD

Casamentos que ficam  
para a história.

Detalhes únicos.

**€ 200,00 por convidado**

Cocktail + Menu + Ceia + Bar Aberto  
9 horas de serviço





# Cocktail

1 hora e 30 minutos de serviço

## Bebidas

Porto Seco  
Espumante  
Whisky Novo  
Martini & Gin  
Sumo de Laranja  
Refrigerantes  
Águas Minerais

## Canapés Frios

Quiche de Salmão e Espinafre  
Tarteletes com Recheio de Vuna  
Tomate Cereja e Mozzarella com Pesto de Manjeriçã  
Cone com Tártaro de Novilho e Gema de Ovo  
Melo em shot com Hortelã  
Polvo à Portuguesa

## Canapés Quentes

Empada de Galinha  
Crostini Margarita  
Guiosas de Legumes com Soja  
Rissóis de Camarão  
Tâmara com Bacon  
Creme de Marisco com Natas Azedas e Coentros

## Estação Mediterrânica

Enchidos e Charcutaria  
Patés com Pickles  
Azeitona e Melão  
Seleção de Tostas  
Variedade de Padaria



## Menu

### Entrada

(escolha 1 opção)

Codorniz Selada sobre Abóbora, Canela e Tomilho

Camarão, Alfaces, Abacaxi, Ovas, logurte e Lima

### Prato Principal

(escolha 1 opção)

Garoupa Suada, Milho com Coentros, Ovas de Peixe e Espargos Verdes

Polvo com Puré de Abóbora, Cebola Confitada e Couve Portuguesa Salteada

Lombo de Novilho, Molho Dijon sobre Puré de Batata Nova e Acelgas Salteadas

Lombinho de Vitela com Puré de Castanha, Fios de Legumes e Crispy de Cebola

### Sobremesa

(escolha 1 opção)

Pavlova com Creme de Queijo, Frutos Vermelhos e Raspas de Chocolate

Maracujá, Chocolate Branco e Gelado de Pistachio

### Buffet de Sobremesas

(fruta e 9 doces à escolha)

Fruta Laminada

Mousse de Chocolate

Natas do Céu & Pudim de Ovos

Toucinho-do-Céu

Tarte de Amêndoa

Cheesecake & Tiramisu

Carré de Maçã

Tarte de Fruta Fresca

Bolo Húmido de Chocolate

Pastel de Nata & Leite-Creme

Bolo de Cenoura com Chocolate

Torta de Limão e Côco

### Seleção de Queijos

Queijos Nacionais e Internacionais

Queijos Curados

Queijos Amanteigados

Variedade de Compotas

Frutos Secos

Seleção de Tostas & de Padaria



## Bebidas & Ceia

### Bebidas Menu

Vinho Verde Seleção  
Palácio  
Vinho Branco e Tinto  
Seleção Palácio  
Refrigerantes  
Cerveja  
Café  
Chá com Mignardises  
Espumante para abertura  
do Bolo dos Noivos

### Bar Aberto

(3 horas de serviço)

Gin  
Vodka  
Whisky  
Whisky 12 anos  
Brandy  
Licor  
Vinho Porto Tawny

### Ceia Tardia

(em bandeja e em estação)

Caldo Verde

ou

Creme de Cenoura com  
Gengibre

Estação de Hambúrgueres

ou

Estação de Mini-Pregos



## COMBINAÇÕES PERFEITAS PLATINUM

Casamentos que ficam  
para a história.

Momentos memoráveis.

**€ 260,00 por convidado**

Cocktail + Menu + Ceia + Bar Aberto  
10 horas de serviço



## Cocktail

1 hora e 30 minutos de serviço

### Cocktails Bar

Caipirinha  
Mojito  
Daiquiri de frutas

### Bebidas

Porto Branco Seco  
Vinho Branco  
Sangria  
Whisky  
Gin Tónico  
Sumo de Laranja  
Refrigerantes  
Água Mineral

### Estação Mediterrânica

Enchidos e Charcutaria  
Patés com Pickles  
Azeitona e Melão  
Seleção de Tostas  
Variedade de Padaria

### Canapés Frios

Croudite de Legumes  
com Humus de Grão  
Bacalhau com Aromas  
do Lagar e Broa  
Choux com recheio de  
Atum e Ervas  
Tartelete com Queijo da  
Serra, Mel e Noz  
Cone Tártaro de Salmão  
com Abacate  
Macarron de Foie gras  
Creme de Abacaxi com  
Hortelã

### Canapés Quentes

Camarão Salteado com  
Molho Asiático  
Polvo Salteado com  
Colorau  
Folhado de Leitão com  
Pimentas  
Crocante de Camembert  
com Agridoce  
Chamuças de Vegetais  
Creme de Cenoura com  
Amêndoa Tostada  
Rissol de Sardinha com  
Pimento e Azeitona



## Menu

### Entrada

(escolha 1 opção)

Parfait de Foie com  
Coração de Fruta e  
Crumble de Pão Alemão  
Creme de Batata-doce,  
Brunesa de Tomate e  
Coentros com Moluscos  
em Bulhão Pato

### Prato de Peixe

(escolha 1 opção)

Robalo sobre Linguinni de  
Legumes, Creme de  
Crustáceos, Cebola  
braseada e ovas  
Cherne com Puré de Couve  
Flor, Espargos Verdes,  
Cebola Roxa e Funcho

### Prato de Carne

(escolha 1 opção)

Tornedó de Novilho com  
Trufa, Aipo, Duxelles  
Cogumelos em Tomilho  
Limão e Espinafre Fresco  
Carré de Borrego com  
Crosta de Mostarda e  
pistachio, Jardim de  
Legumes, Puré de Maçã  
Reineta Suada no Porto

### Sobremesa

(escolha 1 opção)

Rocher de Chocolate  
e Ouro com Gelado  
de Café Branco  
da Etiópia  
Tarte com Texturas  
de Limão e Caramelo  
Salgado

### Bebidas Menu

Vinho Verde Seleção  
Palácio  
Vinho Branco e Tinto  
Seleção Palácio  
Refrigerantes  
Cerveja  
Café e Chá com  
Mignardises  
Espumante para  
abertura do Bolo  
dos Noivos



## Buffet, Ceia & Bar Aberto

Buffet de Sobremesas  
(fruta e 9 doces à escolha)

Fruta Laminada  
Mousse de Chocolate  
Natas do Céu & Pudim de Ovos  
Toucinho-do-Céu  
Tarte de Amêndoa  
Cheesecake & Tiramisu  
Carré de Maçã  
Tarte de Fruta Fresca  
Bolo Húmido de Chocolate  
Pastel de Nata & Leite-Creme  
Bolo de Cenoura com Chocolate  
Torta de Limão e Côco

Seleção de Queijos

Queijos Nacionais  
Queijos Internacionais  
Queijos Curados  
Queijos Amanteigados  
Variedade de Compotas  
Frutos Secos  
Seleção de Tostas & de Padaria

Ceia Fria  
(serviço de buffet)

Camarão Cozido com Flor de Sal  
Espelho de Carnes Frias  
Quiche de Atum com Pimentos  
Tortilha de Frango com Espinafres  
Variedade de Saladas

Ceia Tardia  
(em bandeja e em estação)

Caldo Verde ou  
Creme de Cenoura com Gengibre  
Estação de Hambúrguers ou  
Estação de Mini-Pregos

Bar Aberto  
(4 horas de serviço)

Gin & Vodka  
Whisky Novo  
Whisky 12 anos  
Aguardente Velha  
Licores  
Vinho Porto Tawny



## DELICIOSOS PORMENORES

Cada Combinação –  
**SILVER, GOLD, PLATINUM**  
– inclui serviços diferentes

Pré e Pós Evento:  
Tratamento de SPA, Noite  
de Núpcias, Desconto de  
15% sobre a melhor tarifa  
disponível no nosso site  
para os convidados do  
Casamento, entre outros.

Consulte-nos.





## MENU PARA PEQUENOS ADULTOS

Os mais pequenos podem ter um dia de festa igual ao dos pais, idealizado igualmente para eles.

Consulte as nossas opções.

Gratuito até aos 4 anos.

Dos 5 aos 12 anos – 50% de desconto sobre o valor do Menu seleccionado.



## DELICIOSOS SUPLEMENTOS

Tem ao seu dispor um vasto leque de alternativas, para tornar a sua festa ainda mais especial

Gin Bar

Margarita Bar

Porto Cocktails Bar

Bar de Cocktails & Flair

Estação de Marisco

Show Cooking de Ovos

Corner Salad

Estação Mediterrânica

Estação de Hambúrgueres

Carrinho de Gelados

Estação de Pasta

Estação de Sushi

Marshmallow Bar

Estação de Tacos

Bar de Ostras

Estação de Queijos



## GALERIA DE IMAGENS

Com cerca de 10 mil m<sup>2</sup> de jardins e espaços verdes, e uma vista deslumbrante para o Rio Douro, o Pestana Palácio de Freixo, tem uma localização privilegiada para celebrar o grande dia do seu casamento.

As salas e salões, ricos em pormenores arquitetónicos e decorativos, dispõem de amplas janelas de cantaria viradas para o rio e são o espaço ideal para organizar um evento absolutamente inesquecível.















# CONDIÇÕES GERAIS

## Preços

Os preços dos menus apresentados são por número de pessoas contratadas no casamento.

Todos os valores apresentados podem ser alterados sem aviso prévio e estão sujeitos a confirmação.

Para crianças até aos 4 anos, o menu é cortesia do Hotel. Entre os 5 e os 12 anos e para o máximo de 20 crianças, será aplicado um desconto de 50% sobre os serviços de comidas e bebidas contratados.

## Duração do Serviço

A duração de serviço está dependente do menu contratado. Por cada hora extra é cobrada uma taxa de prolongamento de 550€/hora.

A intenção de prolongamento do serviço nas Salas Douro e/ou D. Jerónimo além das 24h00 poderá exigir o bloqueio de quartos. Valor a informar.

## Bar Aberto

Caso pretendam prolongar a duração do Bar Aberto além do contratado, o suplemento tem uma tarifa de 10€ por hora e pessoa presente.

## Decoração

A decoração das mesas e dos espaços é da total responsabilidade do cliente.

## Animação e Serviços de Hospedeiras/Protocolo

A animação, assim como o seu custo e os direitos de autor, bem como o serviço de hospedeiras e protocolo serão da total responsabilidade do cliente.

As refeições e consumos do staff (músicos, fotógrafos, entre outros) não estão incluídos na proposta apresentada. Para tal, aguardamos a V/ consulta.

# CONDIÇÕES GERAIS

## Alojamento

O Pestana Palácio do Freixo oferece uma noite de alojamento para os Noivos com tratamento VIP no quarto. Esta condição é válida para Eventos com um mínimo de 100 Convidados.

Para os Convidados do Casamento, será concedido um desconto de 15% sobre a melhor tarifa disponível no N/ site.

## Reserva e Condições de Pagamento

- Depósito inicial de 25% do valor total estimado para o evento no momento da confirmação;
  - Um segundo depósito de 50% do valor estimado para o evento até 90 dias antes da data;
  - Último depósito de 25% do valor total estimado para o evento até três dias antes do evento;
- Eventuais consumos extra decorrentes do Evento deverão ser liquidados no final do evento.  
Deverão ser fornecidos os dados de um cartão de crédito como garantia.

## Confirmação do Número Final de Convidados

O número de convidados deverá ser informado 30 dias antes da data do evento.

O número definitivo de participantes terá de ser confirmado, por escrito, até 7 dias antes do evento. Este será o número mínimo a considerar na fatura final.

## Saída de Alimentos

Não são autorizadas saídas de alimentos provenientes do banquete em qualquer circunstância.

## Danos

O Pestana Palácio do Freixo reserva-se ao direito de ser indemnizado por eventuais danos ou prejuízos causados no decorrer do Evento.

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



**PESTANA**

COLLECTION HOTELS

CONTACTOS

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

GPS N: 41 08.571 W: 8 34.475

T: +351 225 311 000

E: [weddingmaster.porto@pestana.com](mailto:weddingmaster.porto@pestana.com)

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