



PESTANA

HOTELS & RESORTS

KIT BANQUETES

THE TIME OF YOUR LIFE



PESTANA
HOTELS & RESORTS





PESTANA HOTELS & RESORTS

De uma localização privilegiada e paisagem natural incomparável, a maior de nove ilhas do Arquipélago dos Açores - São Miguel - é conhecida como a Ilha Verde. Este destino imperdível, com visita obrigatória à Lagoa das Sete Cidades, à Lagoa do Fogo e às Furnas, alberga o Pestana Bahia Praia, circundado de fantásticas vistas e acesso direto à Praia Baía de Água d'Alto.

Temos o cenário perfeito para a celebração do seu evento, aqui, na terra de pescadores virada para o Oceano Atlântico, onde o paraíso gastronómico se impõe, para quem gosta de peixe e marisco, mas também de alimentos rurais de grande qualidade, produzidos nos pomares e campos do interior.

Contamos com mais de 6 salas e espaços capazes de acolher eventos de forma funcional e versátil, para adaptar e customizar.

Aqui, onde o mar e a natureza se precipitam, a 10 minutos de Vila Franca do Campo e a 20 km do Aeroporto de Ponta Delgada, servimos prazerosos sabores internacionais e tipicamente Açoreanos.

Os nossos Chefes garantem a sua satisfação e o êxito da sua celebração. O mesmo compromisso tem toda a nossa equipa, que assegurará enriquecer a sua vivência e a dos seus convidados, com a experiência e profissionalismo do maior grupo hoteleiro português.

ÍNDICE

Buffets

Buffet Bahia Praia

Barbecue Lagoa do Fogo

Buffet Açores

Bebidas

Cocktails

Menus

À Mesa

Bebidas

Digestivos

Bar Aberto

Complementos

Condições

Condições Gerais

Contactos





BUFFETS





BUFFET BAHIA PRAIA

Entradas

Quiche de Atum,
Pimentos e Azeitona
Enchidos Assados com
Pimenta da Terra e
Azeite
Salgadinhos Variados
Tortilha de Vegetais
Bruscheta
Torras de Pão com
Azeite e Alho

Saladas Simples e Compostas

Salada de Queijo Feta,
Azeitona, Cebola, Tomate,
Pepino e Orégãos
Macedónia de Legumes
com Ervas Frescas,
Maionese e Ovo
Frango com Massa, Passas,
Molho Iogurte e Hortelã
Feijão Frade com Atum,
Salsa, Cebola e Raspas de
Ovo
Bacalhau com Grão,
Pimentos e Vinagrete
Português
Salada de Beterraba com
Laranja e Sementes
Salada de Repolho,
Cenoura, Maçã e Vinagrete
com Mel
Salada de Batata com
Bacon, Cebola e Mostarda
Salada de Couscous com
Açafroa e Frutos Secos
Salada de Massa com Pesto
de Manjericão e Tomate
Abacaxi Assado com Passas
e Alface

Sopas

Creme de Legumes
Guarnecido
Creme de Cenoura e
Frutos Secos
Canja de Galinha com
Arroz
Sopa de Peixe com
Coentros
Caldo Verde com Fio
de Azeite e Chouriço
de Carne
Creme de Tomate
com Croutons



BUFFET BAHIA PRAIA

Pratos Principais

Bacalhau com Natas polvilhado com Salsa
Bacalhau, Cebolada, Batata e Couve salteada com crosta de Pão e Ervas
Atum à Regional
Arroz de Tamboril com Coentros
Abrótea Marinada em Limão e Dourada
Massada de Perca com Ervas Frescas
Arroz de Pato com Enchidos
Tiras de Peru com Molho de Natas
Novilho à Regional com Pimenta da Terra
Porco Assado no Forno com Laranja
Frango na Púcara com Bacon e Cogumelos
Grão com Chouriço de Tofu
Caril de Legumes

Acompanhamentos

Esparguete Salteado com Manteiga Açoriana
Penne em Azeite e Ervas
Batata Parisiense no Forno com Cebola
Arroz Branco
Salteado de Legumes
Feijão Preto e Bacon
Inhame Cozido
Batata Doce Assada
Esmagado de Batata
Batata a Murro
Brócolos com Azeite e Alho
Cenoura Salteada em Manteiga de Vaca

Sobremesas

Bolo de Coco
Torta de Maracujá
Pudim de Ovos
Arroz Doce com Canela
Pera Bêbada
Tarte de Amêndoa
Bolo Brigadeiro
Bolo Caramelo e Ananás
Gelatina de Fruta
Bolo de Bolacha
Serradura
Mousse de Chocolate
Cheesecake Frutos Vermelhos
Fruta Laminada
Salada de Fruta

Bebidas

Vinho Branco e Tinto
Seleção Pestana
Água Mineral com e Sem Gás
Refrigerantes
Cerveja de Pressão
Café, Descafeinado ou Chá



BUFFET BAHIA PRAIA

Serviço para um mínimo de 30 pessoas com bebidas incluídas

Buffet I

Saladas Simples
3 Saladas Compostas
1 Sopa
3 Pratos Principais
3 Acompanhamentos
3 Sobremesas

43,00€ por pessoa

Buffet II

Saladas Simples
4 Saladas Compostas
2 Entradas
1 Sopa
3 Pratos Principais
3 Acompanhamentos
4 Sobremesas

51,00€ por pessoa

Buffet III

Saladas Simples
5 Saladas Compostas
3 Entradas
1 Sopa
4 Pratos Principais
4 Acompanhamentos
5 Sobremesas

69,00€ por pessoa

BARBECUE LAGOA DO FOGO

Serviço para um mínimo de 50 pessoas com bebidas incluídas

Bar de Saladas

Alface, Tomate, Milho,
Cenoura, Pimentos,
Pepino

Salada de Beterraba com
Laranja

Salada de Repolho,
Cenoura, Maça e Vinagrete
com Mel

Salada de Batata com
Bacon, Cebola e Mostarda

Salada de Couscous Com
açafroa e Frutos Secos

Salada de Massa com
Pesto de Manjericão e
Tomate

Abacaxi Assado com
Passas e Alface

Molho de Iogurte, Mil Ilhas
e Vinagrete

Sopa

Gaspacho com Hortelã

Caldo Verde com
Chouriço e Azeite

Entradas

Legumes com Alecrim e
Azeite

Presunto com Melão

Quiche de Bacon e Cebola
Caramelizada

Salgadinhos

Azeitonas Marinadas

Pratos Principais

Espadarte

Sardinhas

Atum

Novilho

Porco

Frango

Enchidos

Feijão Preto

Legumes Salteados

Batata a Murro

Arroz

Sobremesas

Mousse de Chocolate

Bolo de Bolacha

Cheesecake de Frutos
Vermelhos

Tarte de Limão

Merengada

Fruta Laminada

Bebidas

Vinho Branco e Tinto

Seleção Pestana

Água Mineral com e
Sem Gás

Refrigerantes

Cerveja de Pressão

Café, Descafeinado ou
Chá

66,00€ por pessoa





BUFFET AÇORES

Serviço para um mínimo de 50 pessoas com bebidas incluídas

Bar de Saladas

Alface, Tomate, Milho,
Cenoura, Pimentos,
Rúcula, Pepino
Salada de Queijo Feta,
Azeitona, Cebola, Tomate,
Pepino e Orégãos
Salada de Camarão e
Frutas Tropicais
Tomate com Queijo
Fresco, Orégãos e Azeite
Bacalhau com Grão,
Pimentos e Vinagrete
Português
Salada de Batata com
Bacon, Cebola e Mostarda
Molho de Iogurte, Mil Ilhas
e Vinagrete

Entradas

Salgadinhos
Crostini
Quiche de Espinafre e
Queijo da Ilha
Presunto com Melão
Pasta de Chouriço com
Tostas

Sopa

Creme de Marisco com
Croutons
Caldo Verde com
Chouriço e Azeite

Pratos Principais

Espadarte Corado
com Molho de
Maracujá
Perca no Forno com
Crosta de Ervas
Alcatra Assada no
Forno com Pimenta
da Terra
Medalhões de Porco
com Molho de
Mostarda
Batata de Rebolão
Penne com Pesto e
Tomate Assado
Arroz Basmati
Batata Gratin
Legumes Assados
com Alecrim

Sobremesas

Carre de Frutas
Torta de Maracujá
Pudim de Ovos
Arroz Doce com Canela
Mousse de Chocolate
Cheesecake Frutos
Vermelhos
Fruta Laminada

Bebidas

Vinho Branco e Tinto
Seleção Pestana
Água Mineral com e
Sem Gás
Refrigerantes
Cerveja de Pressão
Café, Descafeinado ou
Chá

91,00€ por pessoa



BEBIDAS PREMIUM

Suplemento para além das bebidas que estão já incluídas nos Buffets

Pacote I

Vinho Tinto – Vinha das
Lebres, Alentejo
Vinho Branco – Planalto,
Douro

9,00€ por pessoa

Pacote II

Vinho Tinto – Terras de
Lava, Açores
Vinho Branco – Farias
Vineyard's, Açores

12,00€ por pessoa



COCKTAILS



COCKTAIL

Serviço durante 1 hora

Canapés

Croquete de Carne
Vol au Vent com Pasta
de Atum e Curtume
Espetada de Tomate
Cereja, Queijo Fresco
Regional e Manjeriço
Tosta de Requeijão com
Doce de Abóbora e Noz
Tarteletes de Frango
com Cebolinho e Ovo
Bolinhos de Bacalhau
Aros de Lula
Cubos de Queijo Fresco
com Pimenta da Terra
Quiche de Queijo da Ilha
e Espinafre
Shot de Abacaxi e
Hortelã
Manteiga dos Açores
com Presunto em Tosta

Canapés

Espeto de Abacaxi e
Morcela com Mel
Cogumelos Recheados
com Ragoût de Vegetais
Gratinados
Asas de Frango Assadas
com Chutney de Manga
e Gengibre
Ovos com Recheio do
Mesmo e Ervas
Creme de Marisco com
Natas
Salada de Polvo com
Batata Doce e Vinagrete

Nossos Doces

Mini Pastéis de Nata
Espetadinhas de Frutas
Mini Tartelette de Fruta

Vegetariano

Profiterole de Queijo
Açoriano e Mel
Mini-Quiche de
Courgete e Caril com
Leite de Coco
Cogumelo com
Recheio de Enchido
Vegetariano
Tofu Panado em Crosta
de Amêndoa com
Chutney de Abacaxi

Faça o seu próprio menu

4 peças – 9,00€ por pessoa

6 peças – 11,50€ por pessoa

10 peças – 16,50€ por pessoa



APERITIVOS I

Águas Aromatizadas
Águas com e sem Gás
Refrigerantes

4,50€ por pessoa

Serviço durante 1 hora

APERITIVOS II

Cerveja pressão
Sangria
Sumo de Laranja Natural
Vinho Seleção Pestana
Espumante

8,00€ por pessoa

Serviço durante 1 hora

APERITIVOS III

Vinho do Porto Rosé
Vinho do Porto Seco
Gin
Caipirinha
Martini

12,00€ por pessoa

Serviço durante 1 hora



MENUS



À MESA

Entradas

Salada de Queijo Fresco da Ilha e Tomate

6,00€ por pessoa

Bolsas de queijo pimenta da terra com compota e salada fresca

11,00€ por pessoa

Salmão fumado com abacate, mistura de alfaces e coentros

12,00€ por pessoa

Morcela e ananás regional grelhado com mel

10,00€ por pessoa

Iceberg com molho César, frango, bacon, ilha ralado e croutons

10,50€ por pessoa

Sopas

Creme de Abóbora e Tosta de Pão com Sementes

6,50€ por pessoa

Creme de Ervilhas com Brunoise de Chouriço Tostado

8,00€ por pessoa

Sopa Juliana de Legumes

7,00€ por pessoa

Caldo Verde com Chouriço e Pingo de Azeite

9,50€ por pessoa

Creme de Grão com Espinafres e Lascas de Bacalhau

11,00€ por pessoa



À MESA

Peixes

Filetes de Abrótea Dourados com Esmagado de Batata e Legumes Salteados

17,50€ por pessoa

Bacalhau Lascado com Crosta de Broa e Ervas com Couve e Batata a Murro

22,50€ por pessoa

Atum Grelhado com Molho Vilão, Batata Doce Assada e Brócolos

26,50€ por pessoa

Espadarte Corado, Inhame, Feijão Verde com Molho de Limão e Coentros

28,00€ por pessoa

Carnes

Peito de Frango Grelhado com Tagliatelli e Molho de Cogumelos

17,50€ por pessoa

Carne de Porco à Portuguesa com Pimenta da Terra e Ananás

19,50€ por pessoa

Acém à Regional com Batata Parisiense e Couve Portuguesa

23,50€ por pessoa

Tornedó de Novilho com Molho Bahia, Milhos e Legumes Salteados

33,50€ por pessoa



À MESA

Tira Gosto

Granizado de Limão com Manjeriçã

4,00€ por pessoa

Sorbet de Tangerina com Água Tônica

4,00€ por pessoa

Vegetariano

Risoto de Cogumelos e Queijo da Ilha

16,50€ por pessoa

Brás de Legumes com Tapenade de Azeitona

17,50€ por pessoa

Lasanha de Soja Gratinada

19,50€ por pessoa

Curgete Recheada de Soja, Cogumelos e Orégãos

18,50€ por pessoa

Sobremesas

Festival de Fruta com Infusão de Chá Gorreana e Sorbet de Limão

6,50€ por pessoa

Queijada de Queijo Fresco com Pera Bêbada Chocolate e Amêndoa

7,50€ por pessoa

Cheesecake com Frutos Vermelhos e Hortelã

7,50€ por pessoa

Panacotta de Maracujá e Açafroa

8,50€ por pessoa

Bolo de Caramelo e Ananás com Gelado de Baunilha

8,50€ por pessoa

Trilogia Açoriana

(Queijada de Vila Franca do Campo, da Graciosa e da Avó)

9,50€ por pessoa



SUPLEMENTO DE BEBIDAS PARA MENU À MESA

Pacote I

Vinho Branco e Tinto –
seleção Pestana

Cerveja

Refrigerantes

Água

Café e Chá

12,00€ por pessoa

Pacote II

Vinho Tinto – Vinha das
Lebres, Alentejo

Vinho Branco – Planalto,
Douro

Cerveja

Água

Refrigerantes

Café e Chá

15,00€ por pessoa

Pacote III

Vinho Tinto – Terras de Lava,
Açores

Vinho Branco – Farias
Vineyard's, Açores

Cerveja

Água

Refrigerantes

Café e Chá

18,00€ por pessoa



DIGESTIVOS

Pacote I

Whisky Novo – *Ballantines*
Aguardente – *Constantino*
Licor Beirão

9,50€ por pessoa

Serviço durante 30 minutos

Pacote II

Whisky Novo – *Ballantines*
Whisky Velho – *Ballantines*
12 anos
Aguardente Velha –
Chancela
Licor de Maracujá
Licor Beirão

13,50€ por pessoa

Serviço durante 30 minutos

Pacote III

Whisky Novo – *Ballantines*
Whisky Velho – *Ballantines*
12 anos
Aguardente Velha –
Chancela
Abelheira Regional
Licor Beirão
Carolans

15,00€ por pessoa

Serviço durante 30 minutos



BAR ABERTO I

Espumante – seleção Pestana
Gin – *Beefeater*
Vodka – *Wyborowa*
Rum – Havana 3 anos
Whisky Novo – *Ballantines*
Licor Beirão
Caipirinha
Caipiroska
Mojito

16,00€ por pessoa

Serviço primeira hora

12,00€ por pessoa

Serviço segunda hora

BAR ABERTO II

Espumante – seleção Pestana
Martini
Gin – *Beefeater*
Vodka – *Wyborowa*
Rum – Havana 3 anos
Whisky Novo – *Ballantines*
Licor Beirão
Sangria Branca
Seleção de 4 cocktails

26,00€ por pessoa

Serviço primeira hora

14,00€ por pessoa

Serviço segunda hora

COMPLEMENTOS

Estação de Mariscos

Camarão Cozido com Flor de Sal
Mexilhões Meia Casca Marinados com Molho Virgem
Sapateira Recheada
Ameijoas à Bulhão Pato
Tostinhas
Limão
Molho Aioli
Molho Mil Ilhas

27,00€ por pessoa

Serviço durante 1 hora

Carnes Frias

Presunto Inteiro
Chouriço de Carne
Morcela
Chouriço
Linguiça Picante
Azeitonas
Pickles Cornichons
Mostarda
Azeites Aromatizados
Variedade de Pão

16,00€ por pessoa

Serviço durante 1 hora

Tábua de Queijo

Variedade de 8 Queijos Nacionais e Internacionais acompanhados por:
Grissinis
Tostas
Bolachas de Água e Sal
Variedade de Pão
Mel
Compotas
Chutney
Uvas
Frutos Secos

13,00€ por pessoa

Serviço durante 1 hora





CONDIÇÕES

- Preços aplicáveis para “A La Carte” mínimo de **55,00€ por pessoa**
- 4 horas de evento, desde o início do evento até à saída com termino à 00h00
- Atoalhados sob consulta ao hotel
- Aluguer do espaço em privado – mínimo 30 pessoas
- Crianças dos 0 aos 3 anos – Gratuito
- Crianças dos 4 aos 11 anos – 50% desconto no preço de adulto
- Numero mínimo de pessoas para Menu empratado/ Buffet – Sob Consulta
(exceto Açores e Lagoa de Fogo)

CONDIÇÕES GERAIS

1. Os **preços** apresentados são por pessoa, em euros e incluem IVA à taxa legal em vigor; estão sujeitos a confirmação e a alterações sem aviso prévio e incluem um serviço de 4 horas, que após o término será aplicada uma taxa de serviço previamente acordada (não incluindo comidas/bebidas): 75,00€/hora, cada 25 pessoas.

Considerando a atual incerteza nos mercados relativamente às pressões inflacionistas, o Pestana Hotel Group reserva-se ao direito de rever os preços contratados, caso a HICP (Zona Euro) seja superior a 6%, sendo a atualização igual ao valor da inflação. Esta avaliação será efetuada mensalmente através da análise do indicador HICP* ("annual rate of change") publicado mensalmente pelo Eurostat.

*Harmonised Index of Consumer Prices (HICP)

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

3. As **Comidas e Bebidas** do evento acordado incluem um menu de degustação para 2 pessoas, não estando incluídos o menu buffet, pacotes de bebidas e bar aberto. Aos acompanhantes será cobrado 50% do valor do menu. A sua marcação deve ser feita com o mínimo de 15 dias de antecedência (exceto Natal, Passagem de Ano, mês de Agosto e Páscoa) que requer mais antecedência.

A seleção final de menu pretendido deverá ser informada com 30 dias de antecedência.

As crianças até aos 3,99 anos são grátis e dos 4 aos 12 anos é aplicado um desconto de 50% sobre o menu escolhido. Temos disponível um menu criança.

Por motivos de saúde e segurança alimentar, não é permitido entrada/saída de produtos alimentares trazidos do exterior. De acordo com procedimento interno os noivos devem assinar um termo de responsabilidade.

A Taxa de Rotha de 10,00€ por pessoa, inclui água e refrigerantes.

Temos refeições para fornecedores contratados mediante disponibilidade.

O evento poderá decorrer até à 00h00. Qualquer situação excecional deverá ser atempadamente informada e autorizada pelo Hotel, nomeadamente a animação.

O Hotel disponibiliza-se para reunião com o Chefe de cozinha para personalizar o seu Menu. Estamos disponíveis para apresentar alternativas vegetarianas, a alergénios ou religiosas de acordo com os seus requisitos.

4. A **Decoração** por parte do hotel inclui: Forras brancas, toalhas brancas e faixas de cadeira de cor (Verde, Bordeaux, Vermelho e Dourado).

5. Se necessário o hotel poderá disponibilizará contactos de parceiros previamente selecionados para executar **serviços adicionais** tais como: animação, florista, cabeleireiro, maquilhador, decoração, babysitting, serviço de transfer, fotografia & vídeo, entre outros. Todos estes serviços externos contratados pelos clientes, deverão ser informados e aprovados pelo Hotel, nomeadamente 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.

6. Para garantir a reserva da data solicitamos como **Política de Pagamento**, um depósito não reembolsável de 15% do valor total. Com 90 dias de antecedência solicitamos um pagamento de 40% do valor total. O pagamento dos restantes 20% do valor total deverá ser efetuado com 45 dias de antecedência e por fim, com 15 dias de antecedência deverá ser concluído o pagamento dos restantes 25% 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 ao direito de cancelar a reserva do evento.

7. Quanto à **Política de Cancelamento** até 45 dias antes do evento será debitado 40% do valor total. Até 15 dias antes do início do evento: débito de 100% da faturação prevista no aluguer de espaços e 80% da faturação prevista em F&B (comidas e bebidas). A menos de 15 dias antes do evento será debitado 100% do valor total.

8. 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 antes, durante e após o evento. Os bens deixados no Hotel devem ser recolhidos nas 24 horas seguintes ao fim do evento.



PESTANA

HOTELS & RESORTS

CONTACTOS

Pestana Bahia Praia
Departamento Comercial

Praia de Água d'Alto, 9680-365, Vila Franca do Campo – Portugal

E: nuno.leandro@pestana.com

T: +351 296 539 130