



**PESTANA**

HOTELS & RESORTS

# KIT BANQUETES

2025

THE TIME OF YOUR LIFE



**PESTANA**

**BAHIA PRAIA**

NATURE & BEACH RESORT  
AZORES • PORTUGAL





# 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

46,50€ por pessoa

## Buffet II

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

55,00€ por pessoa

## Buffet III

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

74,50€ 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

**71,00€ por pessoa**

O menu selecionado será o mesmo para todo o grupo





# 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

**98,50€ 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

**10,00€ por pessoa**

### Pacote II

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

**13,00€ 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 Manjerição  
Tosta de Queijo Fresco 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  
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

## Vegetariano

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 – 10,50€ por pessoa**

**6 peças – 13,00€ por pessoa**

**10 peças – 18,00€ por pessoa**



## APERITIVOS I

Águas Aromatizadas  
Águas com e sem Gás  
Refrigerantes

**5,00€ 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

**6,50€ por pessoa**

Salmão Fumado com Abacate, mistura de Alfaces e Coentros

**13,00€ por pessoa**

Morcela e Ananás Regional Grelhado com Mel

**11,00€ por pessoa**

Iceberg com Molho César, Frango, Bacon, Ilha Ralado e Croutons

**11,50€ por pessoa**

### Sopas

Creme de Abóbora e Tosta de Pão com Sementes

**7,00€ por pessoa**

Creme de Ervilhas com Brunoise de Chouriço Tostado

**8,50€ por pessoa**

Sopa Juliana de Legumes

**7,50€ por pessoa**

Caldo Verde com Chouriço e Pingo de Azeite

**10,00€ por pessoa**

Creme de Grão com Espinafres e Lascas de Bacalhau

**11,50€ por pessoa**





## À MESA

### Peixes

Filetes de Abrótea Dourados com Esmagado de Batata e Legumes Salteados

**19,00€ por pessoa**

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

**24,50€ por pessoa**

Atum Grelhado com Molho Vilão, Batata Doce Assada e Brócolos

**28,50€ por pessoa**

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

**30,00€ por pessoa**

### Carnes

Peito de Frango Grelhado com Tagliatelli e Molho de Cogumelos

**19,00€ por pessoa**

Carne de Porco à Portuguesa com Pimenta da Terra e Ananás

**21,50€ por pessoa**

Acém à Regional com Batata Parisiense e Couve Portuguesa

**25,50€ por pessoa**

Tornedó de Novilho com Molho Bahia, Milhos e Legumes Salteados

**35,50€ por pessoa**



## À MESA

### Tira Gosto

Granizado de Limão com Manjeriçao

**4,50€ por pessoa**

Sorbet de Tangerina com Água Tônica

**4,50€ por pessoa**

### Vegetariano

Risoto de Cogumelos e Queijo da Ilha

**18,00€ por pessoa**

Brás de Legumes com Tapenade de Azeitona

**19,00€ por pessoa**

Lasanha de Soja Gratinada

**21,50€ por pessoa**

Curgete Recheada de Soja, Cogumelos e Orégãos

**20,00€ por pessoa**

### Sobremesas

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

**7,00€ por pessoa**

Queijada de Queijo Fresco com Pera Bêbada Chocolate e Amêndoa

**8,00€ por pessoa**

Cheesecake com Frutos Vermelhos e Hortelã

**8,00€ por pessoa**

Panacotta de Maracujá e Açafroa

**9,00€ por pessoa**

Bolo de Caramelo e Ananás com Gelado de Baunilha

**9,00€ por pessoa**



## SUPLEMENTO DE BEBIDAS PARA MENU À MESA

### **Pacote I**

Vinho Branco e Tinto –  
seleção Pestana

Cerveja

Refrigerantes

Água

Café e Chá

**13,00€ por pessoa**

### **Pacote II**

Vinho Tinto – Vinha das  
Lebres, Alentejo

Vinho Branco – Planalto,  
Douro

Cerveja

Água

Refrigerantes

Café e Chá

**16,00€ por pessoa**

### **Pacote III**

Vinho Tinto – Terras de Lava,  
Açores

Vinho Branco – Farias  
Vineyard's, Açores

Cerveja

Água

Refrigerantes

Café e Chá

**20,00€ por pessoa**



## DIGESTIVOS

### Pacote I

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

**10,50€ por pessoa**

Serviço durante 30 minutos

### Pacote II

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

**14,50€ por pessoa**

Serviço durante 30 minutos

### Pacote III

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

**16,00€ 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

**16,50€ por pessoa**

Serviço primeira hora

**13,00€ 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

**27,00€ por pessoa**

Serviço primeira hora

**16,50€ por pessoa**

Serviço segunda hora

# COMPLEMENTOS

## Estação de Mariscos

Lapas Grelhadas com Manteiga e Limão  
Camarão Cozido com Flor de Sal  
Mexilhão Meio Casca Marinados com Molho Virgem  
Sapateira Recheada  
Tostinhas, Limão, Molho Aioli e Molho Mil Ilhas

**35,00€ por pessoa**

Serviço durante 1 hora

## Tábua de Queijos

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

**16,50€ por pessoa**

Serviço durante 1 hora

## Carnes Frias

Presunto  
Chouriço de Carne  
Morcela, Chouriço, Linguiça Picante, Azeitonas, Pickles, Mostarda e Azeites aromatizados  
Variedade de Pão

**14,50€ por pessoa**

Serviço durante 1 hora

## Sobremesas

Fonte de Chocolate com Marshmallows e Fruta  
Brigadeiro de Chocolate  
Tiramisu  
Bolo de Bolacha  
Cheesecake Frutos Vermelhos  
Torta de Laranja  
Bolo de Amêndoa  
Torta Red Velvet  
Sortido de Macarrons (3 variedades)  
Waffles & Panquecas  
Fruta Laminada

**16,50€ por pessoa**

## Ceia Portuguesa

Creme de Vegetais com Fio de Azeite e Croutons  
Rissol de Camarão  
Croquete de Carne  
Pastel de Bacalhau  
Empada de Galinha  
Chamuças de Carne

**13,00€ por pessoa**

## Ceia Internacional

Creme de Tomate com Manjeriço e Croutons  
Pizza Margherita  
Asinhas de Frango com Molho Barbecue  
Wrap de Salmão com Pepino e Queijo Fresco  
Chamuças de Legumes

## Ceia Açoriana

Canja de Galinha  
Pregos em Bolo Levedo  
Tábua de Queijos  
Seleção de Pães

**14,50€ por pessoa**





## 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: [duarte.agoncalves@pestana.com](mailto:duarte.agoncalves@pestana.com)

T: +351 296 539 130