



PESTANA
HOTELS & RESORTS

RIT CASAMENTOS

2025

THE TIME OF YOUR LIFE



PESTANA
BAHIA PRAIA
NATURE & BEACH RESORT
AZORES • PORTUGAL



ÍNDICE

[Wedding Master](#)

[Serviços Signature](#)

[Canapés](#)

[Menus](#)

[Kids](#)

[Buffets](#)

[Fim de Noite](#)

[Bebidas](#)

[Happy Hour](#)

[Condições](#)

[Condições Gerais](#)

[Contactos](#)



WEDDING MASTER

São Miguel nos Açores é o cenário perfeito para a celebração do casamento do ano – o seu!

Oferece-lhe um serviço exclusivo e inovador – Wedding Master – que o ajudará a planear e organizar com Paixão o grande dia.

Meticulosamente preparado para obter resultados excecionais, dará todas as soluções para poder surpreender os seus convidados e juntos viverem um dia inesquecível.



SERVIÇOS SIGNATURE

“Styling Proposals”

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

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



MENUS

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

Numa atmosfera festiva e absolutamente incomparável, circundada por mar e natureza, experienciará uma gastronomia exclusiva e autêntica.



CANAPÉS



Cocktail

1 hora de serviço

Canapés

Vol au Vent com Pasta de Atum e Curtume

Tarteletes de Frango com Cebolinho e Ovo

Manteiga dos Açores com Presunto em Tosta

Espeto de Abacaxi e Morcela com Mel

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

Mini-Quiche de Courgete e Caril com Leite de Côco

Cogumelo com Recheio de Enchido Vegetariano 🌱

Tofu Panado em Crosta de Amêndoa com Chutney de Abacaxi 🌱

Espetada de Tomate Cereja, Queijo Fresco Regional e Manjerição 🌱

Tosta de Queijo Fresco com Doce de Abóbora e Noz 🌱

Cubos de Queijo Fresco com Pimenta da Terra 🌱

Quiche de Queijo da Ilha e Espinafre 🌱

Cogumelos Recheados com Ragoût de Vegetais 🌱



Cocktail

1 hora de serviço

Shots Frios

Gaspacho Andaluz 🌱

Shot de Abacaxi e Hortelã 🌱

Fritos

Croquetes de Carne

Pastel de Bacalhau com Salsa Frita

Chamuça com Molho de Tomate Picante

Crepe de Legumes com Tártaro

Croquete de Espinafres 🌱

Aros de Lula

Nossos Doces

Mini Pastéis de Natas

Espetadinhas de Frutas

Mini *Tartelette* de Fruta

10,50€ por pessoa

4 peças

13,50€ por pessoa

6 peças

15,50€ por pessoa

8 peças



MENUS



Menu servido à mesa

número mínimo de pessoas: 20

Entradas

Salada de Queijo Fresco da Ilha e Tomate

Salmão Fumado com Abacate, mistura de Alfaces e Coentros

Morcela e Ananás Regional Grelhado com Mel

Salada de Camarão

Melão com Presunto com Redução de Vinho do Porto

Sopa

Creme de Abóbora e Tosta de Pão com Sementes

Creme de Ervilhas com Brunoise de Chouriço Tostado

Sopa Juliana de Legumes

Caldo Verde com Chouriço e Pingo de Azeite

Creme de Grão com Espinafres e Lascas de Bacalhau

Peixe

Filetes de Abrótea Dourados com Esmagado de Batata Doce e Legumes Salteados

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

Lombo de Tamboril com Molho de Espumante e Camarão, Risoto de Espinafres com Amêndoas

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

Tira-Gosto

Sorvete de Manga com Hortelã e Água Tônica

Sorvete de Framboesa com Espumante

Sorvete de Abacaxi com Licor de Amêndoa

Granizado de Limão com Manjeriço

92,50€ por pessoa

Menu 3 pratos - entrada ou sopa, prato peixe ou carne ou vegetariano, sobremesa

105,50€ por pessoa

Menu 4 pratos - entrada ou sopa, prato peixe, tira-gosto, prato carne, sobremesa



Menu servido à mesa

número mínimo de pessoas: 20

Carne

Supremo de Frango com Molho de Cogumelos Silvestres, Batata *Gratin* e Curgete Salteadas

Lombinho de Porco Ibérico com Tomilho e Gomos de Maçã, Batata Alourada no Forno

Perú Recheado com Frutos Secos, Puré de Batata Doce e Legumes

Tornedó de Novilho com molho Bahia, Legumes Assados com Tomilho e Batata Croquete

Vegetariano

Risoto de Cogumelos e Queijo da Ilha

Brás de Legumes com Tapenade de Azeitona

Curgete Recheada de Soja, Cogumelos e Orégãos

Sobremesa

Tarte de Maçã com Canela, Gelado de Nata e Mel

Abacaxi Grelhado com Sorvete de Lima e Côco

Cheesecake cm Frutos Vermelhos e Hortelã

Brownie com Gelado de Amêndoa e Caramelo Salgado

Trilogia Açoriana

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

Bebidas Incluídas

Vinho Tinto – seleção Pestana

Vinho Branco – seleção Pestana

Vinho Rosé – seleção Pestana

Cerveja, Refrigerantes

Água, Café & Chá

Suplemento Pacote de Vinhos Premium – Opcional

10,00€ por pessoa



KIDS



Menu Criança

Válido para crianças dos 4 aos 12 anos

Entradas

Creme de Legumes com Fio de Azeite Virgem
Salada de Tomate com Queijo Mozzarella e Azeite
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
Esparguete com Molho Bolonhesa e Queijo

Sobremesa

Mousse de Chocolate Negro com Marshmallow
Trilogia de Gelado com Chantilly e Molho de Chocolate
Espetadinhas de Fruta Fresca com Molho de Morango

Bebidas Incluídas

Refrigerantes
Sumos
Água Mineral

37,50€ por pessoa

Menu 3 pratos - entrada, prato principal, sobremesa

O menu adulto está disponível para crianças e quando selecionado tem o valor de 50% desconto do menu adulto.



BUFFETS





Buffet Bahia Praia

número mínimo de pessoas: 30

Cocktail

1 hora

Salgados vários
Bolo Levedo Tostado
com Cebola Caramelizada
Vol au Vent com Pasta de
Atum e Curtume
Vinho Branco – seleção
Pestana
Espumante – seleção
Pestana
Cerveja
Refrigerantes de Pressão
Sumo de Laranja
Água

Sopas

Selecionar 1 opção

Creme de Tomate
com Ovo Escalfado
Creme de Abóbora
com Azeite de Ervas
Creme de Legumes
com a sua guarnição
Canja de Galinha com
Arroz

Saladas Simples e Compostas

Selecionar 5 opções

Tomate e Queijo Fresco com
Orégãos
Salada de Frango, Bacon,
Queijo e Molho César
Salada de Massa, Mariscos e
Molho Cocktail
Frango com Massa, Passas,
Molho Iogurte e Hortelã
Bacalhau com Grão, Pimentos
e Vinagrete Português
Salada de Beterraba com
Laranja e Sementes
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
Ervilhas com Crocante de
Bacon
Courgette e Beringela no
Forno com Azeite e Orégãos
Cogumelos Frescos
Marinados em Azeite e Limão,
com Queijo Parmesão

Pratos Principais

Selecionar 4 opções

Abrótea Dourada
Peixe com Molho
Fragateiro
Bacalhau com Crosta de
Broa de Milho, Batata a
Murro e Legumes
Supremos de Salmão
Grelhados sobre
Tomate e Alcaparras
Porco Assado com
Molho de Mostarda e
Mel
Aba de Novilho em
Vinho Tinto
Carne de Porco à
Alentejana
Peito de Frango em
Crosta de Sementes de
Girassol



Buffet Bahia Praia

número mínimo de pessoas: 30

Vegetariano

Tortellini com Creme de Espinafres

Lasanha de Vegetais

Penne com Ratatouil de Legumes

Acompanhamentos

Selecionar 3 opções

Penne em Azeite e Ervas

Batata Parisiense no Forno com Cebola

Arroz Branco

Salteado de Legumes

Brócolos a Vapor com Azeite de Alho

Batata Doce Assada

Batata a Murro

Cenoura Salteada em Manteiga de Vaca

Buffet de Doces

Selecionar 5 opções

Arroz Doce

Bolo Bolacha

Cheesecake de Frutos Vermelhos

Bolo Brigadeiro

Mousse de Chocolate

Leite Creme Queimado

Torta de Laranja

Pudim de Maracujá

Bavaroise de Frutos Silvestres

Display de Fruta Laminada

Bebidas Incluídas

Vinho Branco, Tinto e Rosé – seleção Pestana

Água

Refrigerantes

Cerveja

Café e Chá

Espumante Incluído – servido no momento do corte do Bolo de Casamento contratado pelos noivos (serviço externo)

97,50€ por pessoa

Suplemento Pacote de Vinhos Premium – Opcional

10,00€ por pessoa



Barbecue Buffet

número mínimo de pessoas: 30

Sopa

Creme de Alho Francês e Aipo

Molhos e Condimentos

Vinagrete e Cocktail
Maionese com Alho
Ervas Aromáticas

Buffet de Frios

Espelho de Camarão
Espelho de Salmão Fumado com Ervas
Espelho de Carnes Assadas Laminadas com Ananás
Salada de Polvo Grelhado com Azeite e Alho
Pera Abacate com Camarão e Sumo de Lima
Salada de Couve Roxa com Vinagre Balsâmico
Salada de Massa com Pesto de Manjericão e Tomate
Presunto com Melão
Quiche de Bacon e Cebola Caramelizada

Buffet de Frios

Salgadinhos (2 variedades)
Abacaxi Assado com Passas e Alface
Display de Outras Saladas Simples e Compostas
A nossa seleção de Maioneses, Cocktail, Tártaro, Vinagrete e os nossos Azeites Aromatizados

Buffets de Quentes

Espeto de Peixe com Camarão Grelhado
Salmão Grelhado
Filete de Espada com Molho de Maracujá
Frango no Churrasco
Arroz de Pato à Portuguesa
Salchichas no Churrasco
Batata Doce Assada
Batata Salteada com Cebola Salsa e Bacon
Arroz Branco
Feijoada
Misto de Legumes da Época

Sobremesas

Cheesecake Frutos Silvestres
Pudim de Laranja
Salada de Frutas
Mousse de Chocolate
Gelatinas
Tábua de Queijos Nacionais com Nozes e Passas
Display de Frutas Frescas da Época

Bebidas Incluídas

Vinho Branco, Tinto e Rosé – seleção Pestana
Cerveja e Refrigerantes
Água, Café e Chá
Espumante Incluído – servido no momento do corte do Bolo de Casamento contratado pelos noivos (serviço externo)

108,00€ por pessoa

Suplemento Pacote de Vinhos Premium – Opcional

10,00€ por pessoa



Buffet Temático Açores

número mínimo de pessoas: 50

Bar de Saladas

Alface, Tomate, Milho Doce, Cenoura, Pimentos, Rúcula, Pepino

Polvo em Escabeche

Salada de Grão com Bacalhau Desfiado e Ovo Cozido

Salada Grega com Queijo Feta

Salada de Camarão e Frutos Tropicais

Legumes Assados com Balsâmico e Nozes

Pasta Colorida com Tomate Seco, Presunto Ibérico Curado e Azeitona

Molhos, Vinagretes e Condimentos

Entradas

Lapas Grelhadas

Carpaccio de Novilho regado com Azeite Extra Virgem, Limão e Flocos de Parmesão

Espelho de Camarão

Salmão Fumado

Sopa

Aveludado de Ervilha com Ovo e Presunto

Canja de Galinha com Arroz e Hortelã

Pratos Principais

Medalhão de Tamboril com Molho de Espumante sobre Cama de Legumes e Tomate Cereja

Peixe Porco, Beurre Noisette com Alcaparras, Batata a Murro e Legumes Baby

Bifes de Novilho à Regional

Cozido das Furnas

Lombinho com Crosta Provençal, Cama de Ratatouille e Molho Alecrim

Arroz Selvagem de Frutos Secos

Batata Gratin

Misto de Legumes ao Vapor com Azeite de Salva

Tortellini com Molho de Nozes

Sobremesas

Arroz Doce

Bolo Bolacha

Cheesecake de Frutos Vermelhos

Bolo Brigadeiro

Torta Laranja

Mousse de Chocolate

Display de Fruta Laminada

Bebidas Incluídas

Vinho Branco, Tinto e Rosé – seleção Pestana

Cerveja e Refrigerantes

Água, Café e Chá

Espumante Incluído – servido no momento do corte do Bolo de Casamento contratado pelos noivos (serviço externo)

140,00€ por pessoa

Suplemento Pacote de Vinhos Premium – Opcional

10,00€ por pessoa



FIM DE NOITE





Estações & 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

1 hora de serviço com reposição

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

1 hora de serviço com reposição

Carnes Frias

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

14,50€ por pessoa

1 hora de serviço com reposição

Sobremesas

Fonte de Chocolate com Fruta
Brigadeiro de Chocolate
Tiramisu
Bolo de Bolacha
Cheesecake Frutos Vermelhos
Torta de Laranja
Bolo de Amêndoa
Torta Red Velvet
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 Manjericão e Croutons
Pizza Margherita
Asinhas de Frango com Molho Barbecue
Wrap de Salmão com Pepino e Queijo Fresco
Chamuças de Legumes

13,00€ por pessoa

Ceia Açoriana

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

14,50€ por pessoa



BEBIDAS

Cocktail Aperitivos I

Vinho Porto Meio Seco
Vinho Branco – seleção Pestana
Espumante – seleção Pestana
Sumo de Laranja Natural
Refrigerantes, Água e Cerveja

9,00€ por pessoa 30 minutos

12,50€ por pessoa 1 hora

Cocktail Aperitivos II

Vinho Porto Meio Seco
Licor de Maracujá
Vinho Branco – seleção Pestana
Gin – *Beefeater*
Espumante – seleção Pestana
Sumo de Laranja Natural
Refrigerantes, Água e Cerveja

12,50€ por pessoa 30 minutos

15,50€ por pessoa 1 hora

Cocktail Aperitivos III

Vinho Madeira Meio Doce
Abelheira Regional
Gin – *Hendricks*
Caipirinha
Espumante – *Danúbio*
Refrigerantes, Água e Cerveja

15,50€ por pessoa 30 minutos

21,00€ por pessoa 1 hora

Pacote Bebidas Refeição Vinhos Premium

Vinho Branco – *Planalto*, Douro
Vinho Tinto – *Vinha das Lebres*, Alentejo
Cerveja, Refrigerantes, Água
Café & Chá

10,00€ por pessoa suplementos



HAPPY HOUR





Bar

Bar Aberto I

Espumante – seleção Pestana
Gin – Gordon's London
Vodka – Wyborowa
Rum – Havana 3 anos
Whisky novo - *Ballantines*
Licor Beirão
Sangria

16,50€ por pessoa 1ª hora

13,00€ por pessoa 2ª hora

Bar Aberto II

Espumante – seleção Pestana
Vinho branco – seleção Pestana
Vinho tinto – seleção Pestana
Gin – *Beefeater*
Vodka – Wyborowa
Rum – Havana 3 anos
Whisky novo - *Ballantines*
Licor *Beirão*
Sangria Branca
Seleção de 4 Cocktails

27,00€ por pessoa 1ª hora

16,50€ por pessoa 2ª hora



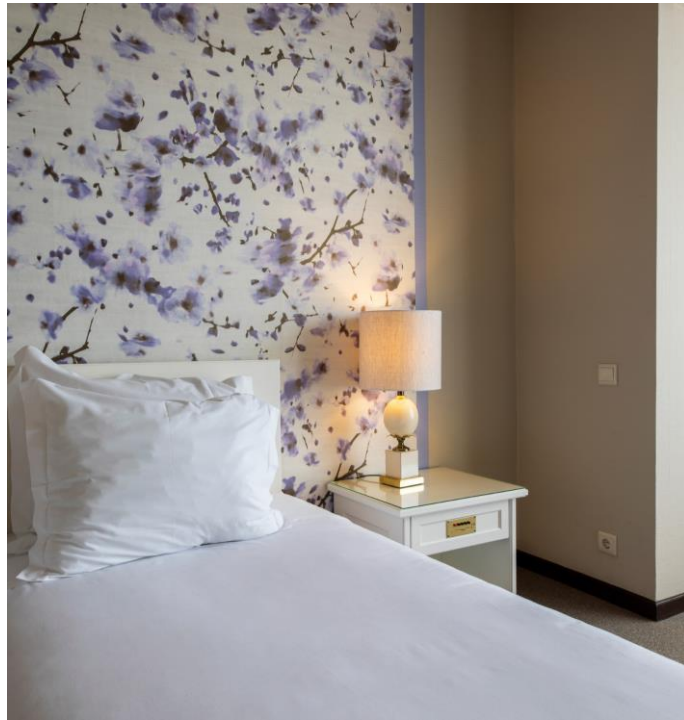


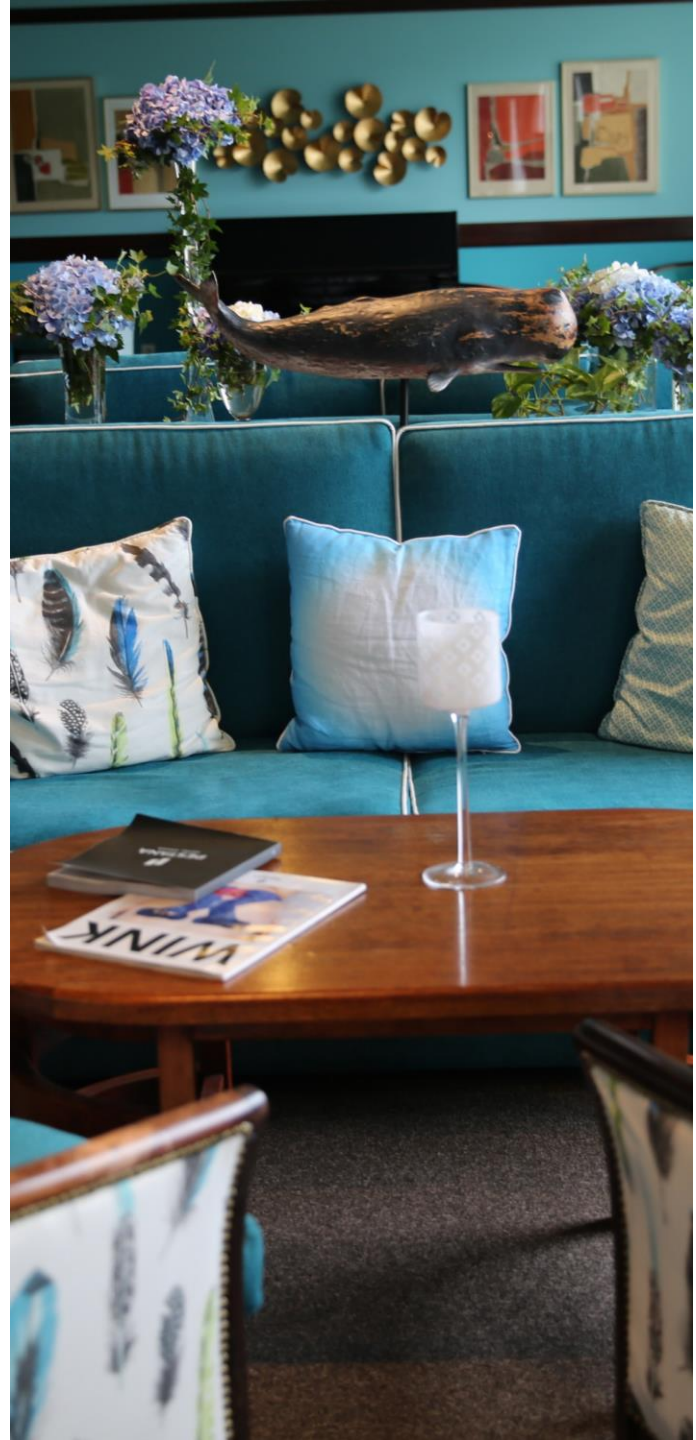
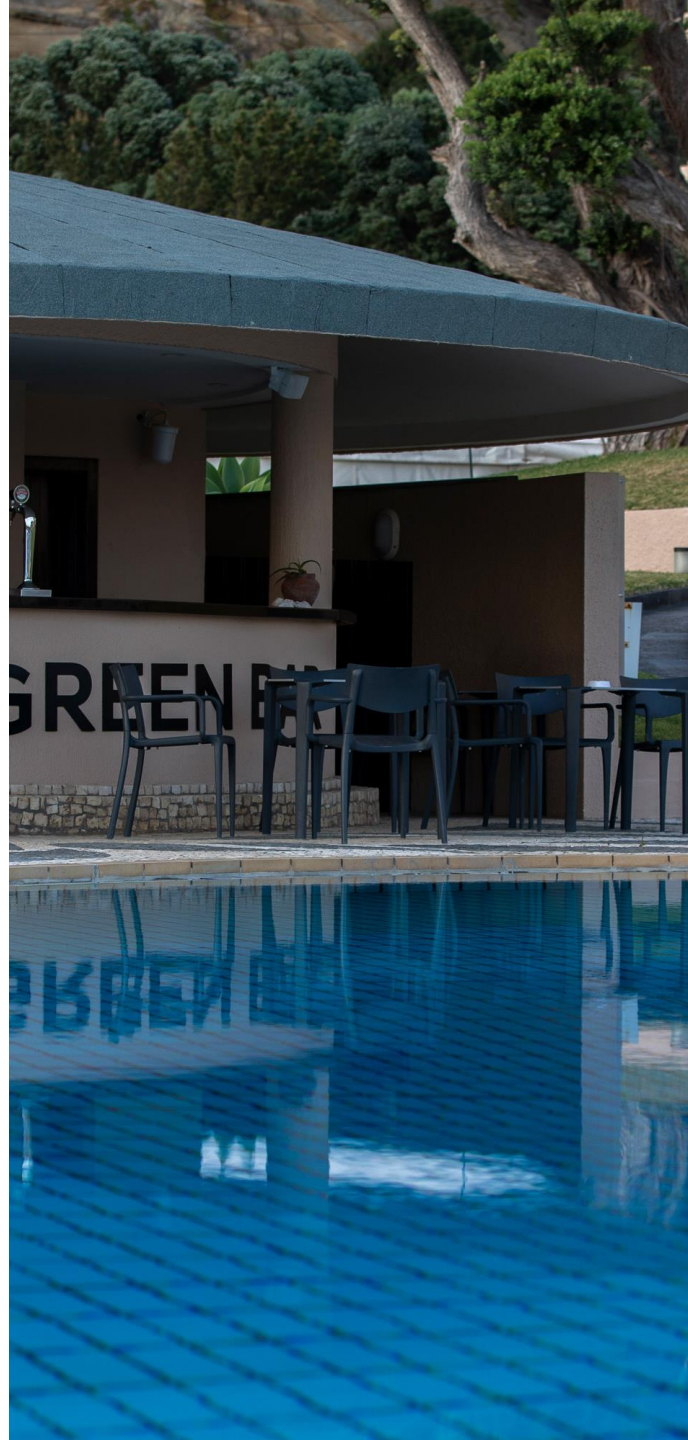
GALERIA DE IMAGENS

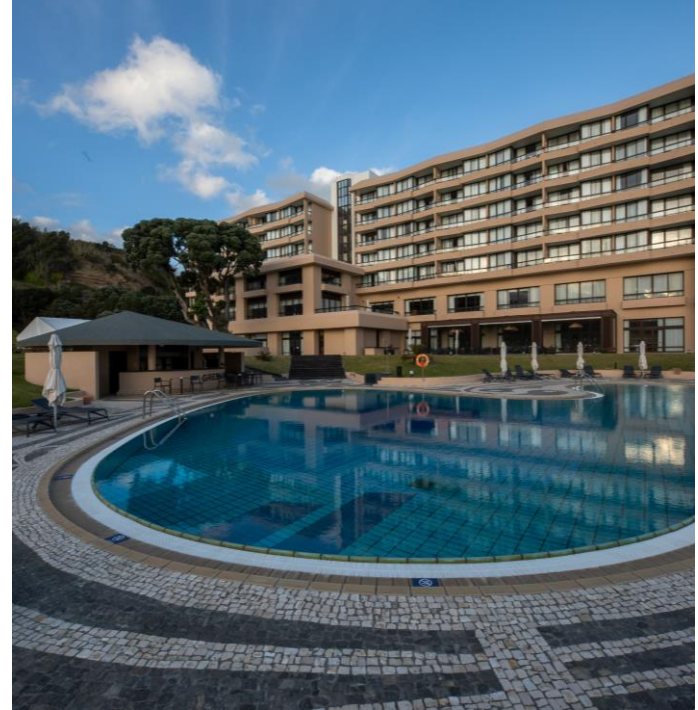
Com cerca de 5 salas de reunião, jardins, espaços verdes, uma vista deslumbrante para o Oceano e a possibilidade de montagem de uma tenda no exterior, o Pestana Bahia Praia, tem uma localização privilegiada para celebrar o grande dia do seu casamento.

As salas e salões dispõem de amplas janelas viradas para o mar e são o espaço ideal para organizar um evento absolutamente inesquecível.











Condições

Inclui

- ▮ Mesa de cerimonia com atoalhado branco incluído
- ▮ Atoalhados em branco
- ▮ Cadeiras com forras brancas
- ▮ Menu standard do Hotel
- ▮ Prova de Pratos Principais e Vinhos para 2 pessoas na seleção do menu empratado (restantes convidados com 50% de desconto)
- ▮ 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 30 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)

CONDIÇÕES GERAIS

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

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)

Comidas e Bebidas

Inclui menu de degustação para 2 pessoas. Nos menus buffets os pratos a provar são unicamente: sopa, pratos principais e acompanhamentos.

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.

A seleção final do menu pretendido deverão ser informadas com 30 dias de antecedência.

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.

Aplica-se taxa de rolha de 20€ por pessoa que inclui complementos de bebidas e refrigerantes.

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 bolo de noiva, 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.

CONDIÇÕES GERAIS

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

Música permitida até às 23H00 em exterior e até às 00:00 em interior.

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 15% do valor total. Deverá ser efetuado com 90 dias de antecedência um pagamento de 40% do valor total. Deverá ser efetuado com 30 dias de antecedência um pagamento dos restantes 20% do valor total. Deverá ser efetuado com 7 dias de antecedência um 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 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.



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

T: +351 296 539 130