


BENSAUDE HOTELS
INSPIRED BY AZORES



KIT DE VENDAS | 2016

EVENTOS



HOTEL AÇORES LISBOA

www.bensaudehotels.com | PORTUGAL: S. Miguel • Terceira • Faial • Lisboa

ÍNDICE

FICHA TÉCNICA	1
ESPAÇOS	2
PACKAGES	
COCKTAILS	3
MENUS EMPRESAS	5
BUFFETS	7
GALAS	8
BEBIDAS	
BEBIDAS LEVES / VINHOS / APERITIVOS	9
DIGESTIVOS	-
OUTROS	10
MENUS PIC NIC	11
CEIAS	12
PROPOSTAS À CARTA	15
DECORAÇÃO, ANIMAÇÃO E OUTROS	16
CONDIÇÕES GERAIS	17

AÇORES
LISBOA

FICHA TÉCNICA

CLASSIFICAÇÃO

4 ESTRELAS

LOCALIZAÇÃO

SITUADO NO CENTRO FINANCEIRO DA CIDADE DE LISBOA, A ESCASSOS MINUTOS DA PRAÇA MARQUÊS DE POMBAL E A APENAS 10 MINUTOS DO AEROPORTO INTERNACIONAL DE LISBOA. O HOTEL AÇORES LISBOA TEM UMA LOCALIZAÇÃO PRIVILEGIADA JUNTO DA ESTAÇÃO DE METRO DA PRAÇA DE ESPANHA E AOS PRINCIPAIS EIXOS RODOVIÁRIOS DA CIDADE (A2/ 2ª CIRCULAR/ EIXO NORTE-SUL/ A5).

HORÁRIOS CHECK-IN / OUT

CHECK-IN: 14H00

CHECK-OUT: 12H00

CARTÕES DE CRÉDITO

VISA, MASTER CARD, AMERICAN EXPRESS

TRANSPORTES

METRO ESTAÇÃO PRAÇA DE ESPANHA - 10 METROS DO HOTEL

AUTOCARROS E TÁXIS - 50 METROS DO HOTEL

LOCAIS DE REFERÊNCIA

FUNDAÇÃO CALOUSTE GULBENKIAN - 600 METROS

BAIXA/CHIADO - 4.5 KM (10 MINUTOS DE METRO)

CENTRO DE CONGRESSOS DE LISBOA - 6 KM

FIL (EXPO) - 6.4 KM

AEROPORTO - 8 KM (20 MINUTOS DE METRO)

EL CORTE INGLÊS - 950 METROS

INST. PORTUGUÊS DE ONCOLOGIA - 500 METROS

DETALHES DO HOTEL

5 SUITES, 39 QUARTOS EXECUTIVOS, 81 QUARTOS STANDARDS, 3 QUARTOS PARA PESSOAS COM MOBILIDADE REDUZIDA, 4 SALAS DE REUNIÃO COM LUZ NATURAL.

16 ANDARES - 3 ELEVADORES

SERVIÇOS DISPONÍVEIS

RESTAURANTE; BAR; ROOM SERVICE; LAVANDARIA; RENT-A-CAR; PARQUE DE ESTACIONAMENTO PRIVATIVO COBERTO; SALA DE ESTAR COM TV E INTERNET; WIFI GRATUITO EM TODO O HOTEL.

RESTAURANTE E BAR ATLÂNTIDA

PEQUENO-ALMOÇO: 07H00 - 10H30

ALMOÇO: 12H00 - 15H00

JANTAR: 19H30 - 22H30

BAR: 07H00 - 00H30

PARQUE DE ESTACIONAMENTO

GRATUITO MEDIANTE DISPONIBILIDADE

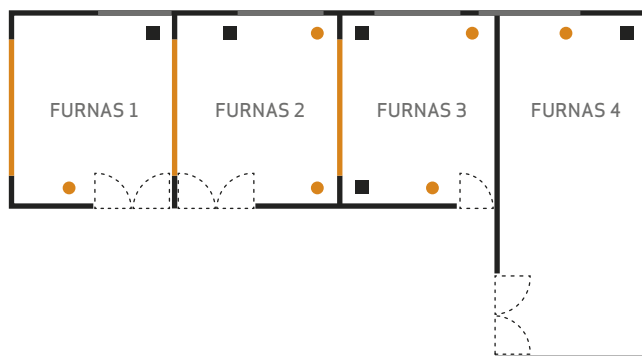
INTERNET

WIFI GRATUITO

CORRENTE ELÉCTRICA

220 VOLTS

SALAS



- TODAS AS SALAS COM JANELA
- ECRÃ FIXO
- SOM
- TELEFONE/ INTERNET/ TOMADA ELÉCTRICA/ TV

	ÁREA M2	COMP.	LARG.	ALT.	PLATEIA	MESA EM"U"	MESA REDONDA	MESA COMP.	ESCOLA	BANQUETE	COCKTAIL
FURNAS 1	30 m2	5	6	3	20	9	1 x 10	*	12	Buffet 16	20
FURNAS 2	32,90 m2	5,3	6,2	3	20	9	1 x 10	*	12	Buffet 16	20
FURNAS 3	27,60 m2	4,45	6,2	3	20	9	1 x 10	*	12	Buffet 16	20
FURNAS 4	37 m2	8,3	4,45	3	30	21	3 x 10	12	21	18 Buffet 24 Emprat	25
FURNAS 1 + 2 + 3 + 4	132,5 m2	25,55	6,2	3	140	60	10 x 10	43	80	100 Buffet 120 Emprat	140
FURNAS 1 + 2	62,90 m2	10,3	6,2	3	35	24	3 x 10	18	24	24	40
FURNAS 1 + 2 + 3	90,50 m2	14,75	6,2	3	70	42	5 x 10	36	48	60	70
FURNAS 2 + 3	60,50 m2	9,75	6,2	3	40	24	3 x 10	18	30	30	40
FURNAS 2 + 3 + 4	97,50 m2	18,05	6,2	3	70	42	5 x 10	36	48	60	70
FURNAS 3 + 4	64,60 m2	12,75	6,2	3	50	24	5 x 10	18	30	32 Buffet 40 Emprat	60
LOUNGE PISO 1	79 m2	10	8,8 / 6,5	3	*	*	*	*	*	*	100
RESTAURANTE	87 m2	*	2,7	*	*	*	*	*	*	60	*

PACOTES FIXOS (MÍNIMO 25 PESSOAS)

COMPONHA O SEU EVENTO COMBINANDO OS VÁRIOS PACOTES QUE O POSSAM INTERESSAR PARA ESTE MOMENTO ESPECIAL. ESTES PACOTES SÃO UMA AMOSTRA DOS TIPOS DE SERVIÇOS QUE PODEMOS DESENVOLVER. OS PREÇOS FORAM CALCULADOS COM BASE EM 25 PARTICIPANTES. QUALQUER ALTERAÇÃO É SEMPRE POSSÍVEL MEDIANTE NOVO ORÇAMENTO.



FRIOS

CANAPÉS DE SALMÃO FUMADO COM AZEITONA
MINI WRAP DE FRANGO
GASPACHO
SHOT DE MELOA COM PRESUNTO
TOMATE CHERRY RECHEADO COM QUEIJO FRESCO E CEBOLINHO
CAMARÃO MARINADO COM CAVIAR DE BERINGELA
ROLINHO DE FRANGO COM MOLHO DE IORGURTE
MEXILHÃO COM PIMENTOS (1/2 CONCHA)

8,20€ preço por pessoa

FRIOS E QUENTES

CANAPÉS DE SALMÃO FUMADO COM AZEITONA
MINI WRAP DE FRANGO
GASPACHO
SHOT DE MELOA COM PRESUNTO
TOMATE CHERRY RECHEADO COM QUEIJO FRESCO E CEBOLINHO
CAMARÃO MARINADO COM CAVIAR DE BERINGELA
ROLINHO DE FRANGO COM MOLHO DE IORGURTE
MEXILHÃO COM PIMENTOS (1/2 CONCHA)
EMPADINHA DE FRANGO
CANAPÉ DE MORCELA ASSADA
BOLINHA DE QUEIJO DA ILHA
CAMARÃO PANADO COM MOLHO TÁRTARO
CHAMUÇAS COM MOLHO AGRIDOCE
ALMONDEGAS CROCANTE DE ALHEIRA
COGUMELO RECHEADO
ESPETADA DE ATUM COM SÉSAMO

16,00€ preço por pessoa

FRIOS, QUENTES E DOCES

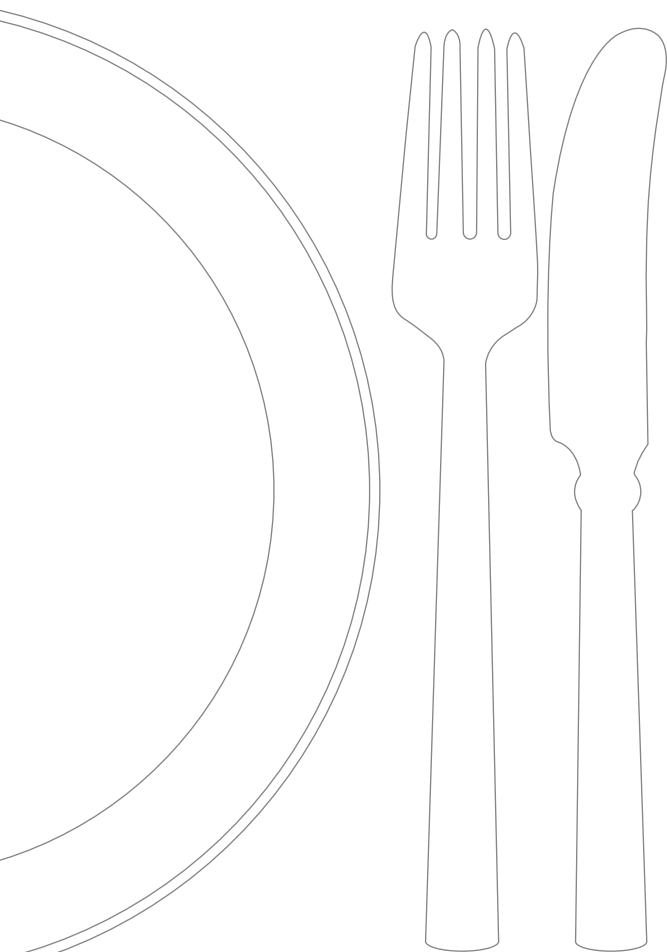
CANAPÉS DE SALMÃO FUMADO COM AZEITONA
MINI WRAP DE FRANGO
GASPACHO
SHOT DE MELOA COM PRESUNTO
TOMATE CHERRY RECHEADO COM QUEIJO FRESCO E CEBOLINHO
CAMARÃO MARINADO COM CAVIAR DE BERINGELA
ROLINHO DE FRANGO COM MOLHO DE IORGURTE
MEXILHÃO COM PIMENTOS (1/2 CONCHA)
EMPADINHA DE FRANGO
CANAPÉ DE MORCELA ASSADA
BOLINHA DE QUEIJO DA ILHA
CAMARÃO PANADO COM MOLHO TÁRTARO
CHAMUÇAS COM MOLHO AGRIDOCE
ALMONDEGA CROCANTE DE ALHEIRA
COGUMELO RECHEADO
ESPETADA DE ATUM COM SEMENTES DE SÉSAMO
CREME DE CHOCOLATE COM AMÊNCODA TORRADA
PANNACOTTA COM MOLHO DE FRUTOS VERMELHOS
MIMO DE MAÇÃ COM CANELA
ESPETADINHAS DE FRUTA
BAVAROISE DE MARACUJÁ
ARROZ DOCE COM CANELA
PUDIM DE CHÁ GORREANA
NOISSETTE DE PERA EM VINHO DO PORTO

20,00€ preço por pessoa

MENUS EMPRESAS

PACOTES FIXOS (MÍNIMO 25 PESSOAS)

COMPONHA O SEU EVENTO COMBINANDO OS VÁRIOS PACOTES QUE O POSSAM INTERESSAR PARA ESTE MOMENTO ESPECIAL. ESTES PACOTES SÃO UMA AMOSTRA DOS TIPOS DE SERVIÇOS QUE PODEMOS DESENVOLVER, OS PREÇOS FORAM CALCULADOS COM BASE EM 25 PARTICIPANTES. QUALQUER ALTERAÇÃO É SEMPRE POSSÍVEL MEDIANTE NOVO ORÇAMENTO.



ESCOLHA UMA DAS SEGUINTE OPÇÕES:

MENU 1 (ENTRADA + PRATO + SOBREMESA)

ENTRADAS

SOPA RICA DE PEIXES
CREME DE CENOURA COM QUEIJO DA ILHA
MOZZARELLA COM TOMATE, AZEITE E COENTROS
MIL FOLHAS DE MORCELA COM SALADA DE MAÇA VERDE

PRATOS

LOMBO DE SALMÃO CORADO EM AZEITE SOBRE COURGETTE GRELHADA, MOLHO DE MOSTARDA
CROCANTE DE BACALHAU SOBRE ASSADO DE LEGUMES E TOMILHO
LOMBINHO DE PORCO ENROLADO EM BACON, BATATA GRATINADA E MOLHO DE COGUMELOS
PEITO DE FRANGO CROCANTE, PURÉ DE BATATA E RÚCULA, MOLHO DE CITRINOS
TAGLIATELLE COM GUISADO DE TOMATE E MANJERICÃO

SOBREMESAS

FLAN DE PÃO COM CARAMELO E FRUTOS SECOS
TARTE DE CHOCOLATE COM SALADA DE MORANGOS E PIMENTA PRETA
PANNACOTTA COM MOLHO DE FRUTOS SILVESTRES
FRUTA LAMINADA

21,00€ preço por pessoa

MENU 2 (ENTRADA + PRATO + SOBREMESA)

ENTRADAS

SOPA RICA DE PEIXES
CREME DE CENOURA COM QUEIJO DA ILHA
CREME DE ERVILHAS COM BACON CROCANTE

CREME DE MARISCOS COM CROUTONS E COENTROS
MOZZARELLA COM TOMATE, AZEITE E COENTROS
MIL FOLHAS DE MORCELA COM SALADA DE MAÇA VERDE
QUICHE DE FRANGO COM SALADA VERDE
SALADA DE CAMARÃO COM ABACAXI E BACON CROCANTE

PRATOS

LOMBO DE SALMÃO CORADO EM AZEITE SOBRE COURGETTE GRELHADA, MOLHO DE MOSTARDA
FILETE DE DOURADA, ESMAGADA DE BATATA COM TOMATE E ERVAS FINAS
CROCANTE DE BACALHAU SOBRE ASSADO DE LEGUMES E TOMILHO
LOMBO DE BACALHAU COM PURÉ DE GRÃO E ESPARGOS VERDES
LOMBINHO DE PORCO ENROLADO EM BACON, BATATA GRATINADA E MOLHO DE COGUMELOS
BIFINHO DE NOVILHO, BATATA GRATINADA, MOLHO DE CARNE LIGEIRAMENTE ACIDULADO
PEITO DE FRANGO CROCANTE, PURÉ DE BATATA E RÚCULA, MOLHO DE CITRINOS
PERNA DE PATO CONFITADO, LOMBARDO SALTEADO COM CHOURIÇO EM REDUÇÃO DE VINHO DO PORTO
TAGLIATELLE COM GUISADO DE TOMATE E MANJERICÃO
RISOTTO DE ESPARGOS COM TOMATE SECO

SOBREMESAS

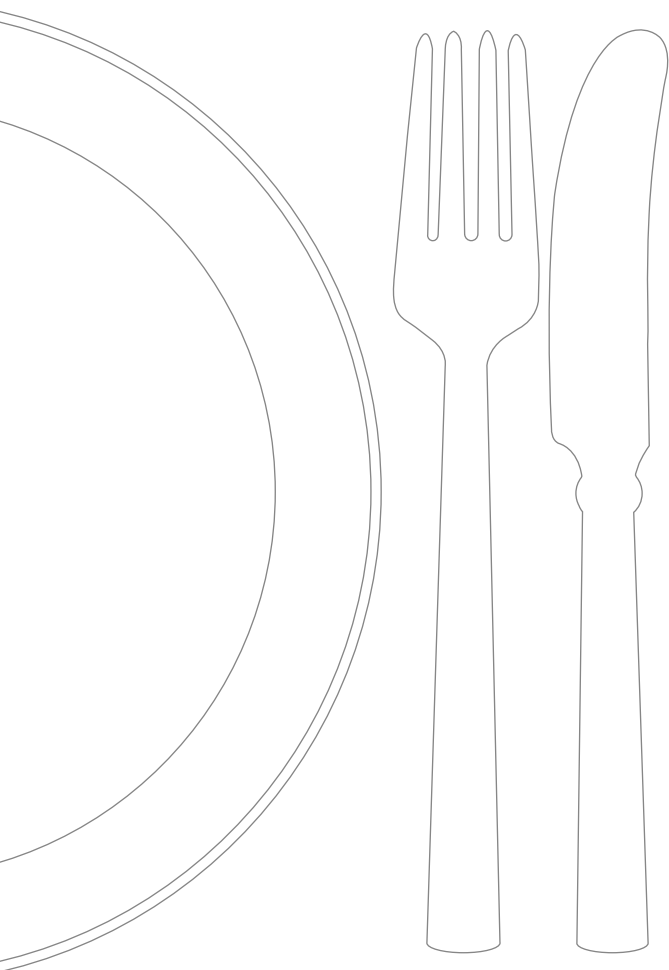
FLAN DE PÃO COM CARAMELO E FRUTOS SECOS
TARTE DE CHOCOLATE COM SALADA DE MORANGOS E PIMENTA PRETA
PANNACOTTA COM MOLHO DE FRUTOS SILVESTRES
TARTE DE MAÇÃ COM CANELA E BOLA DE GELADO
PETIT GÂTEAU COM GELADO DE BAUNINHA E COULIS DE FRUTOS VERMELHOS
ARROZ DOCE COM GELADO DE CANELA
FRUTA LAMINADA

24,50€ preço por pessoa

MENUS EMPRESAS

PACOTES FIXOS (MÍNIMO 25 PESSOAS)

COMPONHA O SEU EVENTO COMBINANDO OS VÁRIOS PACOTES QUE O POSSAM INTERESSAR PARA ESTE MOMENTO ESPECIAL. ESTES PACOTES SÃO UMA AMOSTRA DOS TIPOS DE SERVIÇOS QUE PODEMOS DESENVOLVER, OS PREÇOS FORAM CALCULADOS COM BASE EM 25 PARTICIPANTES. QUALQUER ALTERAÇÃO É SEMPRE POSSÍVEL MEDIANTE NOVO ORÇAMENTO.



MENU 3

(ENTRADA + PRATO 1 + PRATO 2+ SOBREMESA)

ENTRADAS

SOPA RICA DE PEIXES
CREME DE CENOURA COM QUEIJO DA ILHA
CREME DE ERVILHAS COM BACON CROCANTE
CREME DE MARISCOS COM CROUTONS E COENTROS
CREME DE ABÓBORA PREFUMADO COM AZEITE DE CARIL
MOZZARELLA COM TOMATE, AZEITE E COENTROS
MIL FOLHAS DE MORCELA COM SALADA DE MAÇÃ VERDE
QUICHE DE FRANGO COM SALADA VERDE
SALADA DE CAMARÃO COM ABACAXI E BACON CROCANTE
TROUCHA DE QUEIJO DE CABRA COM MEL E NOZES

PRATOS

LOMBO DE SALMÃO CORADO EM AZEITE SOBRE COURGETTE
GRElhADA, MOLHO DE MOSTARDA
FILETE DE DOURADA, ESMAGADA DE BATATA COM TOMATE E
ERVAS FINAS
CROCANTE DE BACALHAU SOBRE ASSADO DE LEGUMES E TOMILHO
LOMBO DE BACALHAU COM PURÉ DE GRÃO E ESPARGOS VERDES
FILETE DE ROBALINHO COM GUIADO DE TOMATE A COURGETTE
TRANCHE DE CORVINA COM SALADA MORNIA DE COUSCOUS
COM PIMENTOS
LOMBINHO DE PORCO ENROLADO EM BACON, BATATA GRATINADA
E MOLHO DE COGUMELOS
BIFINHO DE NOVILHO, BATATA GRATINADA, MOLHO DE CARNE
LIGEIRAMENTE ACIDULADO
PEITO DE FRANGO CROCANTE, PURÉ DE BATATA, RÚCULA E
MOLHO DE CITRINOS
PERNA DE PATO CONFITADO, LOMBARDO SALTEADO COM
CHOURIÇO EM REDUÇÃO DE VINHO DO PORTO
COSTELETAS DE BORREGO SALTEADAS COM ALECRIM E
LEGUMES GRElhADOS

ROTI DE PERU COM PURÉ DE MAÇÃ E COURGETTE SALTEADA
TAGLIATELLE COM GUIADO DE TOMATE E MANJERICÃO
RISOTTO DE ESPARGOS COM TOMATE SECO

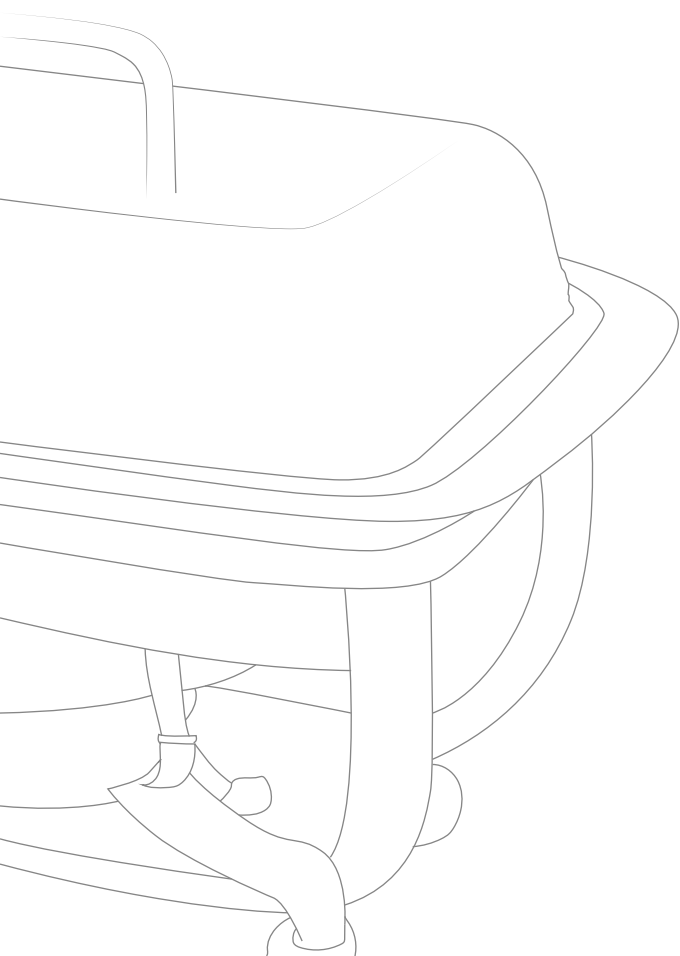
SOBREMESAS

FLAN DE PÃO COM CARAMELO E FRUTOS SECOS
TARTE DE CHOCOLATE COM SALADA DE MORANGOS
E PIMENTA PRETA
PANNACOTTA COM MOLHO DE FRUTOS SILVESTRES
TARTE DE MAÇÃ COM CANELA E BOLA DE GELADO
PETIT GÂTEAU COM GELADO DE BAUNILHA E COULIS DE
FRUTOS VERMELHOS
ARROZ DOCE COM GELADO DE CANELA
CREPE COM GELADO DE NOZES
CARPACCIO DE ANANÁS COM GELADO DE COCO
FRUTA LAMINADA

28,00€ preço por pessoa.....

PACOTES FIXOS (MÍNIMO 25 PESSOAS)

COMPONHA O SEU EVENTO COMBINANDO OS VÁRIOS PACOTES QUE O POSSAM INTERESSAR PARA ESTE MOMENTO ESPECIAL. ESTES PACOTES SÃO UMA AMOSTRA DOS TIPOS DE SERVIÇOS QUE PODEMOS DESENVOLVER. OS PREÇOS FORAM CALCULADOS COM BASE EM 25 PARTICIPANTES. QUALQUER ALTERAÇÃO É SEMPRE POSSÍVEL MEDIANTE NOVO ORÇAMENTO.



VOLANTE

CREME DE LEGUMES
SALADA DE GRÃO COM BACALHAU, QUICHE LORAINE, SALADA GREGA, SALADA DE COGUMELOS, SALADA CESAR, SHOT DE GASPACHO, SOPA FRIA DE MELOA COM PRESUNTO, CAMARÃO PANADO COM MOLHO TARTARO, SALMÃO FUMADO EM TOSTA DE CENTEIO, ESPETADINHA DE MOZARELLA COM TOMATE CHERRY
ARROZ DE PATO À ANTIGA
ALFACE, TOMATE, CENOURA RALADA
PANNACOTTA COM MOLHO DE FRUTOS VERMELHOS, CREME DE CHOCOLATE COM AMÊNDOA TORRADA, MIMO DE MAÇÃ COM CANELA, ESPETADA DE FRUTA, SOPA FRITA DE MORANGO COM HORTELÃ

24,50€ preço por pessoa

ELEGANCE

CREME DE CENOURA COM AMÊNDOA TORRADA
SALADA DE GRÃO COM BACALHAU, QUICHE LORAINE
SALADA GREGA, SALADA DE COGUMELOS COM CENOURA E OREGÃOS, SALADA CESAR
LOMBINHO DE PERCA COM MOLHO DE CAMARÃO
PURÉ DE BATATA COM AZEITONAS
PEITO DE FRANGO COM MOLHO DE QUEIJO DA ILHA, COUVE-FLOR E FEIJÃO VERDE SALTEADOS COM BACON
ALFACE, TOMATE, CENOURA, COUVE ROXA, PEPINO
SALADA DE FRUTA, BAVAROISE DE MARACUJÁ, TARTE DE MAÇA, ARROZ DOCE

30,00€ preço por pessoa

PACOTES FIXOS (MÍNIMO 25 PESSOAS)

COMPONHA O SEU EVENTO COMBINANDO OS VÁRIOS PACOTES QUE O POSSAM INTERESSAR PARA ESTE MOMENTO ESPECIAL. ESTES PACOTES SÃO UMA AMOSTRA DOS TIPOS DE SERVIÇOS QUE PODEMOS DESENVOLVER. OS PREÇOS FORAM CALCULADOS COM BASE EM 25 PARTICIPANTES. QUALQUER ALTERAÇÃO É SEMPRE POSSÍVEL MEDIANTE NOVO ORÇAMENTO.



SUPREME

SOPA DE PEIXE COM COENTROS;
SALADA DE GRÃO COM BACALHAU, QUICHE LORAINÉ, SALADA GREGA, SALADA DE COGUMELOS COM CENOURA E OREGÃOS, SALADA CÉSAR, SALADA MARINHA, SALADA ALEMÃ, SALADA DE FUSILLI
LOMBO PORCO ASSADO
LOMBO DE BACALHAU COM CROSTA DE BROA, GRELOS SALTEADOS E BATATA A MURRO; TRANCHE DE SALMÃO CORADO EM CAMA DE CEBOLA ROXA, ASSADO DE LEGUMES E BATATA COM ERVAS
PERNA DE PATO CONFITADA, GRATINADO DE BATATA, CENOURA SALTEADA COM BACON
ALFACE, TOMATE, CENOURA, COUVE ROXA, PEPINO
SALADA DE FRUTA, BAVAROISE DE MARACUJÁ, TARTE DE MAÇÃ, ARROZ DOCE, SUBTILEZA DE LARANJA, MOUSSE DE CHOCOLATE COM NOZES

41,00€ preço por pessoa.....

MAGESTIC

CREME DE MARISCO
SALADA DE GRÃO COM BACALHAU, QUICHE LORAINÉ, SALADA GREGA, SALADA DE COGUMELOS COM CENOURA E OREGÃOS, SALADA CÉSAR, SALADA MARINHA, SALADA ALEMÃ, SALADA DE FUSILLI, SALADA DE FRANGO COM AMÊNDOAS, SALADA FRANCESA, SALADA DE MELÃO, SALADA DE SALMÃO;
ROSBIFE, LOMBO DE PORCO, PARGO ASSADO, FILETE DE SALMÃO, FILETE DE PEIXE GALO COM MOLHO DE LIMÃO, LOMBO DE BACALHAU COM AZEITE E ALHO, NACO DE SALMÃO COM MOLHO DE MOSTARDA
LOMBINHOS DE PORCO RECHEADOS COM FARINHEIRA, RÔTI DE PERU, BOCHECHAS DE PORCO COM MOLHO DE VINHO TINTO, ARROZ BRANCO, BATATA ASSADA, COGUMELOS SALTEADOS, BRÓCOLOS, FEIJÃO VERDE, TAGLIATELLE;
SALADA DE FRUTA, BAVAROISE DE MARACUJÁ, TARTE DE MAÇA, ARROZ DOCE, SUBTILEZA DE LARANJA, MOUSSE DE CHOCOLATE COM NOZES, BOLO DE BOLACHA, PUDIM FLAN, PANNACOTTA, PROFITEROLES
MESA DE QUEIJOS

72,50€ preço por pessoa.....

PACOTES FIXOS (MÍNIMO 25 PESSOAS)

COMPONHA O SEU EVENTO COMBINANDO OS VÁRIOS PACOTES QUE O POSSAM INTERESSAR PARA ESTE MOMENTO ESPECIAL. ESTES PACOTES SÃO UMA AMOSTRA DOS TIPOS DE SERVIÇOS QUE PODEMOS DESENVOLVER, OS PREÇOS FORAM CALCULADOS COM BASE EM 25 PARTICIPANTES, QUALQUER ALTERAÇÃO É SEMPRE POSSÍVEL MEDIANTE NOVO ORÇAMENTO.



3 TEMPOS

GAMBAS SALTEADAS COM CAVIAR DE BRINGELA
MIMO DE VITELA PANADO COM NOZES, ESPARGOS VERDES E
PURÉ DE AIPO
CREME DE ARROZ DOCE COM PERA ROCHA

30,50€ preço por pessoa.....

4 TEMPOS

TROUCHA DE CHEÉVRE COM MEL E NOZES
FILETE DE SALMONETE SOBRE MISTO DE LEGUMES COM PURÉ
DE BERINGELA E CUBOS DE TOMATE MARINADOS EM AZEITE
MORNO DE MANJERICÃO
LOMBINHOS DE PORCO EM CROSTA DE ERVAS,
MIGAS DE ESPARGOS VERDES MOHO DE ALHO COM ALECRIM
SALADA DE MORANGOS COM PIMENTA

37,50€ preço por pessoa.....

6 TEMPOS

CREME DE CALDO VERDE, BROA DE MILHO, PICADINHO DE CHOURIÇO
SALADA DE LAGOSTA COM VINAGRETTE LIMÃO
FILETE DOURADA, SALADA MORNA DE COUSCOUS COM PIMENTOS
MAGRET DE PATO, GRATINADO DE BATATA, ESPINAFRES SALTEA-
DOS, MOLHO DE VINHO DO PORTO
CARPACCIO DE ANANÁS COM CANELA E PIMENTA ROSA
STRUDELL DE MAÇÃ E GELADO DE BAUNINHA

43,50€ preço por pessoa.....

PACOTES FIXOS (MÍNIMO 25 PESSOAS)

COMPONHA O SEU EVENTO COMBINANDO OS VÁRIOS PACOTES QUE O POSSAM INTERESSAR PARA ESTE MOMENTO ESPECIAL. ESTES PACOTES SÃO UMA AMOSTRA DOS TIPOS DE SERVIÇOS QUE PODEMOS DESENVOLVER. OS PREÇOS FORAM CALCULADOS COM BASE EM 25 PARTICIPANTES. QUALQUER ALTERAÇÃO É SEMPRE POSSÍVEL MEDIANTE NOVO ORÇAMENTO.



BEBIDAS LEVES

ÁGUA, REFRIGERANTE, CERVEJA, CAFÉ OU CHÁ

3,00€ preço por pessoa

VINHOS

ALENTEJO - EXCLUSIVO BENSAUDE HOTELS

ADEGA DA HERDADE

4,50€ preço por pessoa

AÇORES

CURRAL ATLANTIS VERDELHO DOS AÇORES

CURRAL ATLANTIS MERLOT

7,50€ preço por pessoa

DOURO

QUINTA DO PÔPA

6,00€ preço por pessoa

DÃO

FONTE DO GONÇALVINHO

5,50€ preço por pessoa

APERITIVOS

ALE

VINHO BRANCO E TINTO SELEÇÃO HAL

SUMO DE LARANJA

ÁGUAS MINERAIS, CERVEJA

4,00€ preço por pessoa

LAGER

VINHO BRANCO

VINHO PORTO

SUMO, CERVEJA

ÁGUAS MINERAIS

5,00€ preço por pessoa

DUBBEL

VINHO BRANCO

ESPUMANTE NACIONAL

VINHO PORTO

GIN, VERMUTE E CERVEJA

COCKTAIL SELEÇÃO

SUMO, ÁGUAS MINERAIS

6,00€ preço por pessoa

STOUT

VINHO BRANCO E ROSÉ

ESPUMANTE

VINHO PORTO

GIN, VERMUTE E CERVEJA

COCKTAIL SELEÇÃO

SUMO, ÁGUAS MINERAIS

9,50€ preço por pessoa



PACOTES FIXOS (MÍNIMO 25 PESSOAS)

COMPONHA O SEU EVENTO COMBINANDO OS VÁRIOS PACOTES QUE O POSSAM INTERESSAR PARA ESTE MOMENTO ESPECIAL. ESTES PACOTES SÃO UMA AMOSTRA DOS TIPOS DE SERVIÇOS QUE PODEMOS DESENVOLVER, OS PREÇOS FORAM CALCULADOS COM BASE EM 25 PARTICIPANTES. QUALQUER ALTERAÇÃO É SEMPRE POSSÍVEL MEDIANTE NOVO ORÇAMENTO.

DIGESTIVOS

SINGLE MALT

AGUARDENTE NACIONAL
WHISKY NOVO SCOTCH
LICOR REGIONAL DE MARACUJÁ

7,50€ preço por pessoa.....

BLENDED MALT

AGUARDENTE NACIONAL
WHISKY NOVO SCOTCH E IRISH
LICOR REGIONAL DE MARACUJÁ

8,50€ preço por pessoa.....

VINTAGE

AGUARDENTE NACIONAL PREMIUM
WHISKY VELHO
LICOR DE BAILEYS
VINHO DO PORTO

10,00€ preço por pessoa.....

SINGLE CASK

AGUARDENTE NACIONAL PREMIUM
COGNAC
WHISKY VELHO
LICOR REGIONAL DE MARACUJÁ, BAILEYS E GRAND MARNIER
VINHO DO PORTO

11,50€ preço por pessoa.....

MENUS PIC NIC

PACOTES FIXOS (MÍNIMO 25 PESSOAS)

COMPONHA O SEU EVENTO COMBINANDO OS VÁRIOS PACOTES QUE O POSSAM INTERESSAR PARA ESTE MOMENTO ESPECIAL. ESTES PACOTES SÃO UMA AMOSTRA DOS TIPOS DE SERVIÇOS QUE PODEMOS DESENVOLVER, OS PREÇOS FORAM CALCULADOS COM BASE EM 25 PARTICIPANTES. QUALQUER ALTERAÇÃO É SEMPRE POSSÍVEL MEDIANTE NOVO ORÇAMENTO.



PASSEIO E BRINCADEIRAS CRIANÇAS

PÃO DE LEITE COM FIAMBRE
QUEQUE
PIPOCAS
GELATINA
SUMO DE FRUTA OU LEITE COM CHOCOLATE
PEÇA DE FRUTA

13,00€ preço por pessoa.....

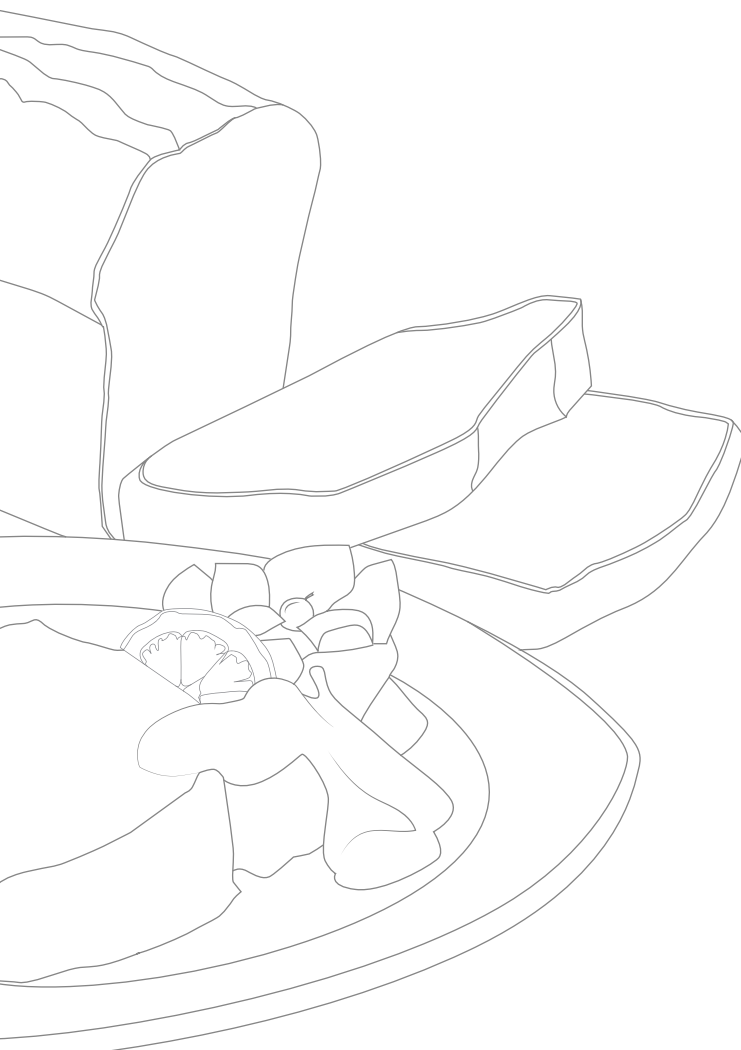
PASSEIO E DESCOBERTA

SANDES DE PAIO
SANDES DE OMOLETE
PACOTE DE BATATA FRITAS
ÁGUA
SUMO DE FRUTA
BARRA DE CEREAIS
PEÇA DE FRUTA

13,00€ preço por pessoa.....

PACOTES FIXOS (MÍNIMO 25 PESSOAS)

COMPONHA O SEU EVENTO COMBINANDO OS VÁRIOS PACOTES QUE O POSSAM INTERESSAR PARA ESTE MOMENTO ESPECIAL. ESTES PACOTES SÃO UMA AMOSTRA DOS TIPOS DE SERVIÇOS QUE PODEMOS DESENVOLVER, OS PREÇOS FORAM CALCULADOS COM BASE EM 25 PARTICIPANTES. QUALQUER ALTERAÇÃO É SEMPRE POSSÍVEL MEDIANTE NOVO ORÇAMENTO.



JAZZ

SANDES DE QUEIJO
PEÇA DE FRUTA DA ÉPOCA
BARRA DE CEREAIS
ÁGUA
PACOTE DE SUMO
FATIA DE BOLO

8,50€ preço por pessoa.....

BLUES

SANDES DE QUEIJO
SALGADO
SALADA DE MASSA COM CHARCUTARIA
PEÇA DE FRUTA DA ÉPOCA
BARRA DE CEREAIS
ÁGUA
PACOTE DE SUMO
FATIA DE BOLO

12,50€ preço por pessoa.....

PROPOSTAS À CARTA

COMPONHA O SEU PRÓPRIO MENU. PREÇOS SOB CONSULTA.

COCKTAILS (FINGER FOOD)

FRIOS

CANAPÉS DE SALMÃO FUMADO COM AZEITONA
MINI WRAP DE FRANGO
GASPACHO
SHOT DE MELOA COM PRESUNTO
TOMATE CHERRY RECHEADO COM QUEIJO FRESCO E CEBOLINHO
CAMARÃO MARINADO COM CAVIAR DE BERINGELA
ROLINHO DE FRANGO COM MOLHO DE IORGURTE
MEXILHÃO COM PIMENTOS (1/2 CONCHA)

QUENTES

EMPADINHA DE FRANGO
CANAPÉ DE MORCELA ASSADA
BOLINHA DE QUEIJO DA ILHA
CAMARÃO PANADO COM MOLHO TARTARO
CHAMUÇAS COM MOLHO AGRIDOCE
ALMÔNDEGA CROCANTE DE ALHEIRA
COGUMELO RECHEADO
ESPETADA DE ATUM COM SEMENTES DE SÉSAMO

DOCES

CREME DE CHOCOLATE COM AMÊNOCODA TORRADA
PANNACOTTA COM MOLHO DE FRUTOS VERMELHOS
MIMO DE MAÇÁ COM CANELA
ESPETADINHAS DE FRUTA
BAVAROISE DE MARACUJÁ
ARROZ DOCE COM CANELA
PUDIM DE CHÁ GORREANA
NOISETTE DE PERA EM VINHO DO PORTO

PRATOS BUFFET

FRIOS

SALADA DE GRÃO COM BACALHAU
QUICHE LORAINE
SALADA GREGA
SALADA DE COGUMELOS COM CENOURA E OREGÃOS
SALADA CESAR
SALADA MARINHA
SALADA ALEMÃ
SALADA DE FUSILLI
SALADA DE FRANGO COM AMÊNDOAS
SALADA FRANCESA
SALADA DE MELÃO
SALADA DE SALMÃO
SHOT DE GASPACHO
SOPA FRIA DE MELOA COM PRESUNTO
CAMARÃO PANADO COM MOLHO TÁRTARO
SALMÃO FUMADO EM TOSTA DE CENTEIO
ESPETADINHA DE MOZARELLA COM TOMATE CHERRY

SHOW COOKING (PEÇAS NOBRES)

ROSBIFE
Lombo de Porco
PARGO ASSADO
FILETE DE SALMÃO

QUENTES

CREME DE LEGUMES
CREME DE CENOURA COM AMÊNDOA TORRADA
SOPA DE PEIXE COM COENTROS
CREME DE MARISCO
ARROZ DE PATO À ANTIGA

LOMBINHO DE PERCA COM MOLHO DE CAMARÃO, PURÉ DE BATATA COM AZEITONAS
PEITO DE FRANGO COM MOLHO DE QUEIJO DA ILHA, COUVE-FLOR E FEIJÃO VERDE SALTEADOS COM BACON
Lombo de Bacalhau com Crosta de Broa, Grelos Salteados e Batata a Murro
Tranche de Salmão Corado em Cama de Cebola Roxa, Assado de Legumes e Batata com Ervas
Perna de Pato Confitada, Gratinado de Batata, Cenoura Salteada com Bacon
Filete de Peixe Galo com Molho de Limão
Lombo de Bacalhau com Azeite e Alho
Naco de Salmão com Molho de Mostarda
Lombinhos de Porco Recheados com Farinheira
Roti de Peru
Bochechas de Porco com Molho de Vinho Tinto

SOBREMESAS

SALADA DE FRUTA
BAVAROISE DE MARACUJÁ
TARTE DE MAÇA
ARROZ DOCE
SUBTILEZA DE LARANJA
MOUSSE DE CHOCOLATE COM NOZES
BOLO DE BOLACHA
PUDIM FLAN
PANNACOTTA
PROFITEROLES
MESA DE QUEIJOS

PROPOSTAS À CARTA

COMPONHA O SEU PRÓPRIO MENU. PREÇOS SOB CONSULTA.

PRATOS GALA

ENTRADAS

GAMBAS SALTEADAS COM CAVIAR DE BRINGELA
TROUCHA DE CHEVRE COM MEL E NOZES
CREME DE CALDO VERDE, BROA DE MILHO, PICADINHO DE CHOURIÇO
SALADA DE LAGOSTA COM VINAGRETTE LIMÃO

QUENTES

MIMO DE VITELA PANADO COM NOZES, ESPARGOS VERDES E
PURÉ DE AIPO
FILETE DE SALMONETE SOBRE MISTO DE LEGUMES COM PURÉ
DE BERINGELA E CUBOS DE TOMATE MARINADOS EM AZEITE
MORNO DE MANJERICÃO
LOMBINHOS DE PORCO EM CROSTA DE ERVAS, MIGAS DE
ESPARGOS VERDES MOLHO DE ALHO COM ALECRIM
FILETE DOURADA, SALADA MORNADA DE COUSCOUS COM PIMENTOS
MAGRET DE PATO, GRATINADO DE BATATA, ESPINAFRES SALTEA-
DOS, MOLHO DE VINHO DO PORTO

SOBREMESAS

CREME DE ARROZ DOCE COM PÊRA ROCHA
SALADA DE MORANGOS COM PIMENTA
CARPACCIO DE ANANÁS COM CANELA E PIMENTA ROSA
STRUDELL DE MAÇÃ E GELADO DE BAUNILHA

PEQUENO-ALMOÇO

EM SALA PRIVADA

CAFÉ
DESCAFEINADO
LEITE
VARIEDADE DE CHÁS
SUMO DE LARANJA
ÁGUA MINERAL
LEITE MAGRO
LEITE DE SOJA
IOGURTE MAGRO
IOGURTE NATURAL
CORN FLAKES
ALL BRAN FLAKES
CEREAIS DE CHOCOLATE
ALL BRAN PLUS
VARIEDADES DE COMPOTA
MANTEIGA COM E SEM SAL
MANTEIGA MAGRA
QUEIJO E FIAMBRE
FIAMBRE DE PERU
QUEIJO FRESCO
SELEÇÃO DE PÃES
CROISSANTES E BRIOCHES
CROISSANT INTEGRAL
PÃO DE FORMA INTEGRAL
PÃO DE SEMENTES
SALADA DE FRUTA
FRUTA LAMINADA

PIC-NIC

PÃO DE LEITE COM FIAMBRE
QUEQUE
SANDES DE PAIO
SANDES DE OMOLETE
PEÇA DE FRUTA
PIPOCAS
GELATINA
BARRA DE CEREAIS
LEITE COM CHOCOLATE
PACOTE DE BATATA FRITAS
ÁGUA
SUMO DE FRUTA

CEIAS

SANDES DE QUEIJO
SALGADO
SALADA DE MASSA COM CHARCUTARIA
FATIA DE BOLO
BARRA DE CEREAIS
PEÇA DE FRUTA DA ÉPOCA
ÁGUA
PACOTE DE SUMO

PROPOSTAS À CARTA

COMPONHA O SEU PRÓPRIO MENU. PREÇOS SOB CONSULTA.

A **BENSAUDE HOTELS** TEM RELAÇÕES PRIVILEGIADAS COM VÁRIOS PRODUTORES DE VINHOS E DISTRIBUIDORES. SOLICITE-NOS COTAÇÕES PARA AS SUAS ESCOLHAS, GARANTIMOS ACESSO A TODOS OS PRODUTOS DISPONÍVEIS NO MERCADO. SE PREFERIR PODEREMOS PROPORCIONAR UMA SESSÃO DE ACONSELHAMENTO JUNTO DOS NOSSOS ESCANÇÕES E BARMANS PARA O AJUDAR A FAZER AS MELHORES ESCOLHAS PARA OS SEUS EVENTOS.

BEBIDAS

APERITIVOS

VINHOS BRANCOS, ROSÉS E TINTOS REGIONAIS DOS AÇORES
VINHOS BRANCOS, ROSÉS E TINTOS NACIONAIS
VINHOS FORTIFICADOS NACIONAIS
ESPUMANTES E CHAMPANHES
CERVEJAS NACIONAIS E ESTRANGEIRAS
GINS, VODKAS, RUNS E VERMOUTHS PREMIUM
LICORES NACIONAIS E ESTRANGEIROS
COCKTAILS
SUMOS NATURAIS E NÉCTARES
REFRIGERANTES
ÁGUAS MINERAIS

VINHOS

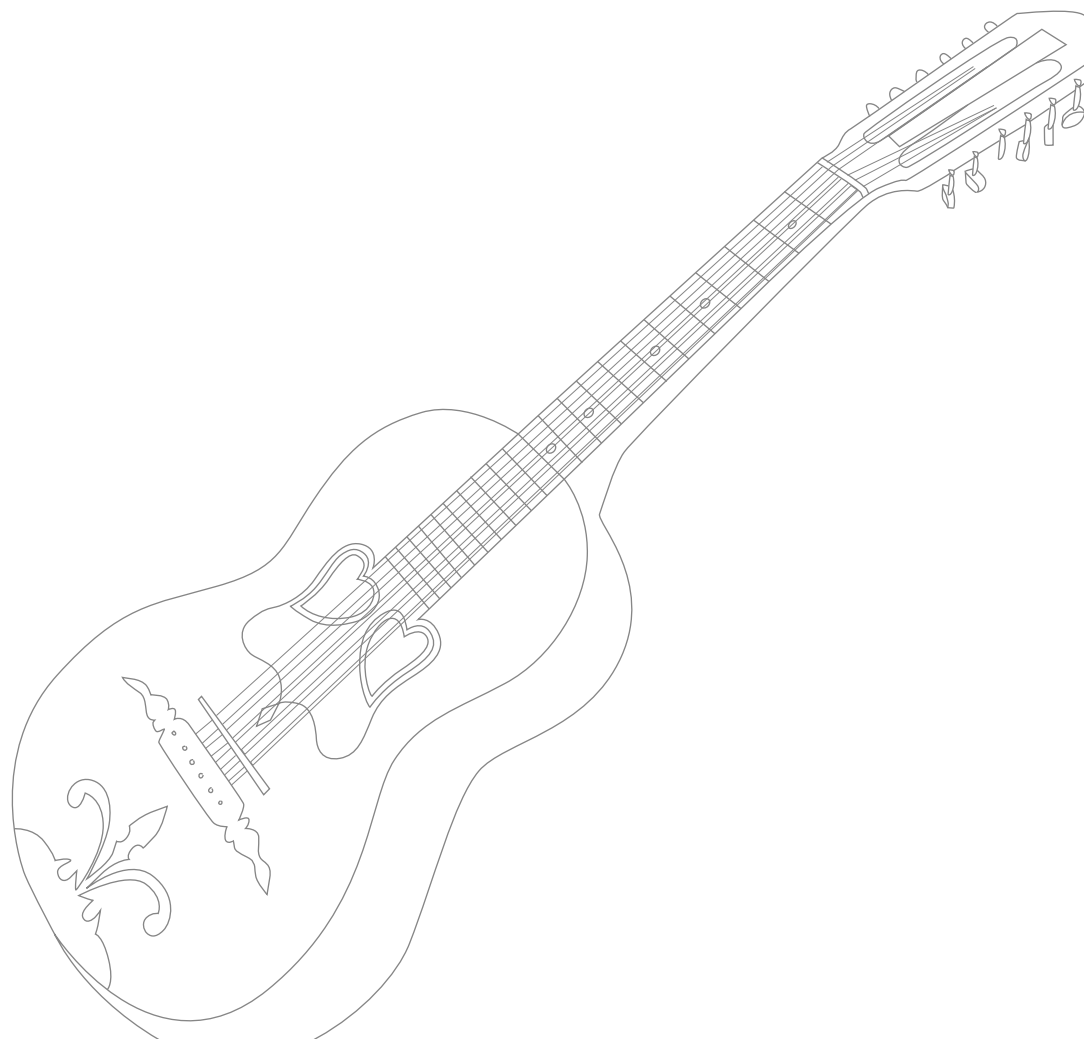
VINHOS BRANCOS NACIONAIS
VINHOS ROSÉS NACIONAIS
VINHOS TINTOS NACIONAIS
VINHOS FORTIFICADOS NACIONAIS
VINHOS ESPUMOSOS NACIONAIS E ESTRANGEIROS

DIGESTIVOS

AGUARDENTES NACIONAIS
COGNACS E ARMAGNACS
WHISKY NOVOS, VELHOS E PREMIUM
LICORES NACIONAIS E ESTRANGEIROS
VINHOS FORTIFICADOS NACIONAIS
GINS, VODKAS, RUNS E VERMOUTHS PREMIUM

DECORAÇÃO, ANIMAÇÃO E OUTROS

A **BENSAUDE HOTELS** TRABALHA COM DIVERSAS EMPRESAS DE REFERÊNCIA QUE PODEM ABRILHANTAR A SUA FESTA. PARTILHE CONNOSCO OS SEUS SONHOS, NÓS FAREMOS TUDO PARA OS TORNAR REALIDADE.



CONDIÇÕES GERAIS

NÚMERO GARANTIDO DE PESSOAS

O HOTEL DEVERÁ RECEBER O NÚMERO APROXIMADO DE PESSOAS QUE PARTICIPARÃO NOS EVENTOS ATÉ 10 DIAS ANTES DO SEU INÍCIO. O NÚMERO FINAL DE PARTICIPANTES GARANTIDOS DEVERÁ SER COMUNICADO ATÉ 02 DIAS ÚTEIS ANTES DO INÍCIO DO EVENTO E SERÁ ESSE O NÚMERO FINAL PARA EFEITOS DE FACTURAÇÃO. SE O NÚMERO DE PRESENCAS NOS EVENTOS FOR SUPERIOR AO GARANTIDO, A FACTURAÇÃO SERÁ FEITA DE ACORDO.

O HOTEL RESERVA-SE, AINDA, NO DIREITO DE MUDAR A(S) SALA(S) RESERVADA(S) SE O NÚMERO DE PESSOAS GARANTIDO FOR SUPERIOR OU INFERIOR AO INICIALMENTE PREVISTO.

HAVERÁ LUGAR AO DÉBITO DO VALOR DE ALUGUER DE SALA DE €200,00 PARA TODOS OS PEQUENOS-ALMOÇOS, ALMOÇOS, COCKTAILS OU JANTARES QUE SE REALIZEM EM SALA PRIVADA PARA UM NÚMERO INFERIOR A 20 PESSOAS.

OS HORÁRIOS DE UTILIZAÇÃO DA SALA SÃO ESTABELECIDOS NA CONFIRMAÇÃO DA RESERVA E CASO NA DATA DE REALIZAÇÃO DO EVENTO, ESSE HORÁRIO SEJA EXCEDIDO, ACRESCE O VALOR DE 5€ POR PESSOA, POR CADA UNIDADE DE MEIA HORA.

SERVIÇO DE DECORAÇÃO É O CONSTANTE NO HOTEL CASO DESEJE UMA DECORAÇÃO DIFERENTE A MESMA SERÁ ORÇAMENTADA.

EQUIPAMENTO AUDIOVISUAL E MATERIAL

QUALQUER DANO EXISTENTE NO EQUIPAMENTO E MATERIAIS FORNECIDOS PELO HOTEL OS CUSTOS SERÃO IMPUTADOS À ORGANIZAÇÃO DO EVENTO.

AS ESPECIFICAÇÕES QUANTO AO EQUIPAMENTO NECESSÁRIO DEVERÃO SER COMUNICADAS COM A ANTECEDÊNCIA DEVIDA.

SE O CLIENTE OPTAR POR CONTRATAR DIRECTAMENTE A INSTALAÇÃO E ALUGUER DO EQUIPAMENTO, O HOTEL NÃO PODERÁ RESPONSABILIZAR-SE PELA QUALIDADE DO EQUIPAMENTO E DA ASSISTÊNCIA TÉCNICA.

SINALÉTICA

TODA A SINALÉTICA DEVERÁ RESTRINGIR-SE ÀS ÁREAS CONTRATADAS PELO CLIENTE, NÃO SENDO AUTORIZADA SINALÉTICA NAS ZONAS SOCIAIS E DE CIRCULAÇÃO DO HOTEL. O HOTEL RESERVA-SE, AINDA, NO DIREITO DE RETIRAR QUALQUER SINALÉTICA QUE, PELO SEU TAMANHO, ASPECTO OU LOCALIZAÇÃO, NÃO SE ADEQUE À ÁREA ONDE ESTÁ COLOCADA.

NENHUMA SINALÉTICA OU DECORAÇÃO PODERÁ SER COLOCADA EM FRENTE A EXTINTORES, SAÍDAS DE EMERGÊNCIA OU PRÓXIMA DE FONTES QUE GEREM ENERGIA.

UTILIZAÇÃO DOS ESPAÇOS RESERVADOS

NADA DEVERÁ SER AFIXADO A PAVIMENTOS, PAREDES, TETOS OU COLUNAS COM PREGOS, PARAFUSOS, PIONESES, FITA ADESIVA OU OUTROS MEIOS DE SUSPENSÃO.

AS DESPESAS DECORRENTES DA REPARAÇÃO DE QUAISQUER DANOS CAUSADOS NAS INSTALAÇÕES OU EQUIPAMENTOS DO HOTEL, POR PESSOA PRESENTE NO EVENTO, SERÃO DA ÚNICA E EXCLUSIVA RESPONSABILIDADE DO CLIENTE, FICANDO O HOTEL AUTORIZADO A COBRAR TAIS IMPORTÂNCIAS NA FATURA OU POSTERIORMENTE.

PUBLICIDADE E UTILIZAÇÃO DA IMAGEM DO HOTEL

QUALQUER PUBLICIDADE DE EVENTOS A DECORRER NO HOTEL, BEM COMO A UTILIZAÇÃO DO RESPECTIVO NOME E LOGÓTIPO DEVERÃO SER DO CONHECIMENTO E TER A APROVAÇÃO DA DIREÇÃO DO HOTEL.

ENCOMENDAS, EMBALAGENS E MATERIAL IMPRESSO

O HOTEL PODERÁ RECEBER, EM NOME DOS ORGANIZADORES, MATERIAL A UTILIZAR NO EVENTO. TODAS AS ENTREGAS DEVERÃO ESTAR ETIQUETADAS DEVIDAMENTE INCLUINDO O

NOME DO EVENTO, O CONTACTO DO ORGANIZADOR, O NOME DO RESPONSÁVEL DO HOTEL E A DATA DO EVENTO. SE FOR NECESSÁRIA ASSISTÊNCIA NO MANUSEAMENTO DO MATERIAL O HOTEL COBRARÁ UMA TAXA DE €35,00 POR EMPREGADO, POR HORA. NÃO SERÃO RECEBIDAS ENCOMENDAS ENTREGUES À COBRANÇA. DEVERÁ SER ORGANIZADA A RECOLHA DO MATERIAL QUE, RESTE PARA ENVIAR, NO ÚLTIMO DIA DO EVENTO.

SERVIÇO DE ANIMAÇÃO SOB CONSULTA.

OS PREÇOS APRESENTADOS SÃO INDICATIVOS PARA O ANO 2016 E SUJEITOS A CONFIRMAÇÃO, PODENDO SER ALTERADOS SEM AVISO PRÉVIO.

SERVIÇO E IVA INCLUIDOS.