



PESTANA
HOTELS & RESORTS

KIT CASAMENTOS

THE TIME OF YOUR LIFE



TIMELESS MOMENTS

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.



Pestana Alvor Praia



Pestana Alvor Praia



Pestana Viking



Pestana Viking



Pestana Viking



ÍNDICE

CANAPÉS

BEBIDAS

MENUS

CONDIÇÕES GERAIS

KIDS

CONTACTOS

BUFFETS



MENUS

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

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

CANAPÉS





CANAPÉS

Serviço durante 60 minutos

COLHERES

- Ceviche de salmão
Alheira com chutney de maçã
Pato fumado com laranja macerada
Bacalhau assado com chutney de pimentos

BRUSCHETTAS/TOSTAS

- Mousse de atum com ovo de codorniz
Pepino com queijo fresco e azeitonas ①
Requeijão com doce de abobora ①
Salmão fumado com queijo creme e cebolinha

ESPETADINHAS

- Tataki de atum com maionese de rábano picante
Camarão com sementes de sésamo
Mozarela, tomate cherry e manjericão ①
Satay de frango com molho de soja e amendoim

VEGETARIANO

- Profiterole de queijo creme e doce de abóbora ①
Mini-quiche de curgete e caril com leite de coco ①
Cogumelo com recheio de queijo creme ①
Burrito de legumes ①

SOPAS FRIAS EM COPO DE SHOT

- Gaspacho Andaluz ①
Meloa com vinho do Porto e hortelã ①
Beterraba, laranja e gengibre ①
Manga e camarão

FRITOS

- Croquetes de vitela
Pastel de bacalhau com rúcula frita
Chamuça com molho de tomate picante
Crepe de legumes com molho agriôoce ①

NOSSOS DOCES

- Mini pastéis de natas ①
Mini macarrons ①
Espetadinhas de frutas ①
Fofó de chocolate ①

4 peças – 12,50€ por pessoa

6 peças – 18,00€ por pessoa

8 peças – 22,50€ por pessoa





MENUS





MENU SERVIDO

Pestana Viking

Número mínimo de pessoas: 20



ENTRADAS

Caldo verde estilo cappuccino, crocante de chouriço algarvio, servido com broa de milho
Salada de camarão tigre com espargo verde, gomos de laranja e tomate bebé
Queijo de cabra gratinado com mel, torta de tomate e nozes 
Salmão marinado à casa, carpaccio de beterraba, guacamole, molho de mel e mostarda
Meloa Cantaloupe com presunto de pato fumado, avelã e redução de moscatel

BEBIDAS

Vinhos Tinto, Branco e Rosé seleção Pestana
Refrigerantes, água e cerveja
Café & chá

PEIXE

Salmão e camarão Black Tiger, coentros frescos, limão e gengibre, espargos verdes e esmagado de batata.
Lombo de bacalhau confitado com broa, puré de grão e cenoura bebé assado
Peixe Galo em crosta de panko e parmesão, esparregado, maionese de coentros e lima, palitos de batata-doce.
Ossobuco de tamboril com papoila, molho de açafrão e ameijoadas, linguini com espargo verde.

TIRA-GOSTO

Sorvete de manga com hortelã e água tônica 
Sorvete de limão com xarope de rosmaninho 
Sorvete de framboesa com espumante 

CARNE

Supremo de pintada com molho de cogumelos silvestres, batata gratin e curgete salteadas
Lombinho de porco ibérico com mel e tomilho, puré de maçã "Reineta", castanhas caramelizadas
Perna de borrego assada com alecrim e balsâmico, batata esmagada com azeite, abóbora com canela
Bochechas de novilho marinadas em café árabe e alecrim, cogumelo Portobello, massa pappardelle com vegetais

SOBREMESA

Tarte de maçã com canela, gelado de caramelo, chantilly e amêndoas Fofo de chocolate, abacaxi macerado com coentros, sorvete de framboesa 
Waffle "Chérie-Chérie" com molho de baunilha, gelado de coco, morango, chantilly, nutella e amêndoas caramelizadas 
Brownie com gelado de menta e chocolate, compota de frutos vermelhos, vinho tinto e canela

Menu 3 pratos - 90,00€ por pessoa

(entrada, prato peixe ou carne, sobremesa)

Menu 4 pratos - 102,00€ por pessoa

(entrada, prato de peixe, tira-gosto, prato de carne, sobremesa)

O menu selecionado será o mesmo para todo o grupo e as bebidas estão incluídas

 Prato Vegetariano



MENU SERVIDO PREMIUM

Pestana Alvor Praia e Pestana Vila Sol

Número mínimo de pessoas: 20



ENTRADAS

Bisque de sapateira, espuma de *brandy*, caviar *avruga*, pão de centeio crocante
De ervilhas, um aveludado com hortelã e uma farofa aromatizada em trufa, pó de azeitona e rebentos Ⓜ
Tártaro de atum fresco, manga com especiarias, rúcula, vinagrete de coentros
Cocktail de lagosta, toranja sanguína, mousse de abacate, molho cocktail, folhas verdes
Burrata tenra e tomates chucha, azeite extra virgem, manjericão, redução de vinagre balsâmico, pevides de girassol Ⓜ

BEBIDAS

Vinhos Tinto, Branco e Rosé seleção Pestana
Refrigerantes, água e cerveja
Café & chá

Menu 3 pratos - 110,00€ por pessoa

(entrada, prato peixe ou carne, sobremesa)

Menu 4 pratos - 120,00€ por pessoa

(entrada, prato de peixe, tira-gosto, prato de carne, sobremesa)

PEIXE

Lombo de corvina do Atlântico com crosta de amêndoas, puré de cenoura e gengibre e ervilha torta
Filete de Cherne com ligueirão, polpa de pimentos vermelhos, chouriço frito e estufado de couve coração de boi
Filete de pregado com búzios, molho de salsa, risoto de chamaranhe com espargos
Do robalo, os filetes na chapa, esparregado de agrião, confit de tomate cereja e avelã torrada

TIRA-GOSTO

Sorvete de manga com hortelã e água tônica Ⓜ
Sorvete de limão com xarope de rosmaninho Ⓜ
Sorvete de framboesa com espumante Ⓜ

CARNE

“Surf & Turf” lombo de novilho, camarão *Black Tiger*, jus encorpado de vinho tinto, batata gratin e espargo verde
De leitão em cozedura lenta, a barriga estaladiça, molho balsâmico, pera bêbada em Porto, puré de cenoura
Peito de pato com laranja, mel e canela, feijão verde com bacon, puré de batata-doce
Pernil de cordeiro confitado com damascos e tomilho, polenta com azeite de chouriço e curgete

SOBREMESA

“Petit gâteau” de chocolate, coulis de maracujá, gelado banana/choco, telha de amendoim crocante Ⓜ
Tarte de amêndoas e figo biológico, salada de suprema de laranja, baga de goji e licor de amêndoas Ⓜ
Mousse “Lemon Curd”, coulis de laranja, palito “La Reine”, trilogia de macarrons e chantilly de chocolate Ⓜ
Panna cotta de iogurte grego, lima e semente de chia, frutos silvestres e churro com canela Ⓜ



MENU VEGAN

Número mínimo de pessoas: 20

ENTRADAS

Sopa de tomate assado e pimenta vermelha com espuma de leite de amêndoas e manjericão, *grissini*
Creme de cenoura e coco com gengibre, caril e sementes de sésamo
Jardim de vegetais coloridos sobre almofada folhada vegetal, azeite virgem, vinagre de maçã, rebentos e frutos secos
Troupa de tofu fumado e alho francês, *carpaccio* de beterraba, vinagrete de laranja

BEBIDAS

Vinhos Tinto, Branco e Rosé seleção Pestana
Refrigerantes, água e cerveja
Café & chá

PRATO PRINCIPAL

Naco de *seitan* estaladiço em manta de flocos de cornflake, arroz carolino de espargos verdes com aroma de trufas
Bife de quinoa biológico com molho de cogumelos silvestres, batata-doce esmagada com azeite, flores de brócolos
Caril de tofu fumado, legumes mediterrânicos e grão-de-bico, arroz *basmati*, amendoim torrado
Almondegas de favas em molho de caldeirada com açafrão, azeitonas, batatas a rodelas, coentros

SOBREMESAS

Panna cotta de leite de amêndoas, pêra bêbada em calda de citrinos e baunilha
Sashimi de frutas coloridas, sorvete de tangerina, granola de cereais
Arroz-doce com leite de arroz, alperce, passas, amêndoas e canela
Trifle de banana, biscoito de amêndoas biológico, manteiga de amendoim e molho de chocolate

Menu 3 pratos - 110,00€ por pessoa

(entrada, prato peixe ou carne, sobremesa)

Menu 4 pratos - 120,00€ por pessoa

(entrada, prato de peixe, tira-gosto, prato de carne, sobremesa)



KIDS





MENU CRIANÇA

Válido para crianças dos 4 aos 12 anos

ENTRADAS

- Creme de legumes da horta com fio de azeite virgem
Salada de tomate chuchu com queijo mozarela e azeite de manjericão
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
Hambúrguer de quinoa com molho de tomate e puré de batata

SOBREMESA

- Mousse de chocolate negro com marshmallow e palito La Reine
Trilogia de gelado com chantilly e molho de chocolate
Espetadinhas de fruta fresca com molho de morango

BEBIDAS

- Refrigerantes, sumos, água mineral

Menu 3 pratos – 50% do preço do menu escolhido pelos adultos por criança
(entrada, prato principal, sobremesa)



Prato Vegetariano



BUFFETS





BARBECUE BUFFET

Pestana Viking

Número mínimo de pessoas: 30

BAR DE SALADAS

Alface, tomate, milho doce, cenoura, pimentos, rúcula, pepino
Corações de alface romana com molho César, queijo parmesão e croutons
Salada de couve roxa com vinagre de mel, amêndoas torradas ⓘ
Salada de tomate chucha com mozarela e azeite de ervas aromáticas ⓘ
Salada de batata com maionese de mostarda de Dijon, cornichon e cebolinho ⓘ
Salada de coleslaw de couve de repolho, cenoura com maionese de citrinos ⓘ
Salada de cuscuz mediterrânico, passas de uvas e hortelã ⓘ
Molhos, vinagretes e condimentos

ENTRADAS

Salmão do Atlântico fumado com limão e alcaparras
Pão de alho
Terrina de pato, compota de cebola roxa e tosta de brioche
Presunto Ibérico “9 meses de cura” com melão
Legumes mediterrânicos grelhados com azeite de tomilho ⓘ

SOPA

Refrescante gazpacho de tomate à espanhol ⓘ
Creme de ervilhas com hortelã ⓘ

90,00€ por pessoa com bebidas incluídas

PRATOS PRINCIPAIS

Filete de salmão grelhado com manteiga de lima
Lombo de corvina com azeite de coentros e alho
Entrecosto de porco com mel, soja e sementes sésamo
Franguinho à Guia com piripiri
Salsicha de churrasco
Costeletas de borrego com molho de menta
Maçarocas de milho grelhadas com molho de manteiga de amendoim ⓘ
Misto de legumes assados com alecrim ⓘ
Batata assada na prata com creme de alho e ervas aromáticas ⓘ
Batatas fritas ⓘ
Arroz basmati ⓘ

SOBREMESAS

Bolo floresta negra
Tiramisu
Mousse de chocolate negro
Cheesecake de frutos vermelhos
Crumble de maçã com passas de uva e canela
Profiteroles recheados com chantilly e molho de chocolate
Tarte de limão
Variedades de frutas frescas laminadas

BEBIDAS

Vinho Tinto, Branco e Rosé seleção Pestana
Cerveja, refrigerantes, água
Café & chá



Prato Vegetariano



BARBECUE BUFFET PREMIUM

Pestana Alvor Praia e Pestana Vila Sol

Número mínimo de pessoas: 30



SALADAS

Alface, tomate, milho doce, cenoura, pimentos, rúcula, pepino
Corações de alface romana com molho César, queijo parmesão e croutons
Salada tropical com abacaxi, camarão, manga e molho calypso
Fusilli com salmão fumado, azeitonas, tomate bebé, alcaparras e aneto
Salada de tomate chucha com mozarela e azeite de ervas aromáticas
Salada Grega com queijo feta e coentros
Salada coleslaw de couve repolho, cenoura com maionese de citrinos
Molhos, vinagretes e condimentos

SOPA

Sopa fria de meloa com queijo creme e hortelã
Creme de cogumelos com azeite de cebolinho e chips de bacon

**110,00€ por pessoa
com bebidas incluídas**

ENTRADAS

Cogumelos salteados *a la plancha* com sésamo e vinagre balsâmico
Fatias finas de rosbife com espargo verde e molho tártero
Carpaccio de salmão com azeite virgem, lima, azeitonas, pimentos e coentros
Presunto Ibérico “9 meses de cura” com melão
Legumes mediterrânicos grelhados com azeite de tomilho

PRATOS PRINCIPAIS

Espetada de lulas e camarão com limão
Filete de salmão marinado com mel, soja, alho e sementes sésamo
Picanha com *flor de sal* e abacaxi caramelizado
Piano de porco com molho barbecue e alecrim
Franguinho à Guia com piripiri
Costeletas de borrego com ervas de Provença
Salchicha de churrasco
Maçarocas de milho grelhadas com manteiga de manjericão
Tomate e curgetes assadas com tomilho
Cremoso esparregado de espinafres com noz moscada
Feijão preto com cominho
Farofa de bacon e alho

PRATOS PRINCIPAIS

Batatinha miúda alourada no forno com alho e ervas frescas
Batatas fritas com orégãos
Arroz Basmati

SOBREMESAS

Mousse de chocolate com pepitas de amêndoas
Leite-creme caramelizado com frutos vermelhos
Pastel de nata com canela
Cheesecake de frutos vermelhos
Bolo floresta negra
Profiteroles recheados com chantilly e molho de chocolate
Tarte de limão
Tiramisu
Variedades de frutas frescas laminadas

BEBIDAS

Vinho Tinto, Branco e Rosé seleção Pestana
Cerveja, refrigerantes, água
Café & chá



BUFFET GALA PREMIUM

Número mínimo de pessoas: 30



SALADAS

Alface, tomate, milho doce, cenoura, pimentos, rúcula, pepino
Polvo à algarvia
Salada de lavagante e camarão, molho cocktail, tomate, abacate e folhas de espinafre
Salada de grão com bacalhau desfiado e ovo cozido
Legumes mediterrânicos assados com balsâmico, nozes e pistachos Ⓜ
Salada de batata-doce com salmão fumado e o seu caviar
Salada de alcachofra e palmito, rúcula e vinagrete de azeite e laranja Ⓜ
Molhos, vinagretes e condimentos

SOPA

Aveludado de espargos verdes com azeite de trufa negra e pó de presunto
Sopa fria de curgete e queijo fresco, aromatizada com hortelã Ⓜ
Croutons de pão escuro

110,00€ por pessoa com bebidas incluídas

ENTRADAS

Tártaro de atum e vieras com manga, ovos de codornizes servido com baguete francesa
Pasta de sapateira com pickles e tostinhos
Mexilhão marinado à portuguesa, tomate, pimentos, coentros, cebola e azeite extra virgem
“Carpaccio” de carne de novilho em fatias finas, regado com azeite extra virgem, limão e flocos de parmesão.
Strudel de alheira, cogumelos e espinafre em massa folhada com molho gribiche

PRATOS PRINCIPAIS

Espetada de tamboril em manta de bacon e chouriço, molho de Champanhe, legumes coloridos e tomate cereja
Arroz cremoso de cherne e gambas com coentros
Perna de pato confitado, puré de batata-doce com ameixa e tomate confitado com tomilho
Lombo de novilho com *foie gras*, molho de vinho do Porto.
Tortellini com ricota e molho de nozes Ⓜ

PRATOS PRINCIPAIS

Arroz selvagem de frutos secos Ⓜ
Batata gratinada Ⓜ
Batatas assadas no forno com ervas de província e paprika Ⓜ
Estufado de couve lombardo e abóbora Ⓜ
Misto de legumes ao vapor com azeite de salva Ⓜ

SOBREMESAS

Tarte de frutas
Profiteroles recheados, molho de chocolate
Bolo de coco
Delícias de frutos vermelhos
Cheesecake de maracujá
Churros com açúcar de canela e molho de baunilha
Torta de maracujá
Mousse de chocolate branco
Pudim abade de priscos
Fruta exótica laminada
Seleção de gelados

BEBIDAS

Vinho Tinto, Branco e Rosé seleção Pestana
Cerveja, refrigerantes, água
Café & chá



ESTAÇÕES & COMPLEMENTOS

Número mínimo de pessoas: 30



ESTAÇÃO DE MARISCOS

Bar de ostras abertas ao natural, vinagreta de framboesa e gengibre, tiras de pão de 8 cereais barrado de manteiga
Camarão cozido com flor de sal
Mexilhões meia concha marinados com molho virgem
Sapateira recheada
Ameijoas à Bulhão Pato
Tostinhas, limão, molho *aioli* e molho mil Ilhas

32,00€ por pessoa

1h00 de serviço de reposição

TÁBUA DE QUEIJOS

Variedade de 8 queijos nacionais e internacionais acompanhados por: Grissinis, tostas, bolachas de água e sal, variedade de pão, mel, compotas e chutney
Uvas e frutos secos

18,00€ por pessoa

1h00 de serviço de reposição

ESTAÇÃO DE LEITÃO

Leitão assado no forno de lenha, batata frita, laranja e molho pimenta preta.

18,00€ por pessoa

1h00 de serviço de reposição

CARNES FRIAS

Presunto Ibérico curado 9 meses inteiro
Chouriço de carne e morcela
Chourição, linguiça picante e paiola
Azeitonas, pickles cornichons, mostarda e azeites aromatizados
Variedade de pão

15,00€ por pessoa

1h00 de serviço de reposição

ESTAÇÃO DE GELADOS

Seleção de 3 sabores a escolha (Baunilha, caramelo, chocolate, morango, nata, stracciatella, limão)
Cones de bolacha e guarnições

11,00€ por pessoa

1h00 de serviço de reposição

KIDS STATION

Estação de algodão doce
Estação de pipocas doces
Fonte de chocolate
Com *marshmallow*, fruta e churros

100,00€ por hora

SOBREMESAS

Fonte de chocolate com *marshmallow*, fruta e churros
Seleção de gelados: 3 sabores
Brigadeiro de chocolate
Bolo de amêndoa
Torta de alfarroba
Red velvet
Leite creme
Fruta laminada

17,00€ por pessoa

1h00 de serviço de reposição

COMPLEMENTOS BBQ

Picanha na grelha
7,00€ por pessoa

Maminha na grelha
6,50€ por pessoa

Costeleta de borrego
6,50€ por pessoa

Porco no espeto (mínimo 60pax)
17,50€ por pessoa

Peixe da nossa costa
sob consulta

Camarão tigre
12,00€ por pessoa

Suplemento show cooking
5,00€ por pessoa



CEIA

Número mínimo de pessoas: 30

CEIA A

Creme de vegetais com fio de azeite e croutons ①
Rissóis de camarão
Croquetes de carne
Pastéis de bacalhau
Chamuças de legumes ①

14,50€ por pessoa

CEIA B

Wrap de salmão com pepino e queijo fresco
Azinhas de frango com molho barbecue
Mini cachorro
Crudités com molhos diversos ①

17,50€ por pessoa

CEIA C

Creme de tomate com manjericão e croutons ①
Pizza Marguerita ①
Pão com chouriço

13,50€ por pessoa

CEIA D

Aveludado de abóbora com as suas sementes ①
Húmus de grão-de-bico ①
Baba ghanoush ①
Tapenade
Pão de sésamo ①

14,50€ por pessoa





BEBIDAS





COCKTAILS & APERITIVOS

Número mínimo de pessoas: 30



COCKTAIL APERITIVOS I

Vinho do Porto
Porto Tónico
Vinho Branco Seleção Pestana Vinho
Tinto Seleção Pestana
Espumante Seleção Pestana
Sumo de laranja natural
Refrigerantes, água e cerveja

12,50€ por pessoa

1 hora

COCKTAIL APERITIVOS II

Gin Tónico
Aperol Spritz
Buck's Fizz
Vinho Branco Seleção Pestana Vinho
Tinto Seleção Pestana
Espumante Seleção Pestana
Sumo de laranja natural
Refrigerantes, água e cerveja

16,50€ por pessoa

1 hora

COCKTAIL APERITIVOS III

Vinho Branco Premium
Vinho Tinto Premium Champanhe
Porto Tónico
Espirituosas Premium (Gin, Rum,
Vodka, Whisky)
Cocktail Bar (5 cocktails a
selecionar)
Refrigerantes, água e cerveja

27,50€ por pessoa

1 hora

PACOTE BEBIDAS REFEIÇÃO VINHOS PREMIUM

Vinho Branco – Planalto, Douro
Vinho Tinto – Paga Figos, Douro
Cerveja, refrigerantes, água
Café e chá

9,00€ por pessoa

Suplemento

BAR

Vinho Branco Seleção Pestana
Vinho Tinto Seleção Pestana
Espumante Seleção Pestana
Gin
Vodka
Rum
Whisky
Licor Beirão
Carolans
Vinho do Porto
Cerveja
Sidra
Refrigerantes
Cocktails: Caipirinha, Mojito,
Daiquiri

22,00€ por pessoa

1^ª hora

15,00€ por pessoa

2^ª hora



CONDIÇÕES GERAIS

Os preços apresentados são por pessoa, em euros e incluem IVA à taxa legal em vigor. Os preços estão sujeitos a alterações sem aviso prévio e sujeitos a confirmação. O valor mínimo de faturaçāo por adulto é de 150,00€.

O número final de convidados deverá ser indicado até 30 dias antes do evento.

Os espaços estão sujeitos a uma taxa de aluguer (sob consulta) e incluem:

- Cadeiras com capa branca
- Estação de águas aromatizadas
- Mesa de cerimonia com atoalhado branco
- Set up de banquete com atoalhado branco

Prova de menu:

- Destinada a 2 pessoas na escolha da opção Set Menu
- 50% do valor do menu será cobrado a acompanhantes
- Marcação da data da prova e envio das respetivas escolhas de menu com o mínimo de 15 dias de antecedência

COMIDAS & BEBIDAS

O menu final deverá ser informado com um mínimo de 30 dias de antecedência.

Crianças dos 0 aos 3 anos não pagam.

Crianças dos 4 aos 12 anos beneficiam de um desconto de 50% sobre o menu escolhido.

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. Será solicitada a assinatura de um termo de responsabilidade.

Refeições para wedding planners e fornecedores contratados mediante pagamento adicional.

Será disponibilizada uma reunião com o Chefe de cozinha para eventuais personalizações ao Menu escolhido ou apresentar alternativas vegetarianas, alergénios ou religiosas de acordo com os seus requisitos.

ALOJAMENTO

Inclui código com 10% de desconto sobre as tarifas disponíveis no Website Pestana acumulável com todas as ofertas em vigor.

Válido para reservas efetuadas até à data do casamento; estadias entre 1 semana antes e 1 semana depois.

Código disponível para reservas na unidade reservada para o evento.

SERVIÇOS ADICIONAIS

Serviços adicionais tais como animação, floristas, cabeleireiros, maquilhadores, decorações, babysitting, serviços transfer, fotografia & vídeo, entre outros, serão recomendados os nossos parceiros previamente selecionados. Todos os serviços externos contratados pelos noivos, deverão ser informados com o mínimo de 15 dias e aprovados pelo Hotel.

Deverá ser informado o tipo de serviço e os respetivos contactos.

O local de cargas e descargas deverá ser sempre a zona de serviço do Hotel.

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

Musica permitida até às 00H00.

POLÍTICA DE PAGAMENTO

Para garantir a reserva da data, um depósito não reembolsável de 30% do valor total.

Deverá ser efetuado com 45 dias de antecedência um pagamento de 50% do valor total.

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

Será solicitado um cartão de crédito na reunião final de preparação para o evento para eventuais consumos extras durante o dia.

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 90 dias antes do casamento será debitado 25% do valor total.
- Até 60 dias antes do casamento será debitado 50% do valor total.
- Até 30 dias antes do casamento será debitado 75% do valor total.
- Até 15 dias antes do casamento será debitado 100% do valor total.
- Até 15 dias antes do casamento deverá ser indicado o número final de convidados, ou será cobrado o último numero 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 vento, após este período o Hotel não se responsabiliza.



PESTANA
HOTELS & RESORTS

CONTACTOS

EMAIL: eventos.algarve@pestana.com

TELEFONE:
(+351) 282 400 908