



PESTANA

COLLECTION HOTELS

RIT BANQUETES

THE TIME OF YOUR LIFE



PESTANA

PALÁCIO do FREIXO

POUSADA & NATIONAL MONUMENT

COLLECTION HOTELS

DOURO • PORTO • PORTUGAL



ÍNDICE

Pequeno-Almoço

Pequeno-Almoço Buffet

Pequeno-Almoço Continental

Brunch

Opções de Brunch

Complementos

Lanches

Menu Verão

Menu Inverno

Coffee – Breaks

Welcome Coffee

Menu I

Menu II

Suplementos

Welcome Drink & Cocktail

Cocktail I

Cocktail II

Cocktail III

Suplementos

Suplementos de Canapé

Cocktail Dinatoire

Buffets

Buffet Light

Buffet I

Buffet II

Barbecue

Menus

Menu I

Menu II

Menu III

Menu IV

Suplementos

Suplementos de Sobremesas, Queijos e Enchidos

Suplementos de Bebidas

Menu Infantil

Condições Gerais

Fornecedores e Montagens

Contactos



PEQUENO-ALMOÇO



Pequeno-Almoço Buffet

Buffet em sala privada

Café, Chá, Leite
Águas Minerais
Sumo de Laranja, Sumo Detox

Cereais variados e Granola
Seleção de Frutos Secos e Sementes
Iogurte Natural
Fruta Fresca Laminada
Seleção de Queijos e Charcutaria
Manteiga e Compotas
Pão Branco, Integral e Sementes
Viennoiserie
Bolo Caseiro
Donuts ou Doce Similar

Ovos Mexidos e Bacon
Cogumelos salteados

€ 38,00 por pessoa

IVA incluído à taxa legal em vigor | Serviço disponível entre as 07:00 e as 11:00
Mínimo 25 pessoas | 2 horas de serviço



Pequeno-Almoço Continental

Sala privada

Café, Chá, Leite
Águas Minerais
Sumo de Laranja

Pão de Trigo, Sementes, Croissant
Manteiga com e sem Sal
Viennoiserie
Queijo fatiado
Queijo internacional
Fiambre de Peru
Fiambre de Porco
Compotas
Compotas sem Açúcar adicionado e Mel
Fruta Laminada

€ 31,00 por pessoa

IVA incluído à taxa legal em vigor | Serviço disponível entre as 07:00 e as 11:00
Mínimo 10 pessoas | 2 horas de serviço



BRUNCH



Brunch

Café Americano e Expresso
Seleção de Chá
Leite de Vaca e Soja
Sumo de Laranja
Águas Minerais
Águas Aromatizadas
Espumante

Seleção de Pão
Seleção de Viennoiserie
Bolo Seco e Panquecas
Manteigas, Marmelada
Mel e Creme de Avelã
Seleção de Compotas
Frutos Secos

Verrine de Iogurte Natural com
Granola e Fruta

Fruta Laminada
Tábua de Queijos e Patê
Fiambre de Porco
Fiambre de Peru
Paio de York

€ 50.00 por pessoa

Salpicão
Presunto
Mortadela

Rosbife
Salmão Fumado
Queijo Chèvre
Tomate com Queijo Fresco
Tomate Assado
Tortilha de Frango, Pimentos e
Cebola
Legumes Salteados
Quiche de Cogumelos Selvagens
Bacon Tostado
Ovos Frescos Mexidos
Cogumelos

Sopa

(escolha 1 opção)

Creme de Legumes
Creme de Cenoura com
Amêndoa Tostada
Creme de Abóbora e Migas de
Requeijão



Brunch – Complementos

Prato Principal

(escolha 1 opção)

Noodles com Legumes
Soja e Sésamo
Bacalhau com Natas
Strogonoff de Aves com
Cogumelos e Arroz

€ 15,00 por pessoa

Showcooking

(escolha 1 opção)

Massas
Omelette

€ 23,00 por pessoa

Bebidas II *

(suplemento)

Águas e Sumos
Refrigerantes
Cerveja
Vinho Branco e Tinto
Trevo
Chá e Café

€ 20,00 por pessoa

Bebidas III *

(suplemento)

Águas e Sumos
Refrigerantes
Cerveja
Vinho Branco e Tinto
Seleção Palácio
Chá e Café

€ 28,00 por pessoa

A top-down view of various food items arranged on a light-colored wooden table. In the center is a round, light-brown bowl containing a golden-brown croissant, fresh green lettuce, a whole red tomato, and some white cheese. To the left of this bowl, a croissant is wrapped in a piece of light brown paper. Above the central bowl is a rectangular cardboard box filled with a long sandwich, also wrapped in paper. To the right of the central bowl is another round bowl containing strawberries, a slice of salami, and some bread. In the bottom right corner, a round bowl holds a slice of chocolate cake decorated with pink flower petals. Other bowls in the background contain bread rolls. The word "LANCHE" is printed in white, serif, all-caps font across the middle of the image, with two short white lines above and below the letters 'A' and 'C' respectively.

LANCHE



Menu Verão

Café Americano e Expresso
Chá e Chá Verde gelado com Hortelã
Leite de Vaca e Soja
Smoothies
Sumo de Laranja e Limonada
Águas Minerais

Fruta Laminada
Iogurte Grego Natural
Granola, Frutos Secos e Sementes

Seleção de Pães
Compotas (Abóbora e Morango)
Manteigas
Bolo Caseiro e Sanduiches Variadas
Salgadinhos e Folhados
Bôla de Enchidos Caseira
Mini Pastelaria – Pastéis de Nata, Bolas de Berlim e Muffins

€ 38,00 por pessoa

Suplementos (preços por pessoa)

Sopas (Creme de Legumes, Creme de Cenoura com Amêndoa Tostada, Creme de Abóbora e Migas de Requeijão) – **€ 4,00**

Showcooking – **€ 23,00**

Vinhos I (Branco, Tinto e Rosé Trevo) e Cerveja – **€ 20,00**

Vinhos II (Branco Seleção Palácio) e Cerveja – **€ 28,00**

IVA incluído à taxa legal em vigor | Serviço disponível entre as 15:00 e as 18:00
Mínimo 30 pessoas | 2 horas de serviço



Menu Inverno

Café Americano e Expresso

Chá e Leite

Chocolate Quente

Sumo de Laranja

Águas Minerais

Fruta Laminada

Iogurte Grego Natural

Granola, Frutos Secos e Sementes

Seleção de Pães

Compotas (Abóbora e Morango)

Manteigas

Scones e Bolo Caseiro

Biscoitos de Canela, Limão e Húngaros

Sandwiches Variadas

Salgadinhos e Folhados

Bôla de Enchidos Caseira

Mini Pastelaria – Pastéis de Nata, Bolas de Berlim e Muffins

€ 38,00 por pessoa

Suplementos (preços por pessoa)

Sopas (Creme de Legumes, Creme de Cenoura com Amêndoa Tostada, Creme de Abóbora e Migas de Requeijão) – **€ 4,00**

Showcooking – **€ 23,00**

Vinhos I (Branco, Tinto e Rosé Trevo) e Cerveja – **€ 20,00**

Vinhos II (Branco Seleção Palácio) e Cerveja – **€ 28,00**



COFFEE BREAKS



Welcome Coffee

Café Americano
Chás
Leite de Vaca
Águas Minerais

€ 13,00 por pessoa

Menu I

Café Americano
Chás
Leite de Vaca
Sumo de Laranja
Águas Minerais

Biscoitos de Canela,
Limão e Húngaros

€ 15,00 por pessoa

Menu II

Café Americano
Chás
Leite de Vaca e de
Soja
Sumo de Laranja
Sumo detox
Águas Minerais

Sandwiches com
Fiambre de Perú em
Pão de Sementes
Sanduiche de Queijo
Fresco, Tomate e
Manjerição em Pão
Escuro
Mini Pastelaria
Donuts

€ 19,00 por pessoa

Suplementos (preços por pessoa)

Bolo Low Carb ou Aveia Adormecida – **€ 5,00**

Fruta Laminada – **€ 4,00**

Fruta à Peça – **€ 3,00**

Salgadinhos (2 variedades) – **€ 4,00**

Café Expresso – **€ 4,00**

Smoothie – **€ 6,00**

Refrigerantes – **€ 6,00**

Coffee Station – às sugestões de coffee break deverá ser considerado um acréscimo de 30% caso seja pretendido um serviço com reposição e duração de uma manhã ou tarde.

IVA incluído à taxa legal em vigor | Coffee Breaks com 30 minutos de serviço



WELCOME DRINK & COCKTAIL



Cocktail I

Sumo de Laranja
com Zest de
Laranja
Águas Minerais
Espumante

Frutos Secos
Tortilhas de Milho

€ 13,00 por pessoa

Cocktail II

Sumo de Laranja
com Zest de
Laranja
Águas Minerais
Espumante
Vinho Branco e
Tinto Trevo
Vinho do Porto
Seco

Frutos Secos
Tortilhas de Milho

€ 18,00 por pessoa

Cocktail III

Sumo de Laranja
com Zest de
Laranja
Águas Minerais
Espumante
Vinho Branco e
Tinto Trevo
Vinho do Porto
Seco
Martini
Gin de Serviço
Porto Tónico

Frutos Secos
Tortilhas de Milho

€ 23,00 por pessoa

Suplementos

45 minutos adicionais – **30%** sobre o valor apresentado

Cocktail não seguido de refeição – **20%** sobre o valor apresentado



Suplemento de Canapés

Canapés Frios

Tartelete de Queijo da Serra
com Mel e Noz
Blini de Salmão Fumado com
Funcho e Ovas
Cone de Tártaro de Novilho
com Gema
Salada de Polvo à Portuguesa
Macarron de Foie com Maça
Quiche de Atum e Azeitonas

Canapés Frios Vegetarianos / Vegan

Espetada de Queijo da Ilha e
Uva 🌱
Tomate Cereja, Mozzarella e
Pesto 🌱
Croudités de Legumes com
Hummus 🌱
Sopa de Meloa com Hortelã 🌱
Quiche de Legumes 🌱

Canapés Quentes

Rissol de Camarão
Esfera de Alheira
Espeto de Tâmara com Bacon
Chamuça de Frango
Empada de Leitão e Pimentas
Shot de Creme de Marisco
Coxinhas de Frango

Canapés Quentes Vegetarianos / Vegan

Arancinni de Tomate e
Mozarela 🌱
Legumes Em Massa Filo e
Molho Agridoce 🌱
Cogumelos Recheados com
Legumes
Gratinados 🌱
Camembert Panado 🌱
Shot de Creme de Cenoura,
Amêndoa Tostada 🌱

(preços por pessoa)

Seleção 4 Canapés - € 15,00

Seleção 8 Canapés - € 20,00

Peça Adicional - € 5,00

Suplementos

Cocktail não seguido de
refeição acréscimo de **30%**
sobre o valor apresentado



COCKTAIL DINATOIRE



Cocktail Dinatoire

Entradas

(escolher 1 opção)

Creme de Cogumelos
com Croutons de Tomilho

Creme de Espargos com
Crocante de Presunto

Creme de Alho Francês e
Cebolinho

€ 63,00 por pessoa

Canapés Frios

Salmão Fumado com
Creme de Funcho em
Tosta

Quiche de Cogumelos
e Queijo Cabra

Cone com Tártaro de
Salmão e Abacate

Abacaxi com Presunto

Croudite de Legumes
com Humus de Grão

Canapés Quentes

Gyosas de Legumes com
Molho de Soja

Rissóis de Camarão

Folhado de Leitão com
Pimentas

Empadas com Ragôut de
Legumes

Tâmara com Bacon

Shot de Creme de
Lavagante

Pratos Quentes

(escolher 1 opção)

Arroz de Tamboril e
Coentros

Bacalhau Espiritual
Gratinado

Arroz de Pato com
Crumble de Enchidos

Strogonoff de Aves ou
Vitela com Arroz Branco

Caril de Legumes e Tofu
com Arroz Thay

Noodles de Legumes com
Molho Soja e Gengibre

Sobremesas

Espetadas de Fruta

Mini Pastéis de Nata

Cubos de Toucinho-
do-Céu

Mousse de Chocolate
com Crispy de
Framboesa

Mini Natas do Céu

Suplementos (preços por pessoa)

Bebidas I | Águas, Sumos, Refrigerantes, Cerveja, Chá e Café – **€ 11,00**

Vinhos II | Águas, Sumos, Refrigerantes, Cerveja, Vinho Branco e Tinto Trevo, Chá e Café – **€ 20,00**

Vinhos III | Águas, Sumos, Refrigerantes, Cerveja, Vinho Branco e Tinto Seleção Palácio, Chá e Café – **€ 28,00**

1 Entrada Fria e 1 Entrada Quente – acréscimo de **10%**
sobre o PVP

1 Prato Principal – acréscimo de **20%** sobre o PVP



BUFFETS



Buffet Light

5 Saladas Simples
4 Saladas Compostas
2 Entradas
1 Sopa
3 Sanduíches
4 Sobremesas
3 Frutas Laminadas

€ 45.00 por pessoa

Saladas Simples

Alface, Tomate, Pepino,
Milho e Cenoura

Saladas Compostas

(escolha 4 opções)

Tomate com Requeijão,
Azeite e Orégãos
Couscous com Legumes e
Hortelã
Macedónia de Legumes
com Ervas Frescas, Ovo e
Maionese
Legumes Grelhados com
Azeite de Alho e Tomilho
Couve Roxa Marinada com
Laranja e Sementes
Sésamo
Queijo Feta com Pimento,
Pepino, Cebola, Azeitona e
Orégãos

Massa com Frutos do Mar e
Molho de Cocktail

Feijão Frade com Atum,
Salsa e Raspas de Ovo

Bacalhau com Grão,
Pimentos, Salsa e Vinagrete
Português

Arroz com Flambre, Ovo
Mexido e Ervilhas

Salada de Sardinha em
Conserva Nacional sobre
Batata e Cebola

Salada Fria de Legumes com
Maionese e Filete de Peixe
Panado

Batata com Bacon Tostado,
Cebola e Molho de Mostarda

Frango com Maçã, Passas e
Molho de logurte

Frango com Caril, Maçã
Cidra e Queijo Edam

Entradas

(escolha 2 opções)

Quiche de Legumes com
Queijo Chèvre

Quiche de Atum com
Pimentos e Azeitona

Tortilha de Batata e
Cebola

Tortilha de Charcutaria e
Ervas Frescas

Enchidos Marinados em
Azeite e Colorau

Salgadinhos

Sopas

(escolha 1 opção)

Creme de Legumes
Guarnecido

Creme de Cenoura e
Amêndoa Tostada

Creme de Tomate com
Migas de Requeijão

Creme de Espinafre com
Queijo Creme e Cebolinho

Creme de Cogumelos e
Croutons com Tomilho

Canja de Galinha com
Massinhas e Hortelã



Buffet Light

- 5 Saladas Simples
- 4 Saladas Compostas
- 2 Entradas
- 1 Sopa
- 3 Sanduíches
- 4 Sobremesas
- 3 Frutas Laminadas

€ 45.00 por pessoa

Sanduíches

(escolha 3 opções)

- Sanduíche de Queijo Fresco, Tomate e Orégãos
- Sanduíche de delicias com Milho, Tomate e Rúcula
- Sanduíche de Atum com Ovo e Alface
- Sanduíche de Salmão Fumado, Abacate e Cebola Roxa
- Sanduíche de Queijo, Fiambre, Maionese, Ovo, Tomate e Alface
- Sanduíche de Frango com Molho César e Alface Iceberg
- Sanduíche de Lombo de Porco Assado, Mostarda, Rúcula e Queijo
- Sanduíche de Presunto, Queijo Creme e Rúcula
- Sanduíche de Legumes Grelhados com Tomilho e Queijo Vegan

Sobremesas

(escolha 4 opções)

- Mousse de Manga
- Mousse de Chocolate
- Cheesecake
- Leite-Creme Queimado
- Arroz Doce com Canela
- Tarte de Amêndoa
- Toucinho-do-Céu
- Bolo de Bolacha
- Bolo Bigadeiro
- Pêra Bêbada em Porto
- Pudim de Ovos com Caramelo

Frutas

- 3 variedades de Fruta Laminada
- Salada de Fruta

Suplementos

Bebidas I – Águas, Sumos, Refrigerantes, Cerveja, Chá e Café

€ 11,00 por pessoa

Vinhos II – Águas, Sumos, Refrigerantes, Cerveja, Vinho Branco e Tinto Trevo, Chá e Café

€ 20,00 por pessoa

Vinhos III – Águas, Sumos, Refrigerantes, Cerveja, Vinho Branco e Tinto Seleção Palácio, Chá e Café

€ 28,00 por pessoa

2º Prato Principal

€ 13,00 por pessoa



Buffet I

5 Saladas Simples
5 Saladas Compostas
2 Entradas
1 Sopa
1 Prato Principal de
Carne ou Peixe e 1
Prato Vegetariano
4 Sobremesas
3 Frutas Laminadas

€ 56,00 por pessoa

Saladas Simples

Alface, Tomate, Pepino,
Milho e Cenoura

Saladas Compostas

(escolha 5 opções)

Tomate com Requeijão,
Azeite e Oregãos

Couscous com Legumes e
Hortelã

Macedónia de Legumes
com Ervas Frescas, Ovo e
Maionese

Legumes Grelhados com
Azeite de Alho e Tomilho
Couve Roxa Marinada com
Laranja e Sementes
Sésamo

Queijo Feta com Pimento,
Pepino, Cebola, Azeitona e
Orégãos

Massa com Frutos do Mar e
Molho de Cocktail

Feijão Frade com Atum,
Salsa e Raspas de Ovo

Bacalhau com Grão,
Pimentos, Salsa e Vinagrete
Português

Arroz com Fiambre, Ovo
Mexido e Ervilhas

Salada de Sardinha em
Conserva Nacional sobre
Batata e Cebola

Salada fria de Legumes com
Maionese e Filete de Peixe
Panado

Batata com Bacon Tostado,
Cebola e Molho de Mostarda

Frango com Maçã, Passas e
Molho de logurte

Frango com Caril, Maçã
Cidra e Queijo Edam

Entradas

(escolha 2 opções)

Quiche de Legumes com
Queijo Chèvre

Quiche de Atum com
Pimentos e Azeitona

Tortilha de Batata e
Cebola

Tortilha de Charcutaria e
Ervas Frescas

Enchidos Marinados em
Azeite e Colorau

Salgadinhos

Sopas

(escolha 1 opção)

Creme de Legumes
Guarnecido

Creme de Cenoura e
Amêndoa Tostada

Creme de Tomate com
Migas de Requeijão

Creme de Espinafre com
Queijo Creme e Cebolinho

Creme de Cogumelos e
Croutons com Tomilho

Canja de Galinha com
Massinhas e Hortelã



Buffet I

- 5 Saladas Simples
- 5 Saladas Compostas
- 2 Entradas
- 1 Sopa
- 1 Prato Principal
- 4 Sobremesas
- 3 Frutas Laminadas

€ 56,00 por pessoa

Prato Principal Vegetariano

- Caril de Tofu, Arroz Thai 🍃
- Feijoada de Cogumelos e Arroz Branco 🍃
- Noodles de Legumes Grelhados com Soja 🍃

Prato Principal Carne

(escolha 1 prato principal de carne ou peixe e 1 vegetariano)

- Peito de Frango com Molho de Ervas, Batata Assada e Espargos
- Rôti de Perú Recheado com Enchidos, Legumes Salteados e Tagliatelli
- Arroz de Pato com Enchidos Nacionais
- Lombo de Porco Marinado em Pimentão e Migas da Beira
- Strogonoff de Vaca com Molho Cremoso e Arroz de Passas
- Vitela Estufada em Vinho do Douro, Esmagado de Batata e Salteado de Cenoura e Ervilhas
- Perna de Borrego Assada em Ras al Hanout e Hortelã com Couscous de Legumes

Prato Principal Peixe

(escolha 1 prato principal de carne ou peixe e 1 vegetariano)

- Bacalhau Lascado com Broa em Cebolada, Batata a Murro e Grelos
- Bacalhau Gratinado com Natas, Salsa e Azeitonas
- Salmão com Molho Pernod, Arroz Thai e Legumes a Vapor
- Feijoada de Choco e Camarão com Arroz de Forno
- Filete de Dourada com Legumes, Esmagado de Batata e Hortelã
- Filete de Robalo Corado com Legumes Salteados e Xerém de Milho
- Arroz de Tamboril e Bivalves

Sobremesas

(escolha 4 opções)

- Mousse de Manga
- Mousse de Chocolate
- Cheesecake de Frutos Vermelhos
- Leite-Creme Queimado
- Arroz Doce com Canela
- Tarte de Amêndoa
- Toucinho-do-Céu
- Bolo de Bolacha
- Bolo Brigadeiro
- Pêra Bêbada em Porto
- Pudim de Ovos com Caramelo

Frutas

- 3 variedades de Fruta Laminada
- Salada de Fruta

Suplementos

Bebidas I – Águas, Sumos, Refrigerantes, Cerveja, Chá e Café

€ 11,00 por pessoa

Vinhos II – Águas, Sumos, Refrigerantes, Cerveja, Vinho Branco e Tinto Trevo, Chá e Café

€ 20,00 por pessoa

Vinhos III – Águas, Sumos, Refrigerantes, Cerveja, Vinho Branco e Tinto Seleção Palácio, Chá e Café

€ 28,00 por pessoa

2º Prato Principal

€ 13,00 por pessoa



Buffet II

5 Saladas Simples
5 Saladas Compostas
2 Entradas
1 Sopa
1 Prato Principal de Carne ou Peixe e 1 Prato Vegetariano
4 Sobremesas
3 Frutas Laminadas

€ 81,00 por pessoa

Saladas Simples

Alface, Tomate, Pepino, Milho e Cenoura

Saladas Compostas

(escolha 5 opções)

Tomate com Requeijão, Azeite e Orégãos
Couscous com Legumes e Hortelã
Macedónia de Legumes com Ervas Frescas, Ovo e Maionese
Legumes Grelhados com Azeite de Alho e Tomilho
Couve Roxa Marinada com Laranja e Sementes Sésamo
Queijo Feta com Pimento, Pepino, Cebola, Azeitona e Orégãos
Massa com Frutos do Mar e Molho de Cocktail
Feijão Frade com Atum, Salsa e Raspas de Ovo
Bacalhau com Grão, Pimentos, Salsa e Vinagrete Português
Arroz com Fiambre, Ovo Mexido e Ervilhas

Salada de Sardinha em Conserva Nacional sobre Batata e Cebola
Salada Fria de Legumes com Maionese e Filete de Peixe Panado

Batata com Bacon Tostado, Cebola e Molho de Mostarda

Frango com Maçã, Passas e Molho de Iogurte

Frango com Caril, Maçã Cidra e Queijo Edam

Entradas

(escolha 2 opções)

Quiche de Legumes com Queijo Chèvre

Quiche de Atum com Pimentos e Azeitona

Tortilha de Batata e Cebola

Tortilha de Charcutaria e Ervas Frescas

Enchidos Marinados em Azeite e Colorau
Salgadinhos

Sopas

(escolha 1 opção)

Creme de Legumes
Guarnecido

Creme de Cenoura e Amêndoa Tostada

Creme de Tomate com Migas de Requeijão

Creme de Espinafre com Queijo Creme e Cebolinho

Creme de Cogumelos e Croutons com Tomilho

Canja de Galinha com Massinhas e Hortelã

Suplementos

Soft Drinks – Águas, Sumos, Refrigerantes, Cerveja, Chá e Café

€ 11,00 por pessoa

Vinhos II – Águas, Sumos, Refrigerantes, Cerveja, Vinho Branco e Tinto Trevo, Chá e Café

€ 20,00 por pessoa

Vinhos III – Águas, Sumos, Refrigerantes, Cerveja, Vinho Branco e Tinto Seleção Palácio, Chá e Café

€ 28,00 por pessoa

2º Prato Principal

€ 13,00 por pessoa



Buffet II

5 Saladas Simples
5 Saladas Compostas
2 Entradas
1 Sopa
1 Prato Principal de
Carne ou Peixe e 1
Prato Vegetariano
4 Sobremesas
3 Frutas Laminadas

€ 81,00 por pessoa

Prato Principal Peixe

Lombo de Bacalhau com Camarão
e Molho de Caldeirada, Esmagada
de Batata
Tentáculo de Polvo Braseado,
Grellos Salteados, Batata a Murro e
Cebola Confitada
Lombo de Robalo, Arroz do Mar,
Ervas Finas
Tranche de Corvina, Ratatouille de
Legumes e Molho de Espumante
Cherne Suado em Algas, Puré de
Abóbora, Legumes Assados
Lombo de Bacalhau Gratinado com
Maionese de Laranja, Pickles e Puré
de Batata

Prato Principal Carne

Cabrito Assado, Arroz de Miúdos,
Esparregado de Espinafres
Bochechas de Vitela, Molho de Vinho do
Porto, Migas de Couve Portuguesa
Acém de Novilho Assado Baixa Temperatura,
Batatinha Nova, Salteado Legumes
Entrecote Maturado, Puré Trufado, Espargos
Salteados
Coxa de Pato Confitado, Polenta, Molho de
Frutos Vermelhos
Carré de Borrego, Crumble de Pistachio,
Arroz de Açafrão com Frutos Secos

Prato Principal Vegetariano

Lascas de Tofu, Crumble de Broa e Azeite,
Batata a Murro e Grellos
Bifes de Seitan, Arroz Selvagem, Molho de
Mostarda e Ervas
Mil Folhas de Cogumelos Selvagens com
Creme de Castanha

Sobremesas

(escolha 4 opções)

Mousse de Manga
Mousse de Chocolate
Cheesecake de Frutos Vermelhos
Leite-Creme Queimado
Arroz Doce com Canela
Tarte de Amêndoa
Toucinho-do-Céu
Bolo de Bolacha
Bolo Brigadeiro
Pêra Bêbada em Porto
Pudim de Ovos com Caramelo

Frutas

Fruta Laminada
Salada de Fruta



BARBECUE



Barbecue

€ 81,00 por pessoa

Saladas Simples

Alface, Tomate, Pepino,
Milho e Cenoura

Saladas Compostas

(escolha 5 opções)

Grão-de-Bico com
Bacalhau e Salsa

Atum com Feijão-Verde,
Batata e Raspas de Ovo

Pimentos Assados com
Azeite e Alho

Fussili com Frango e Molho
de Iogurte

Queijo Fresco com Tomate
e Orégãos

Couve Roxa marinada com
Laranja

Couve, Aipo, Cenoura e
Miolo de Noz com
Maionese

Alface, Iceberg, Frango,
Bacon, Parmesão e Molho
César

Entradas

Quiche de Cogumelos e
Brie

Tortilha de Enchidos e
Cebola

Rissóis de Camarão

Croquetes de Carne

Bolinhos de Bacalhau

Sopa

Caldo Verde com Chouriço
de Carne e fio de Azeite

Pratos Quentes

Arroz branco

Feijão preto

Legumes Grelhados

Batata Assada

Pratos na Grelha

Picanha, Peito de Frango,
Salsicha Toscana, Ribs,
Morcela e Hambúrguer

Filete de Robalo e
Dourada, Salmão e
Sardinha

Espetos de Queijo Coalho
e Corações de Galinha

Sobremesas

Arroz-Doce

Leite-Creme

Mousse de Chocolate

Torta de Laranja

Carré de Maçã

Festival de Fruta

Suplementos

Bebidas I – Águas, Sumos,
Refrigerantes, Cerveja,
Chá e Café

€ 11,00 por pessoa

Vinhos II – Águas, Sumos,
Refrigerantes, Cerveja,
Vinho Branco e Tinto
Trevo, Chá e Café

€ 20,00 por pessoa

Vinhos III – Águas,
Sumos, Refrigerantes,
Cerveja, Vinho Branco e
Tinto Seleção Palácio,
Chá e Café

€ 28,00 por pessoa

Prato Principal

€ 13,00 por pessoa

A photograph of a restaurant table setting. In the foreground, three wine glasses are visible: a small one on the left and two larger ones in the center. Behind them are plates of food, including a large plate with sliced meats and vegetables, and a smaller plate with a bread roll. The background is blurred, showing more of the table and possibly other diners. The word "MENUS" is overlaid in the center in a white serif font, with two short white lines above and below it.

MENUS



Menu I

Saladas e Entradas

Creme de Abóbora com as suas Sementes

ou

Salada de Requeijão com Vinagrete de Mel e Croutons

Prato Principal

Salmão Corado com Molho de Ervas e Camarão

ou

Arroz de Pato com Enchidos Nacionais

ou

chilli de Soja, Arroz Thai, Ervas Frescas 🌱

Sobremesas

Tiramisú com Cacau

ou

Parfait com Texturas de Manga

ou

Panacotta de Baunilha com Frutos Vermelhos 🌱

€48,00 por pessoa

Para todos os convidados

1 Entrada

1 Prato Principal

1 Sobremesa

Menu II

Saladas e Entradas

Creme de Espargos com Crocante de Presunto

ou

Folhado de Chèvre com Doce de Tomate e Ervas Frescas

Prato Principal

Bacalhau Lascado com Broa

ou

Mignon de Porco com Grelos Salteados e Ragout de Cogumelos

ou

Lasanha de Courgette 🌱

Sobremesas

Parfait com Texturas de Manga

ou

Pão-de-Ló de Ovos Moles com Canela

ou

Panacotta de Baunilha com Frutos Vermelhos 🌱

€ 56,00 por pessoa

Suplementos

2º Prato Principal 30% por pessoa



Menu III

Saladas e Entradas

Creme de Cogumelos com
Azeite de Trufa

ou

Folhado de Bacalhau em Cama
de Grelos

Prato Principal

Arroz de Tamboril e Gambas

ou

Acém Maronês a Baixa
Temperatura, Puré de Cheróvias
e Espinafres

ou

Risotto de Cogumelo Portobello 🍴

Sobremesas

Tarte Trufada de Chocolate
com Coulis de Morango

ou

Panacotta de Baunilha com
Frutos Vermelhos 🍴

€ 65,00 por pessoa

Para todos os convidados

1 Entrada

1 Prato Principal

1 Sobremesa

Menu IV

Saladas e Entradas

Caldo Verde e Enchidos Nacionais
ou

Pêra em Porto, Queijo da Serra,
Pinhão, Mel e Crocante de
Presunto

Prato Principal

Dourada Corada com Grelos e
Xerém de Coentros

ou

Pato confitado com molho de
Laranja e Gengibre, Polenta de
Ervas e Juliana de Legumes

ou

Bife de Tofu Fumado, Esmagada
de Batata e Molho de Amendoim 🍴

Sobremesas

Toucinho-do-Céu com Sorbet de
Limão

ou

Paulova com Chantilly, Baunilha
e Frutos Vermelhos

ou

Panacotta de Baunilha com
Frutos Vermelhos 🍴

€ 80,00 por pessoa

Suplementos

2º Prato Principal 30% por pessoa



Suplementos

Buffet de Salgados, Queijos e Enchidos

Empadas de Leitão

Empadas de Legumes

Quiche de Espinafres e Salmão Fumado

Bôla de Enchidos Caseira

Tábua de Queijos e Enchidos (5 queijos nacionais, 3 variedades de compotas, uvas e frutos secos, presunto fatiado, 2 enchidos regionais e 1 charcutaria)

Seleção de Pão e Tostas

€ 31,00 por pessoa

Ceia

Creme de Cenoura e Gengibre ou Caldo Verde ou Canja de Galinha

Pregos ou Mini Hambúrgueres

Pastéis de Nata

€ 15,00 por pessoa

Cortador de Presunto

Sugestão do Chef e preço sob consulta

Buffet de Salgados, Queijos, Enchidos e Marisco

Empadas de Leitão

Empadas de Legumes

Quiche de Espinafres e Salmão Fumado

Bôla de Enchidos Caseira

Tábua de Queijos e Enchidos (5 queijos nacionais, 3 variedades de compotas, uvas e frutos secos, presunto fatiado, 2 enchidos regionais e 1 charcutaria)

Seleção de Pão e Tostas

Sapateira Recheada

Camarão Cozido

Mexilhão Meia Casca

Salmão Fumado

Rosbife

€ 50,00 por pessoa

Estação de Marisco

Sugestão do Chef e preço sob consulta



Suplementos Sobremesas, Queijos e Enchidos

Buffet de Sobremesas

Fruta Laminada
Pêra Bêbada em Vinho do Porto
Mousse de Manga
Mousse de Chocolate
Cheesecake de Frutos Vermelhos
Leite-Creme Queimado
Tarte de Amêndoa
Tarte de Maçã
Toucinho-do-Céu
Bolo de Noz
Bolo de Bolacha
Bolo Brigadeiro
Pudim Abade de Priscos

€ 15,00 por pessoa

(fruta e opção de 6 doces)

Tábua de Queijos Nacionais

5 Queijos Nacionais
3 variedades de Compotas
3 variedades de Frutos Secos
Seleção de Pão e Tostas
Uvas

€ 15,00 por pessoa

Tábua de Queijos Nacionais & Internacionais

4 Queijos Nacionais
3 Queijos Internacionais
3 variedades de Compotas
3 variedades de Frutos Secos
Seleção de Pão e Tostas
Uvas

€ 19,00 por pessoa

Tábua de Carnes Fumadas e Enchidos

Presunto Fatiado
2 Enchidos Regionais
2 variedades de Charcutaria
Enchidos Assados
Seleção de Pão e Tostas

€ 15,00 por pessoa



Suplementos Bebidas

Bebidas I*

Águas & Sumos
Refrigerantes
Cerveja
Chá e Café

€ 11,00 por pessoa

Bebidas II*

Águas & Sumos
Refrigerantes
Cerveja
Vinho Branco e
Tinto Trevo
Chá e Café

€ 20,00 por pessoa

Bebidas III*

Águas & Sumos
Refrigerantes
Cerveja
Vinho Branco e
Tinto Seleção
Palácio
Chá e Café

€ 28,00 por pessoa

Bebidas IV*

Águas & Sumos
Refrigerantes
Cerveja
Vinho Branco e
Tinto Seleção
Palácio Superior
Chá e Café

€ 40,00 por pessoa

Espumante

(para brinde – 1 flute)

€ 8,00 por pessoa

Vinho do Porto

(para a sobremesa –
1 cálice)

Messias Tawny

€ 9,00 por pessoa

Digestivos

(1 passagem)

CR&F

Whisky Novo

Licor Beirão

Baileys

€ 13,00 por pessoa

Bar Aberto

(serv. 2h, mín. 50 pessoas)

Gin & Vodka

Whisky Novo

Aguardente Velha

Porto Tawny

Licores & Cerveja

Vinho Branco e Tinto
Trevo

Águas & Sumos

Refrigerantes

€ 44,00 por pessoa

€ 15,00 por pessoa
por hora extra

Taxas de Rolha

por garrafa aberta (0,75cl)

€ 14,00 | Vinhos

€ 20,00 | Espumantes

€ 35,00 | Espirituosos

€ 33,00 | Magnum

Taxas de Prolongamento

por hora extra + valor de
serviço contratado:

. serviço corporate – 3h

. serviço social – 4h ou 5h
no caso de ter cocktail

€ 800,00

€ 1.600,00 (serviço após as
03h00)

De acordo com a legislação em vigor e as normas da HACCP, apenas poderemos servir
bebidas devidamente identificadas e rotuladas.

IVA incluído à taxa legal em vigor | * À descrição durante a refeição

A close-up photograph of a pizza with pepperoni and pickles toppings. The pizza is being pulled apart by three hands, revealing the melted cheese and the toppings. The pizza is served on a wooden board. The text "MENU INFANTIL" is overlaid in the center in a white serif font.

MENU INFANTIL



Menu Infantil

Crianças até aos 3 anos – Cortesia

**Crianças entre os 4 e os 12 anos –
50% do menu**

Limite de 20 crianças por
evento, após este número,
será considerado valor de
adulto.

Entradas

(escolha 1)

Alfaces Mistas com
Queijo Fresco e Orégãos
Creme de Legumes

Prato Principal

(escolha 1)

Pizza Margarita
Bolonesa com
Esparguete e Queijo
Ralado
Salmão Braseado com
Legumes
Bife Grelhado com Ovo,
Batata Smile e Mistura
de Alfaces
Escalopes de Frango
com Batata Smile e
Legumes

Sobremesas

(escolha 1)

Salada de Fruta
Gelado
Mousse de Chocolate e
Mini Suspiros

CONDIÇÕES GERAIS

Confirmação do Serviço

De forma a assegurar o serviço, a escolha do menu pretendido para o evento bem como o número de convidados deverá ser comunicada até 10 dias antes do evento. O Serviço Corporate tem duração de 3 horas; o Serviço Social tem duração de 4 horas ou 5 no caso de ter cocktail. O preço por Hora Extra são € 800,00/hora, e após as 03:00hrs da manhã, considerado o valor de € 1 600,00.

No caso de o serviço ocorrer em zonas exteriores, depois ou durante o pôr do sol, será acrescentado um serviço de iluminação extra no valor de € 280,00.

Condições de Pagamento

Os eventos terão de ser 100% pré-pagos e, enviado o comprovativo para o Coordenador de Evento.

No caso de haver pedidos extra no decorrer do evento é obrigatória a assinatura legível do cliente no talão do pedido e pagamento no final do evento.

1º Depósito (não reembolsável) - 15% (7 dias após a confirmação)

2º Depósito - 40% do total (3 meses antes)

3º Depósito - 35% (entre 1 mês e 15 dias antes)

4º Depósito - 10% (até uma semana antes)

Reserva-se o direito de alteração e adaptação destas condições gerais, em conformidade e aplicabilidade com os serviços e prazos previstos em determinados processos / propostas.

Decoração, Animação e Audiovisuais

Estes serviços não estão incluídos, no entanto, teremos todo o gosto em disponibilizar contactos ou solicitar propostas a fornecedores especializados.

As refeições e consumos do staff/músicos contratados não estão incluídos na proposta apresentada e serão orçamentadas mediante consulta prévia.

No caso de utilização das toalhas do Pestana Palácio do Freixo, se estas sofrerem danos ou mancharem com cera de vela, será aplicado um custo adicional de 60,00€ por toalha para a sua recuperação.

Política de Redução de Convidados

Desde a assinatura do contrato até 91 dias antes da chegada:

Redução: Alojamento: 25% dos quartos reservados podem ser anulados, por noite, sem penalização. Reduções acima desta percentagem serão debitadas, por noite, a 75% do preço do quarto. F&B e espaços contratados: 25% dos serviços contratados podem ser cancelados sem penalização. Reduções acima desta percentagem será debitada 75% da totalidade.

Cancelamento total: débito de 50% da faturação prevista em alojamento e aluguer de espaços contratados, como penalização.

De 90 a 61 dias antes da chegada:

Redução: Alojamento: 15% dos quartos reservados podem ser anulados, por noite, sem penalização. Reduções acima desta percentagem serão debitadas, por noite, a 85% do preço do quarto. F&B e espaços contratados: 15% dos serviços contratados podem ser cancelados sem penalização. Reduções acima desta percentagem será debitado 85% da totalidade.

Cancelamento total: débito de 75% da faturação prevista em alojamento e aluguer de espaços contratados, como penalização.

CONDIÇÕES GERAIS

Política de Redução de Convidados

De 60 a 31 dias antes da chegada:

Redução: Alojamento: 10% dos quartos reservados podem ser anulados, por noite, sem penalização. Reduções acima desta percentagem serão debitadas, por noite, a 90% do preço do quarto. F&B e espaços contratados: 10% dos serviços contratados podem ser cancelados sem penalização. Reduções acima desta percentagem será debitado 90% da totalidade.

Cancelamento total: débito de 85% da faturação prevista em alojamento e aluguer de espaços contratados, como penalização.

De 30 a 72 horas antes da chegada:

Redução: Alojamento, F&B e espaços contratados: 5% dos quartos reservados, por noite, e dos serviços contratados podem ser cancelados sem penalização. Reduções acima desta percentagem serão debitadas na totalidade.

Cancelamento total: débito de 100% da faturação prevista em alojamento, serviços de F&B e aluguer de espaços contratados, como penalização.

A menos de 72 horas antes da chegada:

Todos os cancelamentos do grupo, “no-shows” e/ou saídas antecipadas, serviços de F&B e/ou espaços contratados serão debitados na totalidade (100%).

A escala de reduções não é acumulativa e só pode ser usada uma única vez. Após a primeira utilização, todos cancelamentos e/ou reduções efetuados serão cobrados na totalidade (100%). A fatura com o débito da penalização por cancelamento total tem prazo de pagamento máximo, de trinta dias a contar da data da sua emissão.

Restrições Alimentares

Todos os itens mencionados podem conter vestígios de cereais (glúten), frutos secos ou vestígios de frutos secos, sementes de sésamo, crustáceos, ovos, sementes de mostarda ou aipo, peixe, soja, lúpulo, moluscos, dióxido sulfúrico, e sulfitos. Se algum dos participantes tiver restrições alimentares, alergia ou intolerância, por favor mencione as mesmas ao seu Coordenador de Evento.

De 30 a 72 horas antes da chegada:

Redução: Alojamento, F&B e espaços contratados: 5% dos quartos reservados, por noite, e dos serviços contratados podem ser cancelados sem penalização. Reduções acima desta percentagem serão debitadas na totalidade.

Cancelamento total: débito de 100% da faturação prevista em alojamento, serviços de F&B e aluguer de espaços contratados, como penalização.

A menos de 72 horas antes da chegada:

Todos os cancelamentos do grupo, “no-shows” e/ou saídas antecipadas, serviços de F&B e/ou espaços contratados serão debitados na totalidade (100%).

Danos

O Pestana Palácio do Freixo, Pousada & National Monument reserva-se ao direito de ser indemnizado por eventuais danos ou prejuízos causados por pessoas ou atos que ponham em causa o seu património.

Os custos de reparação ou substituição de bens resultantes de danos, quebras ou extravio, serão debitados ao cliente ao preço de venda.

FORNECEDORES E MONTAGENS

Com o objetivo de assegurar a integridade do espaço e o bom funcionamento dos eventos realizados no Palácio do Freixo, Monumento Nacional classificado, vimos por este meio informar e reforçar as normas obrigatórias a serem seguidas por todas as empresas e profissionais prestadores de serviços no local:

1. Responsabilidade sobre Bens e Materiais

O Palácio do Freixo não se responsabiliza por quaisquer bens, materiais, equipamentos ou decorações deixados nas instalações em datas anteriores ou posteriores ao evento, nem pela sua guarda ou vigilância no próprio dia do evento.

Todos os materiais devem ser entregues e recolhidos no próprio dia do evento, dentro do horário previamente autorizado pela equipa de coordenação. O não cumprimento desta norma poderá resultar em recusa de acesso ou penalizações futuras. Caso pretendam guardar material antes do evento, devemos ser consultados antecipadamente com a descrição do material em causa, afim de ser apresentada o respetivo orçamento para o efeito.

No caso de utilização das toalhas do Pestana Palácio do Freixo, se estas sofrerem danos ou mancharem com cera de vela, será aplicado um custo adicional de 100,00€ por toalha para a sua recuperação.

2. Preservação do Património Histórico

Tendo em conta que o Palácio do Freixo é um edifício classificado como Monumento Nacional, quaisquer danos causados à sua estrutura, fachadas, interiores, mobiliário histórico, tetos, pavimentos, elementos decorativos ou jardins serão da inteira responsabilidade do fornecedor ou prestador de serviço causador, sendo imputados os custos correspondentes à reparação, restauro ou substituição.

3. Montagem e Manuseamento

Durante as fases de montagem, desmontagem e execução do evento, é obrigatório:

Utilizar equipamentos de proteção adequados para evitar danos em pisos, paredes, portas, janelas e mobiliário;

Evitar a movimentação de objetos pesados sem proteção ou rodas apropriadas;

Não fixar, colar, pendurar ou apoiar qualquer elemento decorativo nas estruturas históricas, incluindo colunas, paredes, portas ou tetos;

Respeitar os acessos autorizados e não utilizar espaços não incluídos no contrato sem autorização prévia;

Cumprir integralmente os horários estipulados para montagem e desmontagem, evitando perturbações a outros eventos ou atividades no espaço.

4. Conduta e Segurança

Todos os profissionais deverão apresentar-se de forma adequada, respeitando as regras de conduta e segurança exigidas para atuação em património histórico;

É proibido fumar, consumir bebidas alcoólicas ou alimentos fora das zonas designadas;

O acesso a áreas técnicas e reservadas está limitado exclusivamente ao pessoal autorizado.

5. Sanções e Penalizações

O não cumprimento destas normas poderá implicar:

Interrupção ou suspensão imediata da atividade;

Recusa de acesso em eventos futuros;

Imputação de custos por danos ou atrasos causados.



PESTANA

COLLECTION HOTELS

CONTACTOS

Estrada Nacional 108, 4300-316 Campanhã, Porto - Portugal

GPS N: 41 08.571 W: 8 34.475

T.: +351 229 766 450

E: eventos.porto@pestana.com

www.pestanacollection.com



PESTANA

COLLECTION HOTELS

EVENTS KIT

THE TIME OF YOUR LIFE



PESTANA

PALÁCIO do FREIXO

POUSADA & NATIONAL MONUMENT

COLLECTION HOTELS

DOURO • PORTO • PORTUGAL



INDEX

Breakfast

Breakfast Buffet

Continental Breakfast

Brunch

Brunch Menu

Brunch Side Dishes

Snacks

Summer Menu

Winter Menu

Coffee – Break

Welcome Coffee

Menu I

Menu II

Supplements

Welcome Drink & Cocktail

Cocktail I

Cocktail II

Cocktail III

Supplements

Canapé Add-Ons

Cocktail Dinatoire

Buffets

Buffet Light

Buffet I

Buffet II

Barbecue

Menus

Menu I

Menu II

Menu III

Menu IV

Supplements

Dessert, Cheese, and Cured Meats
Supplements

Drink Supplements

Children's Menu

General Conditions

Supplier and Setup Conditions

Contacts

BREAKFAST





Breakfast

Private Room

Coffee, Tea, Milk
Mineral Water
Orange Juice, Detox Juice

Cereals Selection and Granola
Dry Fruits Selection and Seeds
Plain Yoghurt
Fresh Sliced Fruit
Cheese Selection and Cold-Cut Meats
Butter and Jams
White, Wholemeal and Seed Bread
Viennoiserie
Homemade Cake
Doughnuts or similar

Scrambled Eggs and Bacon
Sautéed Mushrooms

€ 38,00 per person

VAT included at the legal rate in force | Service available between 07:00 and 11:00
Minimum 25 people | 2 hours of service



Continental Breakfast

Private Room

Coffee, Tea, Milk
Mineral Water
Orange Juice, Detox Juice

Wheat Bread, Seed Bread, Croissant
Butter (with and without Salt)
Viennoiserie
Sliced Cheese
International Cheese
Turkey Ham
Pork Ham
Jams
Sugar-Free Jams and Honey

€ 31.00 per person

VAT included at the legal rate in force | Service available between 07:00 and 11:00
Minimum 10 people | 2 hours of service



BRUNCH



Brunch

Americano and Espresso
Coffee
Tea Collection
Cow's Milk and Soy Milk
Orange Juice
Mineral Water
Flavoured Water
Sparkling Wine

Bread Selection
Viennoiserie Selection
Homemade Cake and Pancakes
Butter, Marmalade
Honey, Hazelnut Cream
Jams Selection

Natural Yogurt Verrine with
Granola and Fruit

Sliced Fruit Selection
Dry Fruits Selection
Cheeses Selection and Paté

€ 50,00 per person

Pork Ham
Turkey Ham
Paio de York (Pork Sausage)
Salpicão (Spicy Pork
Sausage)
Cured Ham
Mortadella

Roast Beef
Smoked Salmon
Chèvre
Fresh Cheese and Tomato
Roasted Tomato
Chicken, Pepper and Onion
Tortilla
Mushroom Quiche
Toasted Bacon
Scrambled Eggs
Sautéed Mushrooms

Soup (choice 1 option)

Vegetable Cream Soup
Carrot Cream Soup and Toasted
Almond
Pumpkin Cream Soup with
Cream Cheese



Brunch – Side Dishes

Main Dish

(choice 1 option)

Noodles with Vegetables,
Soybeans and Sesame

Traditional "Bacalhau
com Natas" (Codfish with
Onions, Potatoes and
Cream)

Poultry Stroganoff with
Mushrooms and Rice

€ 15,00 per person

Showcooking

(choice 1 option)

Pasta

Omelette

€ 23,00 por pessoa

Drinks II *

Water & Juices

Soft Drinks

Beer

Red & White
Wine Trevo

Tea & Coffee

€ 20,00 per person

Drinks III *

Water & Juices

Soft Drinks

Beer

Palace Selection

Red & White Wine

Tea & Coffee

€ 28,00 per person

A top-down view of a wooden table with several food items. In the center is a round bowl containing a croissant, lettuce, tomatoes, and cheese. To its left, a croissant sits on a piece of parchment paper. Above the central bowl is a rectangular box filled with a long sandwich. To the right of the central bowl is another round bowl with strawberries, donuts, and a slice of salami. Further right is a bowl with a chocolate dessert and pink flower petals. In the bottom right corner, a croissant is partially visible on parchment paper. The word "SNACKS" is centered in white serif font, flanked by two short horizontal lines.

SNACKS



Summer Menu

Americano and Espresso Coffee
Tea & Iced Green Tea with Mint
Cow's Milk and Soy Milk
Smoothies
Orange Juice & Lemonade
Mineral Water

Sliced Seasonal Fruit
Natural Greek Yoghurt
Granola, Nuts and Seeds

Selection of Bread
Jam (Pumpkin and Strawberry) and Butter
Homemade Cake
Assorted Sandwiches
Traditional Salty Snacks and Puff Pastries
Homemade "Bôla" Sausage Balls
Mini Pastries – Custard Tarts, Doughnuts and Muffins

€ 38,00 per person

Supplements (prices per person)

Soups (Vegetable Cream Soup, Carrot Cream Soup with Toasted Almonds, Pumpkin Cream Soup with Cottage Cheese Crumbs) – **€ 4,00**

Showcooking – **€ 23,00**

Wine Supplement I – (White, Red and Rosé Trevo) and Beer – **€ 20,00**

Wine Supplement II – (White Seleção Palácio) and Beer – **€ 28,00**

VAT included at the legal rate in force | Service available between 15:00 and 18:00
Minimum 30 people | 2 hours of service



Winter Menu

Americano and Espresso Coffee

Tea & Milk

Hot Chocolate

Orange Juice

Mineral Water

Sliced Seasonal Fruit

Natural Greek Yoghurt

Granola, Nuts and Seeds

Selection of Bread

Jam (Pumpkin and Strawberry) and Butter

Scones & Homemade Cake

Biscuits Cinnamon, Lemon, Hungarian

Assorted Sandwiches

Traditional Salty Snacks and Puff Pastries

Homemade “Bôla” Sausage Balls

Mini Pastries – Custard Tarts, Doughnuts and Muffins

€ 38,00 per person

Supplements (prices per person)

Soup (Vegetable Cream Soup,
Carrot Cream Soup with Toasted
Almonds, Pumpkin Cream Soup
with Cottage Cheese Crumbs)

– € 4,00

Showcooking – € 23,00

Wine I (White, Red, and Rosé
Trevo) – **€ 20,00**

Wine II (White Seleção Palácio)
and Beer – **€ 28,00**

VAT included at the legal rate in force | Service available between 15:00 and 18:00
Minimum 30 people | 2 hours of service



COFFEE BREAKS



Welcome Coffee Menu I

Americano Coffee
Tea
Cow's Milk
Mineral Water

€ 13,00 per person

Americano Coffee
Tea
Cow's Milk
Orange Juice
Mineral Water

Biscuits – Cinnamon,
Lemon and
Hungarian

€ 15,00 per person

Menu II

Americano Coffee
Tea
Cow's Milk and Soy
Milk
Orange Juice
Detox Juices
Mineral Water

Turkey Ham
Sandwich in Seed
Bread
Fresh Cheese, Tomato
and Basil Sandwich in
Dark Bread
Mini Pastries
Doughnuts

€ 19,00 per person

Supplements

Low-carb Cake or Overnight Oats – **€ 5,00**

Sliced fruit – **€ 4,00**

Whole fruit – **€ 3,00**

Traditional Salty Snacks (2 varieties) – **€ 4,00**

Espresso coffee – **€ 4,00**

Smoothie – **€ 6,00**

Soft drinks – **€ 6,00**

Coffee Service – coffee break suggestions should consider a 30% surcharge if you require a replenishment service for an entire morning or afternoon.

VAT included at the legal rate in force | Coffee breaks with 30 minutes of service



WELCOME DRINK & COCKTAIL



Cocktail I

Drinks

Orange Juice with Zest
Mineral Water
Sparkling Wine

Nuts
Corn Tortilla

€ 13,00 per person

Cocktail II

Drinks

Orange Juice with Zest
Mineral Water
Trevo Red and White Wine
Sparkling Wine

Nuts
Corn Tortilla

€ 18,00 per person

Cocktail III

Drinks

Orange Juice with Zest
Mineral Water
Trevo Red and White Wine
Sparkling Wine
Martini
Gin
Porto Tonic

Nuts
Corn Tortilla

€ 23,00 per person

Supplements

For additional 45 minutes – **30%** on the presented price

For cocktail not followed by a meal – **20%** on the presented price

VAT included at the legal rate in force
Minimum 25 people | 45 minutes of service



Canapés Supplements

Cold Canapés

Serra da Estrela DOP Cheese
Tartlet with Honey and
Walnut
Smoked Salmon Blini with
Fennel and Roe
Beef Tartare Cone with Egg
Yolk
Portuguese Style Octopus
Salad
Foie Macaron with Apple
Tuna and Olive Quiche

Cold Vegetarian / Vegan Canapés

Island São Jorge Cheese and
Grape Skewer 🌱
Cherry Tomato, Mozzarella,
And Pesto 🌱
Vegetable Crudités with
Hummus 🌱
Melon Soup with Mint 🌱
Vegetable Quiche 🌱

Hot Canapés

Shrimp Rissol
Alheira Sphere
Date and Bacon Skewer
Chicken Samosa
Leitão Pepper Pie
Shellfish Cream Shot
Chicken Coxinha

Hot Vegetarian / Vegan Canapés

Tomato and Mozzarella
Arancini 🌱
Vegetables In Filo Pastry with
Sweet and Sour Sauce 🌱
Stuffed Mushrooms with
Vegetables au Gratin 🌱
Breaded Camembert 🌱
Carrot Cream Shot with
Toasted Almond 🌱

(prices per person)

Selection of 4 Canapés - € 15,00
Selection of 8 Canapés - € 20,00
Additional Piece - € 5,00

Supplements

A 30% surcharge will apply to
the menu selected for cocktail
services not followed by a
meal.



COCKTAIL DINATOIRE



Cocktail Dinatoire

Starter

(choice 1 option)

Cream of Mushroom
Soup with Croutons and
Thyme

Cream of Asparagus
Soup with Crispy Ham

Cream of Leek and Chive
Soup

€ 48,00 per person

Cold Canapés

Smoked Salmon with
Fennel Cream on Toast

Mushroom and Goat's
Cheese Quiche

Salmon Tartare and
Avocado Cone

Cured Ham and
Pineapple

Vegetable Crudités with
Grain Hummus

Hot Canapés

Vegetable Stew with Soy
Sauce

Shrimp Rissoles

Suckling Pig and Pepper
Puff Pastry

Pies With Vegetable
Ragout

Dates with Bacon

Cream of Lobster Shot

Hot Dish

(choice 1 option)

Monkfish and Coriander
Rice

"Spiritual" Cod au Gratin
(Cod Baked in Cheese
Sauce)

Duck Rice with Sausage
Crumble

Poultry or Veal
Stroganoff with White
Rice

Vegetable and Tofu Curry
with Thai Rice

Vegetable Noodles with
Soy and Ginger Sauce

Desserts

Fruit Skewer

Mini Custard Tarts

Toucinho-do-Céu (Egg
Yolk and Sugar Tart)
Cubes

Chocolate Mousse with
Raspberry Crisp

Mini Natas do Céu
(Whipped Cream and
Biscuit Crumble)

Supplements (prices per person)

Beverage I | Water & Juices, Soft Drinks, Beer, Tea and Coffee – € 11,00

Wine II | Water & Juices, Soft Drinks, Beer, Trevo White and Red Wine, Tea and Coffee – € 20,00

Wine III | Water & Juices, Soft Drinks, Beer, Palácio Selection White and Red Wine, Tea and Coffee – € 28,00

1 Cold Starter and 1 Hot Starter – 10%

1 Main Course – 20%



BUFFETS



Buffet Light

- 5 Simple Salads
- 4 Composed Salads
- 2 Appetizers
- 1 Soup
- 3 Sandwiches
- 4 Desserts
- 3 Sliced Fruits

€ 45,00 per person

Side Salads

Lettuce, Tomato, Cucumber, Corn and Carrot

Mix Salads

(choice 4 options)

Tomato with Cream Cheese, Olive Oil and Oregano

Couscous with Vegetables and Mint

Vegetable Macedonia with Fresh Herbs, Egg and Mayonnaise

Grilled Vegetables with Garlic and Thyme Oil

Marinated Red Cabbage with Orange and Sesame Seeds

Feta Cheese with Pepper, Cucumber, Onion, Olive and Oregano

Pasta with Seafood and Cocktail Sauce

Black-Eyed Peas with Tuna, Parsley and Egg Shavings

Cod with Chickpeas, Peppers, Parsley and Portuguese Vinaigrette

Ham Rice, Scrambled Eggs and Peas

Portuguese-Style Preserved Sardine Salad with Potatoes and Onions

Cold Vegetable Salad with Mayonnaise and Breaded Fish Fillet

Potatoes with Toasted Bacon, Onions and Mustard Sauce

Chicken with Apple, Raisins and Voghurt Sauce

Chicken with Curry, Cider Apple and Edam Cheese

Starters

(choice of 2 options)

Vegetable and Chèvre Cheese Quiche

Tuna Quiche with Peppers and Olives

Potato and Onion Tortilla

Cold-Cut Meat and Fresh Herb Tortilla

Sausages Marinated in Olive Oil and Paprika

Traditional Salty Snacks

Soups

(choice 1 option)

Cream of Garnished Vegetable Soup

Cream of Carrot and Toasted Almond Soup

Cream of Tomato Soup with Cream Cheese Crumbs

Cream of Spinach Soup with Cream Cheese and Chives

Cream of Mushroom Soup with Croutons and Thyme

Chicken Soup with Pasta and Mint



Buffet Light

5 Simple Salads
4 Composed Salads
2 Appetizers
1 Soup
3 Sandwiches
4 Desserts
3 Sliced Fruits

€ 45,00 per person

Sandwiches

(choice 3 options)

Fresh Cheese, Tomato and Oregano
Seafood Sticks, Corn, Tomato and Rocket
Tuna, Egg and Lettuce
Smoked Salmon, Avocado and Red Onion
Cheese, Ham, Mayonnaise, Egg, Tomato and Lettuce
Chicken with Caesar Sauce and Iceberg Lettuce
Roast Pork Loin, Mustard, Rocket and Cheese
Ham, Cream Cheese and Rocket
Grilled Vegetables with Thyme and Vegan Cheese

Desserts

(choice of 4 options)

Mango Mousse
Chocolate Mousse
Cheesecake
Crème Brûlée
Rice Pudding with Cinnamon
Almond Tart
Toucinho do Céu (Egg Yolk and Sugar Tart)
Wafer Cake
Brigadeiro Truffle Cake
Port Wine Poached Pear
Egg Pudding with Caramel

Fruits

Sliced Fruit
Fruit Salad

Supplements

Beverage I – Water & Juices, Soft Drinks, Beer, Tea and Coffee

€ 11,00 per person

Beverage II – Water & Juices, Soft Drinks, Beer, Trevo White and Red Wine, Tea and Coffee

€ 20,00 per person

Beverage III – Water & Juices, Soft Drinks, Beer, Palácio Selection White and Red Wine, Tea and Coffee

€ 28,00 per person

Second Main Course

€ 13,00 per person



Buffet I

5 Side Salads
5 Mix Salads
2 Starters
1 Soup
1 or 2 Dishes
4 Desserts
3 Fruits

€ 56.00 per person

Side Salads

Lettuce, Tomato, Cucumber,
Corn and Carrot

Mix Salads

(choice 5 options)

Tomato with Cream Cheese,
Olive Oil and Oregano

Couscous with Vegetables
and Mint

Vegetable Macedonia with
Fresh Herbs, Egg and
Mayonnaise

Grilled Vegetables with
Garlic and Thyme Oil

Marinated Red Cabbage
with Orange and Sesame
Seeds

Feta Cheese with Pepper,
Cucumber, Onion, Olive and
Oregano

Pasta with Seafood and
Cocktail Sauce

Black-Eyed Peas with Tuna,
Parsley and Egg Shavings

Cod with Chickpeas,
Peppers, Parsley and
Portuguese Vinaigrette

Ham Rice, Scrambled Eggs
and Peas

Portuguese-Style Preserved
Sardine Salad with Potatoes
and Onions

Cold Vegetable Salad with
Mayonnaise and Breaded
Fish Fillet

Potatoes with Toasted
Bacon, Onions and Mustard
Sauce

Chicken with Apple, Raisins
and Voghurt Sauce

Chicken with Curry, Cider
Apple and Edam Cheese

Starters

(choice of 3 options)

Vegetable and Chèvre
Cheese Quiche

Tuna Quiche with Peppers
and Olives

Potato and Onion Tortilla
Cold-Cut Meat and Fresh
Herb Tortilla

Sausages Marinated in Olive
Oil and Paprika

Traditional Salty Snacks

Soups

(choice 1 option)

Cream of Garnished
Vegetable Soup

Cream of Carrot and
Toasted Almond Soup

Cream of Tomato Soup
with Cream Cheese
Crumbs

Cream of Spinach Soup
with Cream Cheese and
Chives

Cream of Mushroom Soup
with Croutons and Thyme

Chicken Soup with Pasta
and Mint



Buffet I

5 Side Salads
5 Mix Salads
2 Starters
1 Soup
1 or 2 Dishes
4 Desserts
3 Fruits

€ 56,00 per person

Vegetarian Main Course

Tofu Curry with Thai Rice 🍃
Mushroom “Feijoada” with white Rice 🍃
Grilled Vegetable Noodles with Soy Sauce 🍃

Main Fish Dish

(choose 1 main course of meat or fish and 1 vegetarian option)

Strips of Cod with Cornbread Crust, Onions, Mashed Potatoes and Turnip Greens
Cod au Gratin with Cream, Parsley and Olives
Salmon in Pernod Sauce with Thai Rice and Steamed Vegetables
Cuttlefish and Shrimp
Feijoada with Baked Rice
Perch Stewed in Green Wine and Vegetable Ratatouille
Fillet of Sea Bass with Sautéed Vegetables and Mashed Corn
Monkfish and Shellfish Rice

Main Meat Dish

(choose 1 main course of meat or fish and 1 vegetarian option)

Chicken Breast with Herb Sauce, Baked Potatoes and Asparagus
Turkey Roti Stuffed with Sausage, Sautéed Vegetables and Tagliatelle
Duck Rice with Local Sausages
Pork Loin Marinated in Pepper and Beira-Style Breadcrumbs
Beef Stroganoff with Creamy Sauce and Raisin Rice
Veal Stewed in Douro Wine, Mashed Potatoes and Sautéed Carrots and Peas
Roast Leg of Lamb in Ras al Hanout and Mint with Vegetable Couscous

Desserts

(choose 4 options)

Mango Mousse
Chocolate Mousse
Red Berry Cheesecake
Crème Brûlée
Rice Pudding with Cinnamon
Almond Tart
Toucinho do Céu (Egg Yolk and Sugar Tart)
Wafer Cake
Brigadeiro Truffle Cake
Port Wine Poached Pear
Egg Pudding with Caramel

Fruits

Sliced Fruit
Fruit Salad

Supplements

Beverage I – Water & Juices, Soft Drinks, Beer, Tea and Coffee

€ 11,00 per person

Beverage II – Water & Juices, Soft Drinks, Beer, Trevo White and Red Wine, Tea and Coffee

€ 20,00 per person

Beverage III – Water & Juices, Soft Drinks, Beer, Palácio Selection White and Red Wine, Tea and Coffee

€ 28,00 per person

Second Main Course

€ 13,00 per person



Buffet II

5 Side Salads
5 Mix Salads
2 Starters
1 Soup
1 or 2 Dishes
4 Desserts
3 Fruits

€ 81.00 per person

Side Salads

Lettuce, Tomato,
Cucumber, Corn
and Carrot

Mix Salads

(choose 5 options)

Tomato with Cream Cheese,
Olive Oil and Oregano
Couscous with Vegetables
and Mint
Vegetable Macedonia with
Fresh Herbs, Egg and
Mayonnaise
Grilled Vegetables with Garlic
and Thyme Oil
Marinated Red Cabbage with
Orange and Sesame Seeds
Feta Cheese with Pepper,
Cucumber, Onion, Olive and
Oregano
Pasta with Seafood and
Cocktail Sauce
Black-Eyed Peas with Tuna,
Parsley and Egg Shavings
Cod with Chickpeas, Peppers,
Parsley and Portuguese
Vinaigrette

Ham Rice, Scrambled Eggs and
Peas

Portuguese-Style Preserved
Sardine Salad with Potatoes
and Onions

Cold Vegetable Salad with
Mayonnaise and Breaded Fish
Fillet

Potatoes with Toasted Bacon,
Onions and Mustard Sauce

Chicken with Apple, Raisins and
Yoghurt Sauce

Chicken with Curry, Cider Apple
and Edam Cheese

Starters

(choose of 3 options)

Vegetable and Chèvre Cheese
Quiche
Tuna Quiche with Peppers and
Olives

Potato and Onion Tortilla

Cold-Cut Meat and Fresh Herb
Tortilla

Sausages Marinated in Olive Oil
and Paprika

Traditional Salty Snacks

Soups

(choose 1 option)

Cream of Garnished Vegetable
Soup

Cream of Carrot and Toasted
Almond Soup

Cream of Tomato Soup with
Cream Cheese Crumbs

Cream of Spinach Soup with
Cream Cheese and Chives

Cream of Mushroom Soup with
Croutons and Thyme

Chicken Soup with Pasta and Mint

Supplements

Beverage I – Water & Juices,
Soft Drinks, Beer, Tea and
Coffee

€ 11.00 per person

Beverage II – Water &
Juices, Soft Drinks, Beer,
Trevo White and Red Wine,
Tea and Coffee

€ 20.00 per person

Beverage III – Water &
Juices, Soft Drinks, Beer,
Palácio Selection White and
Red Wine, Tea and Coffee

€ 28.00 per person

Second Main Course

€ 13.00 per person



Buffet II

5 Side Salads
5 Mix Salads
2 Starters
1 Soup
1 or 2 Dishes
4 Desserts
3 Fruits

€ 81.00 per person

Main Fish Dish

(choose 1 main course of meat or fish and 1 vegetarian option)

Cod Loin With Shrimp and Fish Stew Sauce, Mashed Potatoes
Braised Octopus Tentacle, Sautéed Turnip Greens, “Batata a Murro” (Smashed Potatoes) and Confit Onion
Sea Bass Loin, Seafood Rice, Fine Herbs
Corvina Tranche, Vegetable Ratatouille and Sparkling Wine Sauce
Steamed Grouper with Seaweed, Pumpkin Purée, Roasted Vegetables
Gratinated Cod Loin with Orange Mayonnaise, Pickles, and Potato Purée

Main Meat Dish

(choose 1 main course of meat or fish and 1 vegetarian option)

Roasted Lamb, Giblet Rice, Spinach Purée
Veal Cheeks, Port Wine Sauce, Portuguese Cabbage “Migas”
Slow-Roasted Beef Chuck, New Potatoes, Sautéed Vegetables
Aged Entrecôte, Truffled Purée, Sautéed Asparagus
Confit Duck Leg, Polenta, Red Berry Sauce
Lamb Rack, Pistachio Crumble, Saffron Rice with Dried Fruits

Vegetarian Main Course

Tofu Curry with Thai Rice ②
Mushroom “Feijoada” with white Rice ②
Grilled Vegetable Noodles with Soy Sauce ②

Desserts

(choose 4 options)

Mango Mousse
Chocolate Mousse
Red Berry Cheesecake
Crème Brûlée
Rice Pudding with Cinnamon
Almond Tart
Toucinho do Céu (Egg Yolk and Sugar Tart)
Wafer Cake
Brigadeiro Truffle Cake
Port Wine Poached Pear
Egg Pudding with Caramel

Fruits

Sliced Fruit
Fruit Salad



BARBECUE



Side Salads

Lettuce, Tomato, Cucumber, Corn and Carrot

Mixed Salads

(choice 5 options)

Chickpeas with Cod and Parsley

Tuna with Green Beans, Potatoes and Egg Shavings

Roasted Peppers with Olive Oil and Garlic

Fusilli with Chicken and Yoghurt Sauce

Fresh Cheese with Tomato and Oregano

Red Abbage Marinated in Orange

Kale, Celery, Carrot and Walnut Kernels with Mayonnaise

Iceberg Lettuce, Chicken, Bacon, Parmesan Cheese and Caesar Sauce

€ 65.00 per person

Starters

Mushroom and Brie Quiche

Sausage and Onion Tortilla

Shrimp Rissoles

Meat Croquettes

Cod Balls

Soup

Caldo Verde (kale soup) with Meat Chorizo and a Splash of Olive Oil

Hot Dishes

White Rice

Black Beans

Grilled Vegetables

Roast Potatoes

Grilled Dishes

Picanha (Rump Steak), Chicken Breast, Toscana Sausage, Ribs, Black Pudding and Hamburger

Fillet of Sea Bass and Sea Bream, Salmon and Sardines

Curd Cheese and Chicken Heart Skewers

Desserts

Rice Pudding

Crème Brûlée

Chocolate Mousse

Orange Cake

Apple Carré

Festival of Fruit

Supplements

Beverage I – Water & Juices, Soft Drinks, Beer, Tea and Coffee

€ 11.00 per person

Beverage II – Water & Juices, Soft Drinks, Beer, Trevo White and Red Wine, Tea and Coffee

€ 20.00 per person

Beverage III – Water & Juices, Soft Drinks, Beer, Palácio Selection White and Red Wine, Tea and Coffee

€ 28.00 per person

Second Main Course

€ 13.00 per person

A photograph of a restaurant table setting. In the foreground, three wine glasses are visible: a small one on the left and two larger ones in the center. Behind them are plates of food, including a large plate with sliced meats and vegetables, and a smaller plate with a bread roll. The background is blurred, showing more of the table and possibly other diners. The word "MENUS" is overlaid in the center in a white serif font, with two short white lines above and below it.

MENUS



Menu I

Salads & Starters

Pumpkin Cream with its Seeds
or

Cream Cheese Salad with
Honey Vinaigrette and
Croutons

Main Dish

Salmon with Shrimp and Herb
Sauce
or

Duck Rice with Local Sausages
or

Soy Chili, Thai Rice, Fresh herbs🌱

Desserts

Tiramisu with Cocoa
or

Mango Parfait
or

Vanilla Panna Cotta with Red
Fruits🌱

€ 48,00 per person

Menu II

Salads & Starters

Asparagus Cream Soup with
Crispy Ham
or

Chèvre Cheese Puff Pastry with
Tomato Jam and Fresh Herbs

Main Dish

Traditional "Bacalhau com Broa"
(Codfish with Patatos and Bread)
or

Pork Tenderloin with Sautéed
Turnip Greens and Mushroom
Ragout
or

Zucchini Lasagna🌱

Desserts

Mango Parfait
or

Egg Sponge Cake with Cinnamon
or

Vanilla Panna Cotta with Red
Fruits🌱

€ 56,00 per person

Choice of 1 starter, 1 main course and 1 dessert for every guest
Supplement for a 2nd Main Course – **30% per person**

🌱 Vegetarian Dish

VAT included at the legal rate in force | Minimum 10 people | 2 hours of service



Menu III

Salads & Starters

Mushroom Cream Soup with Truffle Oil

or

Cod Puff Pastry with Turnip Greens

Main Dish

Monkfish and Shrimp Rice

or

Slow-Cooked Maronesa Chuck Steak, Parsnips and Spinach Purée

or

Portobello Mushroom Risotto🍴

Desserts

Chocolate Truffle Tart with Strawberry Coulis

or

Red Berry and Vanilla Panna Cotta

or

Vanilla Panna Cotta with Red Fruits🍴

€ 65,00 per person

Menu IV

Salads & Starters

Caldo Verde (Kale Soup) with local Sausages

or

Pear Stewed in Port Wine, "Serra" Cheese, Pine Nuts, Honey and Crispy Ham

Main Dish

Sea Bream with Turnip Greens and Coriander "Xerem"

or

Duck Confit with Orange and Ginger Sauce, Herb Polenta and Julienned Vegetables

or

Smoked Tofu Steak, Mashed Potatoes and Peanut Sau🍴

Desserts

Toucinho do Céu (Egg Yolk and Sugar Tart) with Lemon Sorbet

or

Paulova with Vanilla and Red Berry Chantilly Sauce

or

Vanilla Panna Cotta with Red Fruits🍴

€ 80,00 per person

Choice of 1 starter, 1 main course and 1 dessert for every guest
Supplement for a 2nd Main Course – 30% per person

🍴 Vegetarian Dish

VAT included at the legal rate in force | Minimum 10 people | 2 hours of service



Supplements

Savory Snacks, Cheeses and Cured Meats

Leitão Pepper Pie
Vegetable Pies
Spinach and Smoked Salmon Quiche
Homemade Cured Meat Bôla (Savoury Bread)
Cheese and Cured Meat Platter (5 National Cheeses, 3 Varieties of Jams, Grapes and Dried Fruits, Sliced Cured Ham, 2 Regional Sausages and 1 Charcuterie)
Selection of Bread and Toasts

€ 31.00 per person

Late Night Dinner

Carrot and Ginger Cream Soup or Caldo Verde (Portuguese Kale Soup) or Chicken Broth
Mini Steak Sandwiches (Prego) or Mini Burgers
Pastéis de Nata

€ 15.00 per person

Buffet of Savory Snacks, Cheeses Cured Meats and Seafood

Leitão Pepper Pie
Vegetable Pies
Spinach and Smoked Salmon Quiche
Homemade Cured Meat Bôla (Savoury Bread)
Cheese and Cured Meat Platter (5 National Cheeses, 3 Varieties of Jams, Grapes and Dried Fruits, Sliced Cured Ham, 2 Regional Sausages and 1 Charcuterie)
Selection of Bread and Toasts
Stuffed Crab
Boiled Shrimp
Half-shell Mussels
Smoked Salmon
Roast Beef

€ 50.00 per person

Seafood Station

Chef's suggestion and price upon request

Cured Ham Carving Station

Chef's suggestion and price upon request



Adicional Services

Dessert Buffet

Sliced Fresh Fruit selection
Sliced Pear Stewed in Port Wine
Mango Mousse
Chocolate Mousse
Red Berry Cheesecake
Crème Brûlée
Almond Tart
Apple Pie
Toucinho-do-Céu (Egg Yolk and Sugar Tart)
Walnut Cake
Wafer Cake
Brigadeiro Truffle Cake
Abade de Priscos (Cream Caramel) Pudding

€ 15,00 per person

(fruit and choice of 6 sweets)

Cheese Board with Local Cheeses

5 Local Cheeses
3 Varieties of Preserves/Jams
3 Varieties of Dried Fruits
Selection of Bread and Toasts
Grapes

€ 15,00 per person

(fruit and choice of 6 sweets)

National & International Cheese Board

4 local Cheeses
3 international Cheeses
3 varieties of Preserves/Jams
3 varieties of Dried Fruits
Selection of Bread and Toasts
Grapes

€ 19,00 per person

Smoked Meats and Cured Meats Board

Sliced Ham
2 Regional Sausages
2 varieties of Charcuterie
Roasted Sausages
Selection of Bread and Toasts

€ 15,00 per person



Drink Surcharges

Drinks I*

Water & Juices
Soft Drinks
Beer
Tea & Coffee

€ 11,00 per person

Drinks II*

Water & Juices
Soft Drinks
Beer
Red & White Wine
Tea & Coffee

€ 20,00 per person

After Dinners

(1 drink)

Water & Juices
Soft Drinks
Beer
Red

€ 13,00 per person

Corkage Fees

per bottle opened (0,75cl)

€ 14,00 | Wines

€ 20,00 | Sparkling Wine

€ 35,00 | Spirits

€ 33,00 | Magnum

Drinks III*

Water & Juices
Soft Drinks
Beer
Palace Selection Red
& White Wine
Tea & Coffee

€ 28,00 per person

Dinners IV

Water & Juices
Soft Drinks
Beer
Palace Premium
Selection Red &
White Wine
Tea & Coffee

€ 40,00 per person

Sparkling Wine

(for toasts – 1 flute)

€ 8,00 per person

Open Bar

(served for 2 hours)

Gin & Vodka
Young Whisky
Old Whisky
Brandy
Tawny Porto
Liqueurs & Beer
Treuvo Rede & White
Wine
Water & Juices
Soft Drinks

€ 44,00 per person

€ 15,00 per person
per additional hour

Port Wine

(for dessert – 1 glass)

Messias Tawny

€ 9,00 per person

Extension Fee

per additional hour + fee of the servisse hire:

. corporate service – 3h00

. Social service – 4h00 or 5h00 with cocktail

€ 800,00

€ 1 600,00 (service after 3:00am)

VAT included at the legal rate in force | * As described during the meal
In accordance with current legislation and HACCP regulations, we can only serve
beverages that are properly identified and labeled.



KIDS



Children's Menu

Children up to 3 years old – Complimentary

Children between 4 and 12 years old – 50% of the menu price

Limit of 20 children per event;
beyond this number, the adult rate
will apply.

Starter

(choice 1 option)

Mixed Lettuce with
Fresh Cheese and
Oregano
Vegetable Cream Soup

Main Course

(choice 1 option)

Margarita Pizza
Bolognese with
Spaghetti and Grated
Cheese
Braised Salmon with
Vegetables
Grilled Steak with Egg,
Smile Potatoes and
Mixed Lettuce
Chicken Scallops with
Smile Potatoes and
Vegetables

Desserts

(choice 1 option)

Fruit Salad
Ice Cream
Chocolate Mousse and
Mini Macaron-style
Sweets



GENERAL CONDITIONS

Service Confirmation

To ensure the service, the chosen menu for the event as well as the number of guests must be confirmed at least 10 days prior to the event.

The Corporate Service lasts 3 hours; the Social Service lasts 4 hours, or 5 hours if a cocktail is included. The price for each extra hour is € 800,00/hour, and after 3:00 AM, the fee is € 1.600,00.

If the service takes place outdoors, after or during sunset, an additional lighting service fee of € 280.00 will be applied.

Payment Conditions

Events must be 100% prepaid, with proof of payment sent to the Event Coordinator.

In case of extra requests during the event, the client's legible signature on the order slip and payment at the event's conclusion are mandatory.

1st Deposit (non-refundable) – 15% (7 days after confirmation)

2nd Deposit – 40% of the total (3 months prior)

3rd Deposit – 35% (between 1 month and 15 days prior)

4th Deposit – 10% (up to one week prior)

The right to modify and adapt these general conditions is reserved, in accordance with the services and deadlines foreseen in specific processes or proposals.

Decoration, Entertainment and Audiovisuals

These services are not included; however, we will be happy to provide contacts or request proposals from specialized suppliers.

Meals and consumptions for hired staff/musicians are not included in the presented proposal and will be budgeted upon prior consultation.

Guest Reduction Policy

From contract signing up to 91 days prior to arrival:

Reduction: Accommodation: 25% of reserved rooms per night may be canceled without penalty. Cancellations above this percentage will be charged 75% of the room rate per night. Food & Beverage (F&B) and contracted spaces: 25% of contracted services may be canceled without penalty. Cancellations above this percentage will be charged 75% of the total amount.

Total cancellation: 50% of the expected accommodation and contracted space rental invoice will be charged as a penalty.

From 90 to 61 days prior to arrival:

Reduction: Accommodation: 15% of reserved rooms per night may be canceled without penalty. Cancellations above this percentage will be charged 85% of the room rate per night. F&B and contracted spaces: 15% of contracted services may be canceled without penalty. Cancellations above this percentage will be charged 85% of the total amount.



CONDIÇÕES GERAIS

Guest Reduction Policy

From 90 to 61 days prior to arrival:

Total cancellation: 75% of the expected accommodation and contracted space rental invoice will be charged as a penalty.

From 60 to 31 days prior to arrival:

Reduction: Accommodation: 10% of reserved rooms per night may be canceled without penalty. Cancellations above this percentage will be charged 90% of the room rate per night.

F&B and contracted spaces: 10% of contracted services may be canceled without penalty. Cancellations above this percentage will be charged 90% of the total amount.

Total cancellation: 85% of the expected accommodation and contracted space rental invoice will be charged as a penalty.

From 30 to 72 hours prior to arrival:

Reduction: Accommodation, F&B, and contracted spaces: 5% of reserved rooms per night and contracted services may be canceled without penalty. Cancellations above this percentage will be charged in full.

Total cancellation: 100% of the expected accommodation, F&B services, and contracted space rental invoice will be charged as a penalty.

Less than 72 hours prior to arrival:

All group cancellations, no-shows, and/or early departures, F&B services and/or contracted spaces will be charged in full (100%).

The reduction scale is not cumulative and can only be used once. After the first use, all cancellations and/or reductions will be charged in full (100%).

The invoice for total cancellation penalty charges must be paid within thirty days from the invoice date.

Dietary Restrictions

All items mentioned may contain traces of cereals (gluten), nuts or traces of nuts, sesame seeds, crustaceans, eggs, mustard seeds or celery, fish, soy, hops, mollusks, sulfur dioxide, and sulfites. If any participant has dietary restrictions, allergies, or intolerances, please inform your Event Coordinator.

Damages

Pestana Palácio do Freixo, Pousada & National Monument, reserves the right to be indemnified for any damage or loss caused by persons or acts that jeopardize its heritage.

Repair or replacement costs resulting from damage, breakage, or loss will be charged to the client at retail price.



SUPPLIERS AND SETUPS

To ensure the integrity of the premises and the smooth running of events held at Palácio do Freixo, a classified National Monument, we hereby inform and reinforce the mandatory rules to be followed by all companies and service providers on site:

1. Responsibility for Goods and Materials

Palácio do Freixo is not responsible for any goods, materials, equipment, or decorations left on the premises before or after the event dates, nor for their safekeeping or supervision on the day of the event.

All materials must be delivered and collected on the event day within the schedule previously authorized by the coordination team. Failure to comply may result in denied access or future penalties. If storage before the event is required, prior consultation with a description of the items is necessary for budget preparation.

In the event that the Pestana Palácio do Freixo tablecloths are used and become damaged or stained with candle wax, an additional charge of € 100,00 per tablecloth will be applied for their restoration.

2. Preservation of Historical Heritage

Considering that Palácio do Freixo is a building classified as a National Monument, any damage caused to its structure, facades, interiors, historic furniture, ceilings, floors, decorative elements, or gardens will be the sole responsibility of the causing supplier or service provider, with costs for repair, restoration, or replacement charged accordingly.

3. Assembly and Handling

During the setup, teardown, and event execution phases, it is mandatory to:

Use appropriate protective equipment to avoid damage to floors, walls, doors, windows, and furniture;

Avoid moving heavy objects without protection or suitable wheels;

Not fix, glue, hang, or support any decorative elements on historic structures, including columns, walls, doors, or ceilings;

Respect authorized access areas and not use spaces not included in the contract without prior authorization;

Fully comply with the stipulated setup and teardown schedules, avoiding disturbances to other events or activities on the premises.

4. Conduct and Safety

All professionals must present themselves appropriately, respecting the conduct and safety rules required for work in a historical heritage setting;

Smoking, drinking alcoholic beverages, or consuming food outside designated areas is prohibited;

Access to technical and restricted areas is exclusively limited to authorized personnel.

5. Sanctions and Penalties

Non-compliance with these rules may result in:

- Immediate interruption or suspension of activities
- Denial of access to future events
- Charges for damages or delays caused.



PESTANA

COLLECTION HOTELS

CONTACTS

Estrada Nacional 108, 4300-316 Campanhã, Porto - Portugal

GPS N: 41 08.571 W: 8 34.475

T.: +351 229 766 450

E: eventos.porto@pestana.com

www.pestanacollection.com