



PESTANA
COLLECTION HOTELS

KIT CASAMENTOS

THE TIME OF YOUR LIFE



PESTANA

PALÁCIO do FREIXO

POUSADA & NATIONAL MONUMENT

COLLECTION HOTELS

DOURO - PORTO - PORTUGAL



EST. 1928

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



ÍNDICE

[Serviços Signature](#)

[Cerimónia](#)

[Espaços](#)

[O Nosso Chef](#)

[Menus - Combinações Perfeitas](#)

[Silver](#)

[Gold](#)

[Platinum](#)

[Deliciosos Pormenores](#)

[Menus para Pequenos Adultos](#)

[Deliciosos Suplementos](#)

[Salas e Dimensões](#)

[Galeria de Imagens](#)

[Condições Gerais](#)



SERVIÇOS SIGNATURE

“Styling Proposals”

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.



DECORAÇÃO

Criação de ambientes únicos, elegantes e sofisticados para celebrações especiais e inesquecíveis.

FLORES

Arranjos únicos para a sua cerimónia, com várias opções para lhe propor, do clássico ao lifestyle contemporâneo.

FOTOGRAFIA E VIDEO

Para mais tarde recordar o seu dia, ajudar-lhe-emos na seleção do fotógrafo.

ANIMAÇÃO

O Wedding Master ajudá-lo-á a encontrar a animação ideal para todos os momentos do seu casamento. Harpista, DJ ou banda são algumas das opções ao dispor.



VESTIDOS DE NOIVA

O seu vestido de noiva é o mais bonito e especial que vestirá na sua vida. Dar-lhe-emos as melhores propostas para uma escolha tão importante.

MAKE-UP

Um dia onde todas as atenções estão viradas para si, exige um cuidado especial dos melhores profissionais da área.

CABELEIREIROS

Temos para lhe propor os melhores profissionais da área, para que se sinta como sempre sonhou.

BELEZA E BEM-ESTAR

Sugerimos um ritual de beleza no nosso Magic Spa by Pestana.



CERIMÓNIA

Os luxuosos salões do nosso Palácio serão o cenário de sonho para a sua cerimónia.

Poderá também optar por uma cerimónia ao ar livre, escolhendo a tranquilidade dos nossos jardins na margem do majestoso rio Douro.



ESPAÇOS

Jardim Italiano

Cerimónia Civil, capacidade 120 convidados.

Cocktail, capacidade 250 convidados.

Azurara

Cerimónia Civil, capacidade 30 convidados.

Jardim Green Garden

Cerimónia Civil, capacidade 350 convidados.

Salas Visconde

Cocktail, capacidade 120 convidados.

Almoços e Jantares, capacidade 36
convidados em cada sala.

Festa, capacidade 120 convidados.



ESPAÇOS

Sala D. Jerónimo

Cerimónia Civil, capacidade
100 convidados

Cocktail, capacidade 160
convidados

Sala Douro

Almoços e Jantares,
capacidade 220 convidados.

Jardim Green Garden

Almoços e Jantares,
capacidade 300 convidados.

Com Festa, capacidade 220
convidados.



A NOSSA CHEF

Saborear a gastronomia da Chef Marlene Neto é descobrir um genuíno prazer entre a excelência da Cozinha Portuguesa e o requinte da Cozinha Contemporânea.

Uma junção perfeita, uma proposta irresistível.



MENUS

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

Numa atmosfera palaciana e absolutamente incomparável, decorada com frescos e pinturas que remontam à época da sua construção, experienciará uma gastronomia exclusiva e sofisticada.



COMBINAÇÕES
PERFEITAS SILVER

Casamentos que ficam
para a história.

Pormenores de charme.

€ 179,00 por convidado

Cocktail + Menu + Bebidas

8 horas de serviço



Cocktail

1 hora e 30 minutos de serviço

Bebidas

Porto Seco
Espumante
Martini & Gin
Sumo de Laranja
Refrigerantes
Águas Minerais

Canapés Quentes

Rissóis de Berbigão
Bruscheta de Queijos
Chip's de Batatas e
Banana
Esfera de Alheira

Canapés Frios

Sopa fria de Frutos
Vermelhos e Gengibre
Tostinha com Queijo
Creme, Salmão e Ovas
Queijo da Ilha e Uva
num espeto
Abacaxi e Presunto

Estação Mediterrânica

Enchidos e Charcutaria
Patés com Pickles
Azeitona e Melão
Seleção de Tostas
Variedade de Padaria



Menu

Entrada

(escolha 1 opção)

Creme de Marisco com
Tosta de Ervas, Algas do
Mar e Pimenta Rosa

Burrata com Tapenade
em Massa Folhada e
Salada Fresca de
Tomate e Pesto

Prato Principal

(escolha 1 opção)

Bacalhau com Crumble
de Broa, Enchidos sobre
Esparregado de
Espinafres e Grão-de-
bico

Salmão com Puré de
Couve-flor e Legumes
Glaciados em Funcho

Lombinhos de Porco
com Abóbora e Couve
Roxa Avinagrada

Vitela Branca Corada
com Batata Gratinada e
Ragout de Cogumelos

Sobremesa

(escolha 1 opção)

Tatin de Maçã com Gelado
de Caramelo e Molho de
Baunilha

Panacotta de Baunilha,
Frutos Vermelhos,
Manjerição e Chocolate

Buffet de Sobremesas

(fruta e 6 doces à escolha)

Fruta Laminada

Mousse de Chocolate

Natas do Céu

Toucinho-do-Céu

Pudim de Ovos

Tarte de Amêndoa

Cheesecake

Tiramisu

Carré de Maçã

Tarte de Fruta Fresca

Bolo Húmido de Chocolate

Pastel de Nata

Bolo de Cenoura com
Chocolate

Leite-Creme

Torta de Limão e Côco



Bebidas

Bebidas Menu

Vinho Branco
Vinho Tinto
Rosé Trevo (Península
de Setúbal)
Refrigerantes
Cerveja
Café
Chá com Mignardises
Espumante para
abertura do Bolo dos
Noivos

Bar Aberto

(2 horas de serviço)

Gin
Vodka
Whisky Novo
Whisky 12 anos
Brandy
Licor
Vinho Porto Tawny



COMBINAÇÕES PERFEITAS GOLD

Casamentos que ficam
para a história.

Detalhes únicos.

€ 200,00 por convidado

Cocktail + Menu + Ceia + Bar Aberto

9 horas de serviço



Cocktail

1 hora e 30 minutos de serviço

Bebidas

Porto Seco
Espumante
Whisky Novo
Martini & Gin
Sumo de Laranja
Refrigerantes
Águas Minerais

Canapés Frios

Quiche de Salmão e Espinafre
Tarteletes com Recheio de Vuna
Tomate Cereja e Mozzarella com Pesto de Manjericão
Cone com Tártaro de Novilho e Gema de Ovo
Melo em shot com Hortelã
Polvo à Portuguesa

Canapés Quentes

Empada de Galinha
Crostini Margarita
Guiosas de Legumes com Soja
Rissóis de Camarão
Tâmara com Bacon
Creme de Marisco com Natas Azedas e Coentros

Estação Mediterrânica

Enchidos e Charcutaria
Patés com Pickles
Azeitona e Melão
Seleção de Tostas
Variedade de Padaria



Menu

Entrada

(escolha 1 opção)

Codorniz Selada sobre Abóbora, Canela e Tomilho

Camarão, Alfaces, Abacaxi, Ovas, logurte e Lima

Prato Principal

(escolha 1 opção)

Garoupa Suada, Milho com Coentros, Ovas de Peixe e Espargos Verdes

Polvo com Puré de Abóbora, Cebola Confitada e Couve Portuguesa Salteada

Lombo de Novilho, Molho Dijon sobre Puré de Batata Nova e Acelgas Salteadas

Lombinho de Vitela com Puré de Castanha, Fios de Legumes e Crispy de Cebola

Sobremesa

(escolha 1 opção)

Pavlova com Creme de Queijo, Frutos Vermelhos e Raspas de Chocolate

Maracujá, Chocolate Branco e Gelado de Pistachio

Buffet de Sobremesas

(fruta e 9 doces à escolha)

Fruta Laminada

Mousse de Chocolate

Natas do Céu & Pudim de Ovos

Toucinho-do-Céu

Tarte de Amêndoa

Cheesecake & Tiramisu

Carré de Maçã

Tarte de Fruta Fresca

Bolo Húmido de Chocolate

Pastel de Nata & Leite-Creme

Bolo de Cenoura com Chocolate

Torta de Limão e Côco

Seleção de Queijos

Queijos Nacionais e Internacionais

Queijos Curados

Queijos Amanteigados

Variedade de Compotas

Frutos Secos

Seleção de Tostas & de Padaria



Bebidas & Ceia

Bebidas Menu

Vinho Verde Seleção
Palácio
Vinho Branco e Tinto
Seleção Palácio
Refrigerantes
Cerveja
Café
Chá com Mignardises
Espumante para abertura
do Bolo dos Noivos

Bar Aberto

(3 horas de serviço)

Gin
Vodka
Whisky
Whisky 12 anos
Brandy
Licor
Vinho Porto Tawny

Ceia Tardia

(em bandeja e em estação)

Caldo Verde

ou

Creme de Cenoura com
Gengibre

Estação de Hambúrgueres

ou

Estação de Mini-Pregos



COMBINAÇÕES
PERFEITAS
PLATINUM

Casamentos que ficam
para a história.

Momentos memoráveis.

€ 260,00 por convidado

Cocktail + Menu + Ceia + Bar Aberto
10 horas de serviço



Cocktail

1 hora e 30 minutos de serviço

Cocktails Bar

Caipirinha
Mojito
Daiquiri de frutas

Bebidas

Porto Branco Seco
Vinho Branco
Sangria
Whisky
Gin Tónico
Sumo de Laranja
Refrigerantes
Água Mineral

Estação Mediterrânica

Enchidos e Charcutaria
Patés com Pickles
Azeitona e Melão
Seleção de Tostas
Variedade de Padaria

Canapés Frios

Croudite de Legumes
com Humus de Grão
Bacalhau com Aromas
do Lagar e Broa
Choux com recheio de
Atum e Ervas
Tartelete com Queijo da
Serra, Mel e Noz
Cone Tártaro de Salmão
com Abacate
Macarron de Foie gras
Creme de Abacaxi com
Hortelã

Canapés Quentes

Camarão Salteado com
Molho Asiático
Polvo Salteado com
Colorau
Folhado de Leitão com
Pimentas
Crocante de Camembert
com Agridoce
Chamuças de Vegetais
Creme de Cenoura com
Amêndoa Tostada
Rissol de Sardinha com
Pimento e Azeitona



Menu

Entrada

(escolha 1 opção)

Parfait de Foie com
Coração de Fruta e
Crumble de Pão Alemão
Creme de Batata-doce,
Brunesa de Tomate e
Coentros com Moluscos
em Bulhão Pato

Prato de Peixe

(escolha 1 opção)

Robalo sobre Linguinni de
Legumes, Creme de
Crustáceos, Cebola
braseada e ovas
Cherne com Puré de Couve
Flor, Espargos Verdes,
Cebola Roxa e Funcho

Prato de Carne

(escolha 1 opção)

Tornedó de Novilho com
Trufa, Aipo, Duxelles
Cogumelos em Tomilho
Limão e Espinafre Fresco
Carré de Borrego com
Crosta de Mostarda e
pistachio, Jardim de
Legumes, Puré de Maçã
Reineta Suada no Porto

Sobremesa

(escolha 1 opção)

Rocher de Chocolate
e Ouro com Gelado
de Café Branco
da Etiópia
Tarte com Texturas
de Limão e Caramelo
Salgado

Bebidas Menu

Vinho Verde Seleção
Palácio
Vinho Branco e Tinto
Seleção Palácio
Refrigerantes
Cerveja
Café e Chá com
Mignardises
Espumante para
abertura do Bolo
dos Noivos



Buffet, Ceia & Bar Aberto

Buffet de Sobremesas (fruta e 9 doces à escolha)

Fruta Laminada
Mousse de Chocolate
Natas do Céu & Pudim de Ovos
Toucinho-do-Céu
Tarte de Amêndoa
Cheesecake & Tiramisu
Carré de Maçã
Tarte de Fruta Fresca
Bolo Húmido de Chocolate
Pastel de Nata & Leite-Creme
Bolo de Cenoura com Chocolate
Torta de Limão e Côco

Seleção de Queijos

Queijos Nacionais
Queijos Internacionais
Queijos Curados
Queijos Amanteigados
Variedade de Compotas
Frutos Secos
Seleção de Tostas & de Padaria

Ceia Fria

(serviço de buffet)

Camarão Cozido com Flor de Sal
Espelho de Carnes Frias
Quiche de Atum com Pimentos
Tortilha de Frango com Espinafres
Variedade de Saladas

Ceia Tardia

(em bandeja e em estação)

Caldo Verde ou
Creme de Cenoura com Gengibre
Estação de Hambúrguers ou
Estação de Mini-Pregos

Bar Aberto

(4 horas de serviço)

Gin & Vodka
Whisky Novo
Whisky 12 anos
Aguardente Velha
Licores
Vinho Porto Tawny



MENU PARA PEQUENOS ADULTOS

Os mais pequenos podem ter um dia de festa igual ao dos pais, idealizado igualmente para eles.

Consulte as nossas opções.

Gratuito até aos 4 anos.

Dos 5 aos 12 anos – 50% de desconto sobre o valor do Menu selecionado.



Menu Infantil

Entradas

(escolha 1)

Alfaces Mistas com
Queijo Fresco e Oregãos
Crème de Legumes

Prato Principal

(escolha 1)

Pizza Margarita

Bolonhesa 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



DELICIOSOS SUPLEMENTOS

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

Gin Bar

Margarita Bar

Porto Cocktails Bar

Bar de Cocktails & Flair

Estação de Marisco

Show Cooking de Ovos

Corner Salad

Estação Mediterrânica

Estação de Hambúrgueres

Carrinho de Gelados

Estação de Pasta

Estação de Sushi

Marshmallow Bar

Estação de Tacos

Bar de Ostras

Estação de Queijos



GALERIA DE IMAGENS

Com cerca de 10 mil m² de jardins e espaços verdes, e uma vista deslumbrante para o Rio Douro, o Pestana Palácio de Freixo, tem uma localização privilegiada para celebrar o grande dia do seu casamento.

As salas e salões, ricos em pormenores arquitetónicos e decorativos, dispõem de amplas janelas de cantaria viradas para o rio e são o espaço ideal para organizar um evento absolutamente inesquecível.













CONDIÇÕES GERAIS

Preços

O preço dos menus apresentados são por pessoa e inclui IVA à taxa legal em vigor.

Todos os valores apresentados podem ser alterados sem aviso prévio e estão sujeitos a confirmação.

Para crianças até aos 4 anos, o menu é cortesia do Hotel. Entre os 5 e os 12 anos e para o máximo de 20 crianças, será aplicado um desconto de 50% sobre os serviços de comidas e bebidas contratados.

Duração do Serviço

A duração de serviço está dependente do menu contratado. Por cada hora extra é cobrada uma taxa de prolongamento de 550€/hora.

A intenção de prolongamento do serviço nas Salas Douro e/ou D. Jerónimo além das 24h00 poderá exigir o bloqueio de quartos. Valor a informar.

Montagens no dia anterior não estão incluídas. Este efeito carece de reserva prévia e respectivo pagamento do espaço.

Bar Aberto

Caso pretendam prolongar a duração do Bar Aberto além do contratado, o suplemento tem uma tarifa de 10€ por hora e pessoa presente.

Menu

Os pratos deverão ser escolhidos das opções disponíveis e deverá ser aplicado a todos os convidados com exceção de alguma restrição ou regime alimentar diferenciado.

Decoração

A decoração das mesas e dos espaços é da total responsabilidade do cliente.

Animação e Serviços de Hospedeiras/Protocolo

A animação, assim como o seu custo e os direitos de autor, bem como o serviço de hospedeiras e protocolo serão da total responsabilidade do cliente.

As refeições e consumos do staff (músicos, fotógrafos, entre outros) não estão incluídos na proposta apresentada. Para tal, aguardamos a V/ consulta.

CONDIÇÕES GERAIS

Alojamento

O Pestana Palácio do Freixo oferece uma noite de alojamento para os Noivos com tratamento VIP no quarto. Esta condição é válida para Eventos com um mínimo de 100 Convidados.

Para os Convidados do Casamento, será concedido um desconto sobre a melhor tarifa disponível no N/site.

Reserva e Condições de Pagamento

- Depósito inicial de 25% do valor total estimado para o evento no momento da confirmação;
 - Um segundo depósito de 50% do valor estimado para o evento até 90 dias antes da data;
 - Último depósito de 25% do valor total estimado para o evento até três dias antes do evento;
- Eventuais consumos extra decorrentes do Evento deverão ser liquidados no final do evento. Deverão ser fornecidos os dados de um cartão de crédito como garantia.

Confirmação do Número Final de Convidados

O número de convidados deverá ser informado 30 dias antes da data do evento.

O número definitivo de participantes terá de ser confirmado, por escrito, até 7 dias antes do evento. Este será o número mínimo a considerar na fatura final.

Saída de Alimentos

Não são autorizadas saídas de alimentos provenientes do banquete em qualquer circunstância.

Danos

O Pestana Palácio do Freixo reserva-se ao direito de ser indemnizado por eventuais danos ou prejuízos causados no decorrer do Evento.

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



PESTANA

COLLECTION HOTELS

CONTACTOS

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

GPS N: 41 08.571 W: 8 34.475

T: +351 225 311 000

E: eventos.porto@pestana.com

www.pestanacollection.com