



PORTO PALÁCIO

CONGRESS HOTEL & SPA

EVENTOS

PORTO PALÁCIO

CONGRESS HOTEL & SPA

PEQUENO-ALMOÇO

Pequeno-almoço Continental

Pequeno-almoço Americano

Brunch

PEQUENO-ALMOÇO

COFFEE BREAKS

BUFFETS

SET MENUS

COCKTAILS

BEBIDAS

LUNCH BOX

SALAS

INFORMAÇÕES

PEQUENO-ALMOÇO

Serviço em sala privada | Mínimo 20 pessoas

CONTINENTAL

- Seleção de pão (3 variedades)
- Seleção de pastelaria (2 variedades)
- Cereais (2 variedades)
- Cesto de fruta da época em peça (3 variedades)
- Seleção de frutas laminadas
- Sumo de laranja
- Sumo de fruta (1 variedade)
- Iogurte natural e de aromas
- Queijo e fiambre
- Compotas variadas
- Manteigas e mel
- Café, leite e chocolate
- Seleção de chás

Preço por pessoa: 20.00€

AMERICANO

- Seleção de pão (5 variedades)
- Seleção de pastelaria (3 variedades)
- Cereais (2 variedades)
- Cesto de fruta da época em peça (3 variedades)
- Bolo caseiro
- Manteiga, variedade de compotas e mel
- *Maple Syrup* e chocolate em calda
- Fiambre, presunto e fiambre de aves
- Queijos nacionais e internacionais
- Queijo fresco e requeijão
- Salada de fruta
- Sumo de laranja natural
- Sumos de fruta (2 variedades)
- Iogurte natural, aromas e fruta
- Tomate assado com ervas aromáticas
- Ovos mexidos
- Bacon
- Salsichas de Porco
- Vegetais do dia
- Panquecas
- Café, leite e chocolate
- Seleção de chás

Preço por pessoa: 25.00€

Complemente o seu Pequeno-almoço com uma estação de omeletes:

- Queijo; Fiambre; Cogumelos; Cebola; Tomate; Bacon; Salsa

Suplemento por pessoa: 9,50€

PEQUENO-ALMOÇO

COFFEE BREAKS

BUFFETS

SET MENUS

COCKTAILS

BEBIDAS

LUNCH BOX

SALAS

INFORMAÇÕES

BRUNCH

Serviço em sala privada | Tempo de serviço considerado: máximo 2 horas | Mínimo 20 pessoas

EM BUFFET

- Seleção de pães (3 variedades)
- Panquecas
- Variedade de cereais e granola
- Tostas de salmão marinado com abacate e tapenade de azeitona
- Tomate assado com ervas aromáticas
- Mistura de cogumelos salteados
- Tosta de *brie* com presunto, abóbora e nozes
- Panquecas com *crème fraîche* gamba grelhada e manga
- Ostras da ria com lima
- Mini sanduíche club
- Salada de legumes grelhados
- Quinoa com beterraba e espargos verdes grelhados
- Saladas de alface; tomate; pepino; milho; beterraba; rúcula
- Seleção de charcutaria portuguesa
- Seleção de salgadinhos tradicionais portugueses

SOBREMESAS

- Mini pão-de-ló
- Mousse de lima
- Iogurte com granola
- Pudim de chia com frutos vermelhos
- Seleção de fruta laminada (3 variedades)
- Iogurte natural e de aromas
- Bolo de chocolate húmido
- Tábua de queijos nacionais e internacionais com compotas
- *Maple Syrup* e chocolate em calda
- Manteiga com sal e Margarina Becel

BEBIDAS

- Água com e sem gás
- Infusão do dia
- Café

Preço por pessoa: 40.00€

PEQUENO-ALMOÇO

COFFEE BREAKS

BUFFETS

SET MENUS

COCKTAILS

BEBIDAS

LUNCH BOX

SALAS

INFORMAÇÕES

BRUNCH

Serviço em sala privada | Tempo de serviço considerado: máximo 2 horas | Mínimo 20 pessoas

COMPLEMENTOS

Sopa

Sopa seleção do Chef

Peixe

Naco de salmão com puré de coentros

Carne

Frango no forno com molho agridoce

Vegetariano

Lasanha de legumes

Guarnições

Batata assada com alecrim e vinho do douro

Arroz de forno

Preço por pessoa: 30.00€

ESTAÇÃO DE OMELETES

Complemente o seu brunch com uma estação de omeletes:

Queijo; Fiambre; Cogumelos; Cebola; Tomate; Bacon; Salsa

Preço por pessoa: 9,50€

PEQUENO-ALMOÇO

COFFEE BREAKS

BUFFETS

SET MENUS

COCKTAILS

BEBIDAS

LUNCH BOX

SALAS

INFORMAÇÕES

PORTO PALÁCIO

CONGRESS HOTEL & SPA

COFFEE BREAKS

Coffee Station

Coffee Break

PEQUENO-ALMOÇO

COFFEE BREAKS

BUFFETS

SET MENUS

COCKTAILS

BEBIDAS

LUNCH BOX

SALAS

INFORMAÇÕES

COFFEE STATION

BEBIDAS

- Máquina de café expresso **15,00€ / 10 Cápsulas**
- Café americano **10,00€ / Litro**
- Descafeinado **10,00€ / Litro**
- Leite **10,00€ / Litro**
- Seleção de chás e infusões **20,00€ / 20 Saquetas**
- Termos de chocolate quente **14,00€ / Litro**
- Sumo de laranja natural **34,00€ / 2 Litros**
- Água com gás ou Água sem gás **3,50€ / Unidade de 0,75L**
- Água com gás ou Água sem gás **2,50€ / Unidade de 0,33L**

COMIDAS

- Seleção de mini sanduíches **42,00€ / 12 Unidades**
- Mini croissants e brownies **20,00€ / 16 Peças**
- Mini pastelaria variada **39,00€ / 25 Peças**
- Mini pastel de nata **35,00€ / 25 Peças**
- Salada de fruta **35,00€/ Kg**
- Cesto de fruta da época **15,00€ / 10 Unidades**

PEQUENO-ALMOÇO

COFFEE BREAKS

BUFFETS

SET MENUS

COCKTAILS

BEBIDAS

LUNCH BOX

SALAS

INFORMAÇÕES

COFFEE BREAK

Tempo de serviço considerado: 30 minutos | Mínimo 20 pessoas

WELCOME COFFEE

- Água mineral com e sem gás
- Café americano
- Leite
- Seleção de chás

6,00€ por pessoa

PASTELARIA

Escolha 2: 5,00€ por pessoa

Escolha 3: 8,00€ por pessoa

- Mini pastel de nata
- Mini *croissant* com queijo e fiambre
- Mini pão artesanal com queijo e fiambre
- Bolo caseiro do dia
- *Brownie* de chocolate
- Mini pastelaria (2 variedades)
- Mini pastelaria tradicional Portuguesa - pastel de nata, bolas de berlim e queijadas
- Seleção de madalenas e queques
- Biscoitos tradicionais

MINI SANDUÍCHES

Escolha 2: 8,00€ por pessoa

Escolha 3: 12,00€ por pessoa

- Mini sanduíche de tofu, pesto e tomate *cherry*
- Mini pão de alfarroba com salmão fumado e *crème fraîche*
- Wrap de frango com espinafres e molho de mostarda e mel
- Brioche com presunto e queijo brie
- *Focaccia* com tomate e *mozzarella*

SELEÇÃO DE FRUTA

Selecione 1 opção: 4,00€ por pessoa

- Cesto de fruta da época em peça (3 variedades)
- Salada de fruta

SUMOS NATURAIS E INFUSÕES

Escolha 1: 5,00 por pessoa

Escolha 2: 7,00€ por pessoa

- Sumo de laranja natural
- Sumo de fruta
- Infusão fresca de hortelã da ribeira ou Infusão de maracujá e menta

HEALTHY BREAK

Escolha 2: 5,00€ por pessoa

Escolha 3: 7,00€ por pessoa

- Iogurte natural, aromas e fruta
- Iogurte natural e de aromas (vegan)
- Granola
- Pudim de chia com frutos vermelhos
- Leite de soja
- Leite de aveia

PEQUENO-ALMOÇO

COFFEE BREAKS

BUFFETS

SET MENUS

COCKTAILS

BEBIDAS

LUNCH BOX

SALAS

INFORMAÇÕES

PORTO PALÁCIO

CONGRESS HOTEL & SPA

BUFFETS

Buffet Volante

Buffet Personalizado

Buffet Premium

PEQUENO-ALMOÇO

COFFEE BREAKS

BUFFETS

SET MENUS

COCKTAILS

BEBIDAS

LUNCH BOX

SALAS

INFORMAÇÕES

BUFFET VOLANTE

Tempo de serviço considerado: máximo 2 horas | Mínimo 20 pessoas | Suplemento para buffet sentado: 7,50€ por pessoa

BUFFET VOLANTE A

Sopa

- Sopa seleção do Chef

Saladas simples e compostas (Escolha 3 saladas)

- Alface, tomate, cenoura, pepino, milho e beterraba
- Salada de legumes assados com sementes de abóbora
- Salada César com peito de frango laminado
- Salada asiática com frango agri-doce grelhado
- Salada algarvia com azeitona preta e frutos secos

Quentes (Escolha 1 prato principal)

- Seleção de peixes da nossa lota com molho à portuguesa
- Tiras de frango com espargos verdes e molho de cogumelos
- Lasanha de legumes assados gratinada com parmesão

Guarnições

- Arroz no forno
- Batatinha assada com vinho do dourado e alecrim
- Legumes da época estufados

Sobremesas (Escolha 4 sobremesas)

- Seleção de fruta da época laminada (3 variedades)
- Verrine de chocolate e crocante de bolacha
- Bolo caseiro do dia
- Pudim de chia e frutos vermelhos
- Bolo de chocolate e caramelo salgado
- Tarte de amêndoa

Bebidas

Água com e sem gás e café

Preço por pessoa: 40.00€

PEQUENO-ALMOÇO

COFFEE BREAKS

BUFFETS

SET MENUS

COCKTAILS

BEBIDAS

LUNCH BOX

SALAS

INFORMAÇÕES

BUFFET VOLANTE

Tempo de serviço considerado: máximo 2 horas | Mínimo 20 pessoas | Suplemento para buffet sentado: 7,50€ por pessoa

BUFFET VOLANTE B

Sopa

- Sopa seleção do Chef

Saladas simples e compostas

- Alface, tomate, cenoura, pepino, milho e beterraba
- Salada de legumes assados com sementes de abóbora
- Salada César com peito de frango laminado
- Salada asiática com frango agri doce grelhado
- Salada algarvia com azeitona preta e frutos secos

Quentes

- Seleção de peixes da nossa lota com molho à portuguesa
- Tiras de frango com espargos verdes e molho de cogumelos
- Lasanha de legumes assados gratinada com parmesão

Guarnições

- Arroz no forno
- Batatinha assada com vinho do dourado e alecrim
- Legumes da época estufados

Sobremesas

- Seleção de fruta da época laminada (3 variedades)
- Verrine de chocolate e crocante de bolacha
- Bolo caseiro do dia
- Pudim de chia e frutos vermelhos
- Bolo de chocolate e caramelo salgado
- Tarte de amêndoa

Bebidas

Água com e sem gás e café

Preço por pessoa: 45.00€

PEQUENO-ALMOÇO

COFFEE BREAKS

BUFFETS

SET MENUS

COCKTAILS

BEBIDAS

LUNCH BOX

SALAS

INFORMAÇÕES

BUFFET PERSONALIZADO

Serviço em sala privada | Tempo de serviço considerado: máximo 2 horas | Mínimo 20 pessoas

Buffet personalizado 1 | 45€

1 Sopa | 2 entradas | 4 saladas | 1 quentes | 2 guarnições | 4 sobremesas

Buffet personalizado 2 | 55€

1 Sopa | 4 entradas | 4 saladas | 2 quentes | 3 garnições | 6 sobremesas

Buffet personalizado 3 | 75€

1 Sopa | 6 entradas | 6 saladas | 3 quentes | 3 garnições | 10 sobremesas

Sopa

- Creme de cenoura e laranja
- Creme de abóbora e gengibre
- Creme de espargos verdes
- Creme de couve flor e trufa
- Sopa da horta
- Creme de legumes

Entradas

- Quiche vegetariana
- Quiche *lorraine*
- Seleção de salgados tradicionais portugueses
- Tortilha de legumes
- *Foccacia* de azeitona e tomate
- Torre de marisco variado (acresce 10€ por pessoa)
- Ostras em sal e lima (acresce 5€ por pessoa)
- Perna de presunto laminado (acresce 8€ por pessoa)
- Travessa de enchidos tradicionais portugueses - (acresce 5€ por pessoa)
- Seleção de sushi (acresce 8€ por pessoa)

Saladas simples - incluídas

- Alface, tomate, pepino, milho e beterraba

Saladas compostas

- Salada de legumes assados com sementes de abóbora
- Salada de polvo a baixa temperatura com molho verde com pimentos
- Salada de algarvia com azeitona preta e frutos secos
- Salada asiática com frango agri-doce grelhado
- Salada de tradicional de atum com molho verde
- Salada Caprese
- Salada César com peito de frango laminado
- Salada de couscous com frutos secos e legumes

PEQUENO-ALMOÇO

COFFEE BREAKS

BUFFETS

SET MENUS

COCKTAILS

BEBIDAS

LUNCH BOX

SALAS

INFORMAÇÕES

BUFFET PERSONALIZADO

Serviço em sala privada | Tempo de serviço considerado: máximo 2 horas | Mínimo 20 pessoas

QUENTES

Peixe

- Seleção de peixes da nossa lota com molho à portuguesa
- Salmão tostado em legumes com molho de manteiga e ervas
- Bacalhau tostado com broa e especiarias em migas de feijão, grelos e azeite do douro
- Filete de perca gratinada com amêndoa torrada e ervas
- Garoupa braseada com molho de crustáceos (acresce 8€ por pessoa)

Carne

- Salteado de vitela e cogumelos
- Naco de vazia com presunto e molho da posta
- Frango no forno com molho agridoce
- Vitela assada a modo de lafões
- Lombo de porco assado com cravinho e mel
- Lombo de novilho em molho de vinho do porto (acresce 8€ por pessoa)

Vegetariano

- Esparguete com molho pesto, tomate cherry e manjerição
- Estufado de soja com feijão manteiga e couve coração
- Chili vegan três feijões e milho doce tostado
- Lasanha vegetariana gratinada com parmesão

Guarnições

- Arroz no forno
- Misto de legumes salteados e flor de sal
- Polenta de tomate e enchidos
- Legumes da época estufados e aromatizados com tomilho
- Batatinhas assadas no forno com alecrim
- Puré de batata
- Arroz de açafraão

Sobremesas

- Seleção de fruta da época laminada (3 variedades)
- Bolo de chocolate e caramelo salgado
- Cheesecake de frutos vermelhos
- Bolo de chocolate e frutos vermelhos
- Bolo de bolacha
- Tarte de maçã
- Leite-creme
- Tarte de amêndoa
- Pão-de-ló
- Arroz-doce
- Pudim Abade de Priscos
- Folhado de frutos vermelhos
- Toucinho do céu
- Verrine de chocolate e crocante de bolacha
- Pudim de chia e frutos vermelhos
- Seleção de queijos nacionais e internacionais com compotas (acresce 5€ por pessoa)

PEQUENO-ALMOÇO

COFFEE BREAKS

BUFFETS

SET MENUS

COCKTAILS

BEBIDAS

LUNCH BOX

SALAS

INFORMAÇÕES

BUFFET PREMIUM

Serviço em sala privada | Tempo de serviço considerado: máximo 2 horas | Mínimo 20 pessoas

Sopa

- Sopa seleção do Chef

Saladas simples e compostas

- Alface, tomate, cenoura, pepino, milho, rúcula, cogumelos e beterraba
- Salada de legumes assados com sementes de abóbora
- Salada César com peito de frango laminado
- Salada asiática com frango agriço grelhado
- Salada algarvia com azeitona preta e frutos secos
- Salada de polvo a baixa temperatura com molho verde com pimentos
- Salada chucrute com uvas secas e vinho do porto
- Salada de batata com mostarda e bacon
- Salada de couscous com frutos secos e legumes
- Salada de camarão com abacaxi
- Travessa de enchidos tradicionais portugueses
- Perna de presunto laminado
- Seleção de salgados tradicionais portugueses

Seleção de marisco

- Ostras em sal e lima
- Sapateira recheada
- Torre de camarão
- Mexilhões em molho de escabeche tradicional

Quentes

- Tamboril com molho de crustáceos
- Lombo de novilho com molho de vinho do porto
- Estufado de soja com feijão manteiga e couve coração

Guarnições

- Batatinhas assadas no forno com bacon e pimentão
- Arroz no forno com alecrim
- Legumes da época estufados e aromatizados com tomilho
- Polenta frita com ervas e especiarias

Sobremesas

- Seleção de queijos nacionais e internacionais com compotas e frutos secos
- Cheesecake de frutos vermelhos
- Pudim francês
- Leite-creme
- Pão-de-ló
- Bolo de chocolate e frutos vermelhos
- Bolo de bolacha
- Seleção de fruta da época laminada (3 variedades)
- Verrine de chocolate e crocante de bolacha
- Toucinho do céu
- Tarte de amêndoa

Bebidas

Água com e sem gás e café

Preço por pessoa: 90.00€

PEQUENO-ALMOÇO

COFFEE BREAKS

BUFFETS

SET MENUS

COCKTAILS

BEBIDAS

LUNCH BOX

SALAS

INFORMAÇÕES

SET MENUS

[PEQUENO-ALMOÇO](#)

[COFFEE BREAKS](#)

[BUFFETS](#)

[SET MENUS](#)

[COCKTAILS](#)

[BEBIDAS](#)

[LUNCH BOX](#)

[SALAS](#)

[INFORMAÇÕES](#)

SET MENUS

Serviço em sala privada | Tempo de serviço considerado: máximo 2 horas | Mínimo 20 pessoas

ENTRADA

- Creme de abóbora com amêndoa tostada
- Escabeche de pato a baixa temperatura e tosta de sementes com folhas verdes
- Creme de espargos verdes assados com redução de nata azeda e pinhão tostado
- Creme de abóbora assada com batata doce e amendoa torrada
- Tártaro de salmão com caviar de arenque, alga *wakame* e *vichyssoise*
- Couve-flor e cogumelos em texturas com cremoso de ervilha (vegan)
- Cremoso de batata-doce roxa e crocante de tofu com pólen de flores e emulsão de balsâmico e folhas verdes

PRATOS PRINCIPAIS

PEIXE

- Garoupa braseada com molho de caril e côco, tupinambo e crustáceos
- Salmão braseado com puré de coentros, legumes estufados e molho de manteiga branca perfumada com espumante
- Bacalhau em crocante de *kadaif* em esmagada de batata com tomate seco e cebola roxa, tapenade de azeitona e azeite do douro (acresce 8€ por pessoa)
- Robalo com crosta de pistachio em puré de feijão branco e couve-flor tostada

CARNE

- Bochecha de porco estufada a baixa temperatura em vinho do douro, batata alourada e grelos ao alho
- Naco de vazia lardeada com bacon em migas de broa, grelos e feijão encarnado
- Magret de pato em arroz cremoso de cogumelos selvagens e espargos verdes e molho de vinho do porto
- Lombo de novilho em duo de batata doce e côco com *kale* e redução de vinho do porto (acresce 12€ por pessoa)

VEGETARIANO

- Brás de legumes com azeitona negra
- Estufado de legumes com abóbora *hokkaido*, batata-doce, tomate e ovo a baixa temperatura
- Cogumelos florestais em migas de feijão encarnado com couve portuguesa e crocante de milho
- Arroz caldoso de cogumelos florestais, espargos verdes e *cherry* confitado
- Tofu em tempura com estufado de legumes, quinoa tricolor e balsâmico (Vegan)

SOBREMESA

- Brownie de avelã e chocolate com gelado de *toffe* de caramelo salgado
- Chocolate e frutos vermelhos em diferentes texturas
- *Pannacotta* de matcha com caramelo de miso e crumble de gengibre e chocolate branco
- Sericaia de maracujá com pêra em vinho do Porto
- Creme de água queimado com crocante de pistachio e frutos vermelhos
- Cenoura e batata-doce em diferentes texturas

Menu 3 pratos

(Entrada, Prato Principal e Sobremesa)

45€ por pessoa

Menu 4 pratos

(Entrada, dois Pratos Principais e Sobremesa)

65€ por pessoa

PEQUENO-ALMOÇO

COFFEE BREAKS

BUFFETS

SET MENUS

COCKTAILS

BEBIDAS

LUNCH BOX

SALAS

INFORMAÇÕES

O Menu escolhido deverá ser comum a todo o grupo (salvo restrições alimentares especiais previamente acordadas)

PORTO PALÁCIO

CONGRESS HOTEL & SPA

COCKTAILS

Canapés

Welcome Drink

Complementos

PEQUENO-ALMOÇO

COFFEE BREAKS

BUFFETS

SET MENUS

COCKTAILS

BEBIDAS

LUNCH BOX

SALAS

INFORMAÇÕES

CANAPÉS

Tempo de serviço considerado: 30 minutos | Mínimo 20 pessoas

FRIOS

Escolha 2: 9,00€ por pessoa

Escolha 3: 14,00€ por pessoa

- Shots de *vichyssoise* com cebolinho fresco
- Tártaro de vieiras, caviar de arenque e crocante de alga
- Salmão curado com creme de queijo e lima
- *Focaccia* de legumes e *tzatziki*
- Peito de pato fumado com pera bêbeda

QUENTES

Escolha 2: 9,00€ por pessoa

Escolha 3: 14,00€ por pessoa

- Crocante de camarão com molho de caril exótico
- Empadinhas de frango do campo com maionese de alho negro
- Cogumelos recheados com charcutaria nacional e queijo das ilhas
- Peixinhos da horta com maionese de *wasabi*
- Seleção de mini salgados tradicionais portugueses

VEGETARIANOS

Escolha 1: 6,00 por pessoa

Escolha 2: 9,00€ por pessoa

- Grão-de-bico, *hummus*, *confit* limão em tosta de brioche
- *Vol-au-vent* de tofu agri-doce e caju
- Tartelete de *shitake* e espargos verdes em balsâmico

VEGAN/SEM GLÚTEN

Escolha 1: 6,00€ por pessoa

Escolha 2: 9,00€ por pessoa

- Grão-de-bico, *hummus*, *confit* limão
- Tofu agri-doce e caju
- *Shitake* e espargos verdes em balsâmico

SOBREMESAS

Escolha 3 peças: 8,00€ por pessoa

Escolha 6 peças: 16,00€ por pessoa

- Tarteletes de frutos de baga com creme de pasteleiro
- *Verrine* de chocolate e crocante de bolacha
- *Brownie* de chocolate e avelã
- Espetadas de fruta
- Tarteletes de limão merengadas e *Yuzo*
- *Verrine* de frutos vermelhos marinados
- Variedade de *macarons*
- Pastel de nata

COMBINAÇÃO PERSONALIZADA (aplicável a todas as categorias)

4 opções - 16,00€ por pessoa

6 opções - 23,00€ por pessoa

8 opções - 30,00€ por pessoa

10 opções - 38,00€ por pessoa

PEQUENO-ALMOÇO

COFFEE BREAKS

BUFFETS

SET MENUS

COCKTAILS

BEBIDAS

LUNCH BOX

SALAS

INFORMAÇÕES

WELCOME DRINK

Tempo de serviço considerado: 30 minutos | Mínimo 20 pessoas

WELCOME DRINK SEM ÁLCOOL

- Água mineral com e sem gás
- Chás e infusões
- Refrigerantes
- Sumo de laranja natural

Preço por pessoa: 7,00€

WELCOME DRINK STANDARD

- Água mineral com e sem gás
- Refrigerantes
- Cerveja Super Bock
- Vinho Burmester Tavedo DOC (Região do Douro)

Preço por pessoa: 12,50€

WELCOME DRINK STANDARD PLUS

- Água mineral com e sem gás
- Refrigerantes
- Sangria de vinho branco | Upgrade para sangria de espumante: 3,50€
- Porto Tónico

Preço por pessoa: 18,00€

WELCOME DRINK SUPERIOR

- Água mineral com e sem gás
- Refrigerantes
- Cerveja Super Bock
- Vinho Bulas DOC (Região do Douro)
- Porto Tónico
- Kir Royal
- Espumante
- Martini

Preço por pessoa: 25,00€

PEQUENO-ALMOÇO

COFFEE BREAKS

BUFFETS

SET MENUS

COCKTAILS

BEBIDAS

LUNCH BOX

SALAS

INFORMAÇÕES

COMPLEMENTOS

SUSHI

**Sushi cocktail durante 1h - 16,50€
por pessoa**

(disponível como complemento a
serviço de canapés)

• Masterclass de cozinha (2h) – **65€
por pessoa**

• Masterclass de cozinha (2h) - **94€
por pessoa**

MESA TRANSMONTANA

• Perna de presunto de Chaves a
trincar ao momento, cesto de pão
e tomate ralado com azeite e
orégãos

Cada hora de serviço: 160€

PEQUENO-ALMOÇO

COFFEE BREAKS

BUFFETS

SET MENUS

COCKTAILS

BEBIDAS

LUNCH BOX

SALAS

INFORMAÇÕES

BEBIDAS

Pacotes de Bebidas

Bar Aberto

Digestivos

PEQUENO-ALMOÇO

COFFEE BREAKS

BUFFETS

SET MENUS

COCKTAILS

BEBIDAS

LUNCH BOX

SALAS

INFORMAÇÕES

PACOTES BEBIDAS

O serviço de bebidas acompanha a duração da refeição (buffet ou menu) contratada

PACOTE SEM ÁLCOOL

- Refrigerantes
- Seleção de Infusões

Preço por pessoa: 7,50€

PACOTE STANDARD

- Refrigerantes
- Cerveja Super Bock
- Vinho Burmester Tavedo DOC (Região do Douro)

Preço por pessoa: 15,00€

PACOTE SUPERIOR

- Refrigerantes
- Cerveja Super Bock
- Vinho Bulas DOC (Região do Douro)

Preço por pessoa: 20,00€

PACOTE PREMIUM

- Refrigerantes
- Cerveja Super Bock
- Vinho Bulas DOC (Região do Douro)
- Espumante Murganheira Reserva Bruto (Região de Távora e Varosa)

Preço por pessoa: 30,00€

Todos os pacotes de bebidas incluem:

- Água mineral com e sem gás
- Café e chá

PEQUENO-ALMOÇO

COFFEE BREAKS

BUFFETS

SET MENUS

COCKTAILS

BEBIDAS

LUNCH BOX

SALAS

INFORMAÇÕES

BAR ABERTO

Serviço em sala privada | Mínimo 20 pessoas

BÁSICO

- Vodka Stolichnaya
- Gin Beefeater
- Whisky Bushmills
- Rum Havana 3
- Cerveja Super Bock
- Vinho Branco Burmester Tavedo (Douro)
- Vinho Tinto Burmester Tavedo (Douro)
- Refrigerantes
- Águas

25.00€ por pessoa / 1 hora
20.00€ por pessoa / cada hora adicional

SUPERIOR

- Vodka Ketel One
- Gin Bombay Sapphire
- Whisky Jameson
- Rum Barceló Anejo
- Cerveja Super Bock
- Vinho Branco Bulas (Douro)
- Vinho Tinto Bulas (Douro)
- Espumante Murganheira Reserva Bruto
- Refrigerantes
- Águas

40.00€ por pessoa / 1 hora
30.00€ por pessoa / cada hora adicional

SUPLEMENTO I

- Bulas Tawny 10 anos
- Graham's LBV
- Madeira Blandy's 5 anos Sercial

30.00€ por pessoa / 1 hora

SUPLEMENTO II

- Porto Tónico
- Aperol Spritz
- Martini Rosso / Bianco
- Amarguinha

25.00€ por pessoa / 1 hora

PEQUENO-ALMOÇO

COFFEE BREAKS

BUFFETS

SET MENUS

COCKTAILS

BEBIDAS

LUNCH BOX

SALAS

INFORMAÇÕES

DIGESTIVOS

AGUARDENTE

- Adega Velha XO 12 YO 75,00 €
- CRF 30,00 €

COGNAC

- Courvoisier VSOP 80,00 €

LICOR

- Baileys 30,00 €
- Ginja de Óbidos 32,00 €
- Licor Beirão 34,00 €
- Limoncello 32,00 €
- Tia Maria 30,00 €

WHISKY

- Ballantines 12 YO 33,00 €
- Bushmills 34,00 €
- Jack Daniels 42,00 €
- Jameson 33,00 €
- Johnnie Walker Black Label 65,00 €

VINHO DO PORTO

- Bulas Tawny 10 YO 42,00 €
- Graham's LBV 35,00 €

PEQUENO-ALMOÇO

COFFEE BREAKS

BUFFETS

SET MENUS

COCKTAILS

BEBIDAS

LUNCH BOX

SALAS

INFORMAÇÕES

PORTO PALÁCIO

CONGRESS HOTEL & SPA

A hand with white nail polish is holding a white, rectangular lunch box. The box has a handle on top. The background is a blurred green foliage. The text 'LUNCH BOX' is printed in large, white, sans-serif capital letters on the front of the box.

LUNCH BOX

[PEQUENO-ALMOÇO](#)

[COFFEE BREAKS](#)

[BUFFETS](#)

[SET MENUS](#)

[COCKTAILS](#)

[BEBIDAS](#)

[LUNCH BOX](#)

[SALAS](#)

[INFORMAÇÕES](#)

LUNCH BOX

BASIC BOX

- Peça de fruta
- Baguete de fiambre de frango e queijo flamengo com folhas verdes e tomate de cacho
- Pastel de nata
- Iogurte de sabores
- Água mineral
- Soft drink

Preço por pessoa: 18,00€

CLASSIC BOX

- Peça de fruta
- Pão de sementes com presunto, queijo brie e mel
- Baguete de peito de frango com molho César, rúcula selvagem e tomate cherry
- Seleção de mini pastelaria (2 variedades)
- Iogurte de sabores
- Água mineral
- Soft drink

Preço por pessoa: 25,00€

PEQUENO-ALMOÇO

COFFEE BREAKS

BUFFETS

SET MENUS

COCKTAILS

BEBIDAS

LUNCH BOX

SALAS

INFORMAÇÕES

PORTO PALÁCIO

CONGRESS HOTEL & SPA

SALAS

[PEQUENO-ALMOÇO](#)

[COFFEE BREAKS](#)

[BUFFETS](#)

[SET MENUS](#)

[COCKTAILS](#)

[BEBIDAS](#)

[LUNCH BOX](#)

[SALAS](#)

[INFORMAÇÕES](#)

SALAS

SALA	TAMANHO M²	PÉ DIREITO	PLATEIA	ESCOLA	CABARET	MENU	COCKTAIL	BUFFET DENTRO DA SALA	BUFFET FORA DA SALA	U	SISTEMA DE SOM	TERRAÇO
PORTO	525 m²	5	550	240	216	450 SEM PALCO 360 Com PALCO	500	240	280	90	SIM	X
DOURO	240 m²	3,5	250-280	120	108	180	250	160	X	50	SIM	X
DOURO NORTE	120 m²	3,5	120-140	66	60	100	120	70	X	30	X	X
DOURO SUL	120 m²	3,5	120	66	60	100	120	70	X	30	X	X
3 RIOS	114 m²	3,5	120	55	55	90	100	70	80	45	SIM	X
MINHO	44 m²	3,5	40	25	20	30	X	X	X	20	X	X
LIMA	34 m²	3,5	40	10	10	20	X	X	X	15	X	X
CÁVADO	36 m²	3,5	30	10	10	20	X	X	X	15	X	X
CORGO	94 m²	2,7	80	40	35	60	80	50	60	35	SIM	SIM
TÂMEGA	93m²	2,7	80	40	35	60	80	50	60	35	SIM	X
SOUSA	38 m²	2,7	20	15	10	20	15	X	X	15	X	SIM
TUA	18 m²	2,7	Mesa única para máximo de 8 pessoas								X	X
SABOR	20 m²	2,7	Mesa única para máximo de 8 pessoas								X	X

PEQUENO-ALMOÇO

COFFEE BREAKS

BUFFETS

SET MENUS

COCKTAILS

BEBIDAS

LUNCH BOX

SALAS

INFORMAÇÕES

INFORMAÇÕES

ANIMAÇÃO

O Hotel poderá recomendar animação para os eventos. Os pedidos deverão ser dirigidos ao departamento de Banquetes.

BENGALEIRO

O Hotel providencia serviço de bengaleiro com o custo de 150,00€. Sujeito a disponibilidade e reservado com antecedência.

COMIDAS E BEBIDAS

Não poderão entrar no Hotel quaisquer alimentos trazidos pelos organizadores ou seus convidados, sem prévia autorização escrita da direção do Hotel. Poderão aplicar-se custos adicionais.

DANOS

O Cliente é responsável pelos danos ocorridos no Hotel, incluindo danos envolvendo o recurso a qualquer empresa independente contratada ou coordenada pelo Cliente ou o seu representante.

DECORAÇÃO

Teremos todo o gosto em ajudá-lo a escolher a decoração floral para o seu evento junto dos nossos fornecedores externos (mediante disponibilidade).

ENCOMENDAS, EMBALAGENS E ARMAZENAGEM

O Hotel poderá receber, em nome dos organizadores do evento, material que será utilizado no mesmo. A recolha dos materiais deve ser feita imediatamente após o evento, uma vez que o Hotel não se responsabiliza por qualquer estrago ou perda de qualquer artigo deixado nas instalações durante ou após o evento. Todas as entregas deverão estar etiquetadas devidamente, incluindo o nome do evento, o contacto do organizador, o nome do interlocutor no Hotel e a data do evento. Se for necessária assistência no manuseamento do material, o Hotel cobrará uma taxa de € 20.00 por funcionário, por hora. Não serão recebidas encomendas entregues à cobrança.

EQUIPAMENTO AUDIOVISUAL

As nossas salas dispõem de equipamento audiovisual, disponível para consulta no raider técnico. O fornecimento de equipamento audiovisual adicional pode ser providenciado pelos nossos fornecedores habituais, com ou sem intermediação do Hotel. Também é possível o Cliente contratar diretamente este serviço.

ESCOLHA DE MENUS

Excetuando restrições alimentares, a escolha de um menu de grupo será igual para todo o grupo. Estamos disponíveis para qualquer sugestão ou alteração aos menus apresentados, podendo a mesma implicar custos adicionais.

ESTACIONAMENTO

O Hotel dispõe de um parque coberto pago, com 112 lugares. Condições e preços sob consulta. Serviços de “valet parking” poderão ser disponibilizados a pedido e com custo adicional, sujeito a disponibilidade e a solicitação prévia. Estão disponíveis outros parques de estacionamento pagos cobertos no perímetro do Hotel.

GARANTIA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

O Hotel deverá receber o número aproximado de pessoas que participarão nos eventos até 10 dias antes do seu início. O número final de participantes garantidos deverá ser comunicado até 7 dias úteis antes do início do evento e será esse o número final para efeitos de faturação. Se o número de presenças nos eventos for superior ao garantido, a faturação será feita de acordo, podendo haver a necessidade de cobrar valor adicional, se o crescimento do número de pessoas implicar alterações significativas na operação programada para o evento. O Hotel reserva-se, ainda, o direito de mudar o(s) local(is) reservado(s) se o número e pessoas garantido for superior ou inferior ao inicialmente previsto.

INTERNET

O Hotel poderá providenciar uma linha de internet (cabo ou wifi) dedicada, mediante custo adicional, dependendo da largura de banda e alcance da extensão.

NÚMERO MÍNIMO DE PESSOAS:

Todos os serviços com número mínimo poderão ser considerados para um número inferior de pessoas, sendo o Cliente responsável pelo pagamento do valor correspondente ao número mínimo estabelecido e mediante avaliação prévia do Hotel.

PAREDES E TETOS

Nada deverá ser afixado a pavimentos, paredes, tetos ou colunas com pregos, parafusos, pioneses, fita adesiva ou outros meios para suspensão no teto ou paredes. Todos os instrumentos de exposição deverão estar afastados das paredes e de obras de arte

PREÇOS

Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor. O Hotel reserva-se o direito de alterar os preços se houver variação nas taxas.

SEGURANÇA

A presença de segurança antes ou durante os eventos deverá ser comunicada e aprovada pelo Hotel.

SERVIÇO

Os menus apresentados contemplam a duração de serviço de acordo:

Pequeno-almoço: 1 hora e 30 minutos

Coffee Break: 30 minutos

Buffet: até 2 horas

Menu: até 2 horas

Cocktail (Canapés): 30 minutos

Bar aberto: 1 hora

Caso o evento exceda o tempo estipulado, o Hotel reserva-se o direito de considerar um custo adicional não inferior a 200,00€ por hora.

Todos os horários de refeições devem ser previamente informados. Serão aceites ajustes aos horários até 24 horas antes do início do evento. Atrasos no início de cada serviço poderão implicar extensão de serviço de mesa e a necessidade de substituir alimentos por exceder o tempo de exposição. Serão penalizados em 20% sobre o valor do serviço contratado atrasos em blocos de 30 minutos (cumulativo).

SINALÉTICA

Toda a sinalética deverá restringir-se às áreas contratadas pelo Cliente. O Hotel reserva-se o direito de retirar qualquer sinalética que, pelo seu tamanho, aspeto ou localização, não se adeque à área onde está colocada.

PEQUENO-ALMOÇO

COFFEE BREAKS

BUFFETS

SET MENUS

COCKTAILS

BEBIDAS

LUNCH BOX

SALAS

INFORMAÇÕES

PORTO PALÁCIO

C O N G R E S S H O T E L & S P A

INFORMAÇÃO E RESERVAS

AVENIDA DA BOAVISTA 1269
4100-130 PORTO

editoryhoteles.com

Banquetes.portopalacio@editoryhoteles.pt
Eventos.porto@editoryhoteles.pt