

KIT BANQUETES



HOTEL • AZORES

DISCOVERY HOTEL
MANAGEMENT



A MEMBER OF
DESIGN HOTELS™



HOTEL • AZORES

WELCOME DRINKS

SOLICITE A SUGESTÃO DA NOSSA EQUIPA PARA UM WELCOME DRINK
FEITO À MEDIDA.

Os preços mencionados incluem IVA e taxas de serviço
e estão sujeitos a alteração sem aviso prévio.

DISCOVERY HOTEL
MANAGEMENT



A MEMBER OF
DESIGN HOTELS™

WELCOME DRINKS

WELCOME DRINK

Espumante Seleção À TERRA
Vinho Branco Seleção À TERRA
Cerveja
Cocktail Não Alcoólico
Água Aromatizada À TERRA
Amêndoas À TERRA

10€ preço por pessoa
60 minutos

DIGESTIVO AZOR

Whisky novo
Licor Beirão
Amêndoa Amarga
Gin
Porto Tawny
Seleção de Licores regionais
Refrigerantes

6€ preço por pessoa
30 minutos

DIGESTIVO DHM

Aguardente vínica velha
Whisky novo
Whisky velho
Licor Beirão
Vodka
Gin
Rum
Porto Tawny
Licores regionais
Refrigerantes

10€ preço por pessoa
30 minutos



BAR ABERTO

Bar do Azor | Bica aberta

18€ preço por pessoa
60 minutos

AROMATISADOS, BITTERS E LICORES

Martini Rosso, Seco e Bianco
Porto Tawny e White
Moscatel Setúbal
Amarguinha
Licor Beirão
Baileys
Seleção de Licores Regionais

GIN

Tanqueray | Bombay Blue Sapphire

VODKA

Moskovskaya | Stolichnaya

TEQUILA

Jose Cuervo Silver | Jose Cuervo anejo

DE CANA

Rum Plantation 3 estrelas | Rum Plantation Original Dark
Cachaça Velho Barreiro

BRANDIES

CR&F | Constantino

WHISKY

Jim Beam | Jack Daniels | Jameson | Red Label | Black label

CERVEJA E REFRIGERANTES

Seleção de Refrigerantes e Sumos
Super Bock de Pressão e Super Bock sem Álcool



HOTEL • AZORES



+351 296 249 900



RESERVATIONS@AZORHOTEL.COM



WWW.AZORHOTEL.COM



HOTEL • AZORES

COFFEE BREAK

SOLICITE A SUGESTÃO DA NOSSA EQUIPA PARA UM MENU
FEITO À MEDIDA.

Os preços mencionados incluem IVA e taxas de serviço
e estão sujeitos a alteração sem aviso prévio.

DISCOVERY HOTEL
MANAGEMENT



A MEMBER OF
DESIGN HOTELS™

COFFEE BREAK

STANDARD COFFEE BREAK

Standard coffee break
Café, Leite, Chá, Água Eau e Cookies À TERRA

6.50€ preço por pessoa

Personalize o Seu Coffee Break | Faça As Suas Escolhas

Standard coffee break + 3 escolhas | **Preço por pessoa: 9€**
Standard coffee break + 6 escolhas | **Preço por pessoa: 12€**
Standard coffee break + 9 escolhas | **Preço por pessoa: 15€**

FINGER SANDWICH, EM PÃO BRIOCHE, SALOIO OU BOLO LÊVEDO:

Presunto, queijo batido e rúcula
Queijo fresco, tomate e agrião
Queijo tomate e rúcula
Peru fumado, manteiga de ervas e iceberg
Salmão fumado, nata azeda e agrião
Iogurte de hortelã e frango

DOCES

Pastéis de feijão
Areias e Biscoitos
Scones com os nossos doces
Bolo à fatia de cenoura e gengibre
Bolo à fatia de limão e iogurte
Macarons (suplemento de 0,20€ por pessoa)
Bombons (suplemento de 0,30€ por pessoa)
Cesto de fruta da época (suplemento de 0,50€ por pessoa)

ESPETADAS DE FRUTA

Ananás, kiwi e mamão
Uva, manga e melão
Aos gomos maçã, pera e laranja

SHOTS DE FRUTA

Beterraba e laranja
Cenoura e gengibre
Ananás e poejo

Suplemento de Bebidas Coffee Break | **Preço por pessoa: 3€**
Sumo de Laranja, Água aromatizada À TERRA e Smoothie de fruta da época





HOTEL • AZORES

COCKTAILS

60 min

SOLICITE A SUGESTÃO DA NOSSA EQUIPA PARA UM COCKTAIL
FEITO À MEDIDA

Os preços mencionados incluem IVA e taxas de serviço
e estão sujeitos a alteração sem aviso prévio.

DISCOVERY HOTEL
MANAGEMENT



A MEMBER OF
DESIGN HOTELS™

COCKTAILS

CANAPÉS FRIOS

- Laranja, cenoura e polvo
- Ananás, hortelã e coco ✓
- Meloa de Sta. Maria, poejos e pó de presunto
- Beterraba, laranja e poejo ✓
- Beterraba, ananás e hortelã ✓
- Gaspacho com cavala fumada
- Abacate, tomate e lima ✓
- Alho porro, presunto de vaca e cebolinho
- Palitos de legumes (cenoura, pepino e aipo) ✓
- mostarda, azeitona e orégãos

CANAPÉS CROCANTES

- Espadarte fumado, nata azeda e cebolinho
- Charuto de rabo de boi com maçã
- Prensadinho de bife, tosta e aioli de mostarda
- Cavala curada, maionese de wasabi e verdes
- Presunto, creme de coentros e limão galego
- Tartar de peixe, folha de arroz e erva príncipe
- Chicharro do Alto em cone de algas
- Morcela assada em blinis de ananás
- Húmus e pepino em massa sovada ✓

CANAPÉS QUENTES

- Carolo, Lapas e coentros (suplemento de 0,50€ por pessoa)
- Dashi, tofu, algas e alho porro ✓
- Ervilha, ovo, bacon e hortelã
- Espargos, queijo tipo Ilha e cebolinho (suplemento de 0,50€ por pessoa)
- Creme de bacalhau, ovinho e poejo
- Brócolos, chá verde e seitan ✓
- Ostras (cracas / abalone), batata e alho (suplemento de 0,50€ por pessoa)
- Consommé de rabo boi e hortelã
- Canja de codorniz e ovinho
- Batata doce, mexilhão e salsa
- Feijão branco, tomate e buzina (suplemento de 0,50€ por pessoa)
- Camarão a la plancha, soja e gengibre (suplemento de 0,50€ por pessoa)

CANAPÉS DOCES

- Tarte de ananás e hortelã
- Amêndoa, maracujá e salva
- Amendoim, café e baunilha
- Kima, iogurte e erva príncipe
- Chocolate, caramelo e ananás glaceado (suplemento de 0,50€ por pessoa)



FAÇA AS SUAS ESCOLHAS

60 min

4 escolhas | Preço por pessoa: 12€
6 escolhas | Preço por pessoa: 18€
10 escolhas | Preço por pessoa: 20€

EXTRAS

Estação de queijos 4 dos Açores | Preço por pessoa: 12€
Estação de gelados 6 sabores | Preço por pessoa: 8€
Estação de sushi 6 peças | Preço por pessoa: 12€ (2 Nigiri, 2 Temaki, 2 Temari sushi)

SUPLEMENTO DE BEBIDAS

5€ preço por pessoa
Água com e sem gás
Água aromatizada À TERRA
Sumo de laranja
Refrigerantes

10€ preço por pessoa
Vinho branco, tinto e espumante seleção À TERRA
Cerveja de pressão
Água com e sem gás
Água aromatizada À TERRA
Sumo de laranja
Refrigerantes

15€ preço por pessoa
Welcome cocktail com espumante
Sangria À TERRA
Vinho branco, tinto e espumante seleção À TERRA
Cerveja de pressão
Água com e sem gás
Água aromatizada À TERRA
Sumo de laranja
Refrigerantes





HOTEL - AZORES

COCKTAIL DINATOIRE

60min

MÍNIMO 30 PARTICIPANTES

SOLICITE A SUGESTÃO DA NOSSA EQUIPA PARA UM COCKTAIL
FEITO À MEDIDA

Os preços mencionados incluem IVA e taxas de serviço
e estão sujeitos a alteração sem aviso prévio.

DISCOVERY HOTEL
MANAGEMENT



A MEMBER OF
DESIGN HOTELS™

COCKTAIL DINATOIRE

MINI-PRATOS VOLANTE

Lula do Alto, milho e salsa
Camarão, coco e chutney (suplemento de 0,50€ por pessoa)
Camarão, ananás e poejos (suplemento de 0,50€ por pessoa)
Alcatra À TERRA em charuto e alecrim
Frango, ovinho e alho porro
Melão presunto e hortelã
Asinhas de frango e piri piri
Queijo cabra, mel e maçã
Ceviche, abacate e cebolinho
Tempura de cogumelos, brócolo e cenoura
Pastel de massa tenra de peixe da nossa costa
Charutos de rabo de boi com maçã

CANAPÉS DOCES

Tarte de ananás e hortelã
Amêndoa, maracujá e salva
Amendoim, café e baunilha
Kima, iogurte e erva príncipe
Chocolate, caramelo e ananás glaceado (suplemento de 0,50€ por pessoa)

FAÇA AS SUAS ESCOLHAS

60 min

4 escolhas | Preço por pessoa: 12€
6 escolhas | Preço por pessoa: 18€
10 escolhas | Preço por pessoa: 20€

EXTRAS

Estação de queijos 4 dos Açores | Preço por pessoa: 12€
Estação de gelados 6 sabores | Preço por pessoa: 8€
Estação de sushi 6 peças | Preço por pessoa: 12€ | (2 Nigiri, 2 Temaki, 2 Temari sushi)



SUPLEMENTO DE BEBIDAS

5€ preço por pessoa
Água com e sem gás
Água aromatizada À TERRA
Sumo de laranja
Refrigerantes

10€ preço por pessoa
Vinho branco, tinto e espumante seleção À TERRA
Cerveja de pressão
Água com e sem gás
Água aromatizada À TERRA
Sumo de laranja
Refrigerantes

15€ preço por pessoa
Welcome cocktail com espumante
Sangria À TERRA
Vinho branco, tinto e espumante seleção À TERRA
Cerveja de pressão
Água com e sem gás
Água aromatizada À TERRA
Sumo de laranja
Refrigerantes





HOTEL • AZORES

MENUS DE GRUPO

MINIMO 20 PARTICIPANTES
SOLICITE A SUGESTÃO DA NOSSA EQUIPA PARA UM MENU
FEITO À MEDIDA

Os preços mencionados incluem IVA e taxas de serviço
e estão sujeitos a alteração sem aviso prévio.

DISCOVERY HOTEL
MANAGEMENT



A MEMBER OF
DESIGN HOTELS™

ALMOÇO / JANTAR

ENTRADAS

- Creme de Abrótea com poejos
- Creme de legumes da época
- Sopa de rabo de boi com azedas e legumes
- Tomate com queijo fresco e rúcula (sopa ou salada)
- Salada de chicharro do alto, nata azeda e agriões
- Cavala em meia cura, puré de couve flor e beterraba
- Patê Maison com doce da época
- Trouxa de legumes assados com salada de lentilhas
(Prato vegetariano, pode servir-se como prato principal)
- “Hamburger” de grão, algas e espinafres
(Prato vegetariano, pode servir-se como prato principal)
- Chicharro alimado, wasabi e batata-doce

PRATOS DE PEIXE

- Polvo e lula, talvez à regional (suplemento de 2,00€ por pessoa)
- Bacalhau assado com crosta de azeitona, favinhas e tomate
- Atum sauté à portuguesa com esmagado de batata e coentros
- Salmonete braseado com batata-doce e manteiga de azeitonas
(suplemento de 3,00€ por pessoa)
- Anchova do Atlântico sauté com xerém e toucinho fumado
- Bicuda assada com xerém de coentros e agrião
- Espadarte grelhado com manteiga de pimenta da terra e batata-doce

PRATOS DE CARNE

- Alcatra de comer à colher, cenouras e espinafres
- Lombo de novilho à regional, rosácea de batata e alecrim
(suplemento de 5,00€ por pessoa)
- Manta de porco assada, maçã, milho e tomilho
- Peito de frango em massa filo, queijo, batata-doce e coentros
- Ballotine de coelho, lapas e feijão arroz num guisado (suplemento de 5,00€ por pessoa)
- Jarrete de novilho com vinho de cheiro, cenouras e beterrabas assadas
- 7 da Pá em forno de lenha, olho de perdiz e acelgas

SOBREMESAS

- Aletria e arroz doce À TERRA
- Tarte de maçã, amêndoa, mel e praliné
- Chocolate, amendoim e baunilha
- Leite creme de laranja, frutos secos e gelado de hortelã
- Pudim Abade de Priscos



FAÇA AS SUAS ESCOLHAS

25€ preço por pessoa

O Olá do Chef, Escolha de Prato Principal, Sobremesa

30€ preço por pessoa

O Olá do Chef, Escolha de Entrada, Prato Principal, Sobremesa

35€ preço por pessoa

O Olá do Chef, Escolha de Entrada, Peixe, Carne e Sobremesa

SUPLEMENTO DE BEBIDAS

10€ preço por pessoa

Água com e sem gás

Refrigerantes, Cerveja de Pressão, Café, chá

Vinho branco e tinto seleção À TERRA

15€ preço por pessoa

Água com e sem gás

Refrigerantes, Cerveja de Pressão, Café, chá

Vinho branco e tinto seleção À TERRA Reserva

25€ preço por pessoa

Água com e sem gás

Refrigerantes, Cerveja de Pressão, Café, chá

Vinhos aos Cuidado do Sommelier

NOTA: número mínimo de 20 pessoas





HOTEL • AZORES

CASAMENTO

SOLICITE A SUGESTÃO DA NOSSA EQUIPA PARA UM MENU
FEITO À MEDIDA

Os preços mencionados incluem IVA e taxas de serviço
e estão sujeitos a alteração sem aviso prévio.

DISCOVERY HOTEL
MANAGEMENT



A MEMBER OF
DESIGN HOTELS™

AS BOAS VINDAS

PARA TRINCAR A FRIO

Queijo branco, compota de pimenta da terra
Cavalinha, flor de sal e maracujá
Cicharrinho, tomate e hortelã da ribeira
Bacalhau, húmus, cominhos e salsa
Presunto serrano, melão e hortelã
Sushi de manga, abacate e aipo rama ✓
Sushi de camarão, pepino e rebentos
Sushi de salmão, algas e daikon
Ceviche de peixes da nossa costa
Tártaro de novilho, alcaparras e tomate cereja

LÍQUIDOS PARA REFRESCAR

Laranja, cenoura e polvo
Ananás, hortelã e coco ✓
Melão, poejos e pó de presunto
Tomate, queijo fresco e manjeriço ✓
Beterraba, laranja e poejo ✓
Yoçor, chicharro e limão
Abacate, tomate e lima ✓
Tomate, pepino e salsa ✓

PARA PICAR A QUENTE

Camarão satay, citronela e soja
Camarão, ananás e sansho
Rolinhos de porco, ameixas e sésamo
Peito de frango, Porto, figo seco em filo
Morcela de arroz, ananás e hortelã
Cavalinha, batata doce e cominhos
Codorniz, cogumelo e ovinho
Frango, amendoim e piri-piri
Mexido de ovo, bacalhau e salsa
Mexido de ovo, cogumelo e espargos ✓
Mexidos de ovo, farinheira e grelos
Bolinhos de alcatra



FAÇA AS SUAS ESCOLHAS

12€ preço por pessoa
2 frios + 1 líquido + 1 quente (bebidas não incluídas)

18€ preço por pessoa
2 frios + 2 líquidos + 2 quentes (bebidas não incluídas)

20€ preço por pessoa
4 frios + 3 líquidos + 3 quentes (bebidas não incluídas)

EXTRA COCKTAIL

PARA PICAR NO DOCE

Pates de fruits de manga e jasmim
Opera de chocolate pistachios e café
Torta direita com creme de arroz
Chocolate caramelo e ananás glaceado

6€ preço por pessoa
(2 escolhas)

10€ preço por pessoa
(4 escolhas)



WELCOME DRINK

À TERRA

Espumante Seleção À TERRA
Vinho branco e tinto Seleção À TERRA
Cerveja
Cocktail sem álcool
Água aromatizada À TERRA

10€ preço por pessoa

AZOR

Espumante Seleção À TERRA
Vinho Branco Seleção À TERRA
Cerveja
Cocktail Não Alcoólico
Água Aromatizada À TERRA
Seleção de 3 Gin
Licores
Seleção de 3 Cocktails

35€ preço por pessoa




HOTEL • AZORES

 +351 296 249 900  RESERVATIONS@AZORHOTEL.COM  WWW.AZORHOTEL.COM

MENU

ENTRADAS PARA COMEÇAR O SEU EVENTO

Canja de bacalhau, pimentos padrão, sames, chouriço e poejos
Creme de melga, chips da mesma e óleo de limão
Consommé de pato, pastel, ovinho e hortelã
Consommé de novilho regional, mandioca e seu pastel
Sopa fria de beterraba, atum e pepino marinado em lima
Sopa miso com pato, ramen, algas, shiitake e alho porro
Dashi de Atum, cogumelo ostra e erva príncipe
Creme de couve flor fria com espadarte fumado e espargos
Pera rocha rôti, queijo morro, filo, ervas e folhas verdes 
Tartáro de cavalinhas, estragão, gengibre e abacate
Carpaccio de novilho e tártaro com mostarda antiga

OS PRINCIPAIS DA NOSSA COSTA

Espadarte, camarão, espaguete de lula e courgette
Trio de peixes, camarão e batata doce
Atum glaceado em mirin, espargos e espinafres
Anchova do atlântico sauté, com milhos e toucinho fumado
Bicuda salteada e esmagado de batata à Portuguesa
Cherne abafado em ervas e caldo de marisco (suplemento de 5€ por pessoa)
Alfonsim sauté, carolo de coentros e limão

OS PRINCIPAIS DAS NOSSAS PASTAGENS

Lombo de novilho regional, rósea de batata e espinafre (suplemento de 5€ por pessoa)
7 da pá, assado em forno de lenha com alecrim
Barriga de porco, mel, alecrim e cravinho
Peito de frango em filo cheio de presunto e queijo do morro
Vazia e nispo, espinafres e gratin de batata

A NOSSA PARTE DOCE

Brûlée de chá da Gorreana, banana e ilha
Biscuit sachê, mousse de café, erva príncipe e maracujá
Tarte de maçã, amêndoa, mel e praliné
Creme de arroz doce, geleia de canela e gelado de café
Leite creme de laranja, sablé de frutos secos e sorbet de hortelã
Pudim Abade de Priscos
100% chocolate (suplemento de 3€ por pessoa)



FAÇA AS SUAS ESCOLHAS

60€ preço por pessoa

O Olá do Chef, Entrada, Prato Principal e Sobremesa
(bebidas não incluídas)

80€ preço por pessoa

O Olá do Chef, Entrada, Peixe, Carne e Sobremesa
(bebidas não incluídas)

100€ preço por pessoa

O Olá do Chef, 2 Entradas, Peixe, Carne, pré-sobremesa
(ao cuidado do chefe) e Sobremesa (bebidas não incluídas)



HOTEL • AZORES

 +351 296 249 900  RESERVATIONS@AZORHOTEL.COM  WWW.AZORHOTEL.COM

PELA NOITE DENTRO

A MESA DOS ENCHIDOS AÇORIANOS

Chouriço picante e bolo da sertã
Morcela e ananás
Queijo de torresmos
Pé de torresmo e torras

19€ preço por pessoa

A MESA DE QUEIJOS AÇORIANOS

Queijo da Flores cura de 8 meses
Queijo S. Jorge velho
Queijo do Morro
S. João do Pico
Queijo branco
Cesto de pães regionais

18€ preço por pessoa

A MESA DO MAR

Sushi, sashimi e temakis
Lagosta ao natural e seus acompanhamentos
Camarão cozido

40€ preço por pessoa

A NOSSA CEIA

Caldo verde ou Caldo de carne
Preguinho em bolo levedo
Queque de chocolate e flor de sal
Pastéis de nata

15€ preço por pessoa



BEBIDAS

SUPLEMENTOS

Standard

Água com e sem gás
Refrigerantes, Cerveja de Pressão, Café, chá
Vinho branco e tinto seleção À TERRA
20€ preço por pessoa

Reserva

Água com e sem gás
Refrigerantes, Cerveja de Pressão, Café, chá
Vinho branco e tinto seleção À TERRA Reserva
30€ preço por pessoa

Pairing

Água com e sem gás
Refrigerantes, Cerveja de Pressão, Café, chá
Vinhos aos Cuidado do Sommelier
40€ preço por pessoa

DIGESTIVOS

Azor

Whisky novo
Licor Beirão
Amêndoa Amarga
Gin
Porto Tawny
Seleccção de Licores regionais
Refrigerantes
6€ preço por pessoa
30 minutos

DHM

Aguardente vínica velha
Whisky novo
Whisky velho
Licor Beirão
Vodka
10€ preço por pessoa
30 minutos



BAR DO AZOR / BICA ABERTA

AROMATISADOS, BITTERS E LICORES

Martini Rosso, Seco e Bianco
Porto Tawny e White
Moscatel Setúbal
Amarguinha
Licor Beirão
Baileys
Seleção de Licores Regionais

GIN

Tanqueray | Bombay Blue saphire

VODKA

Moskovskaya | Stolichnaya

TEQUILA

Jose Cuervo Silver | Jose Cuervo anejo

DE CANA

Rum Plantation 3 estrelas | Rum Plantation Original Dark
Cachaça Velho Barreiro

BRANDIES

CR&F | Constantino

WHISKY

Jim Beam | Jack Daniels | Jameson | Red Label | Black label

CERVEJA E REFRIGERANTES

Schwepps tônica
Coca-Cola, Sprite, Kima, Compal Nectar and Nestea
Super Bock de Pressão e Super Bock sem Álcool

18€ preço por pessoa
60 minutos





HOTEL • AZORES

SHOWCOOKING

SOLICITE A SUGESTÃO DA NOSSA EQUIPA PARA UM MENU
FEITO À MEDIDA

Os preços mencionados incluem IVA e taxas de serviço
e estão sujeitos a alteração sem aviso prévio.

DISCOVERY HOTEL
MANAGEMENT



A MEMBER OF
DESIGN HOTELS™

SHOWCOOKING

SOPA QUE FAZ BEM À SAÚDE

Consomé de novilho caramelizado, anis e erva príncipe
Creme de cenoura, amêndoa e goji ✓
Sopa thai, camarão, porco lascado, manjerição e rebentos
Sopa de lentilhas coral com leite de coco e caril ✓
Sopa de frango picante com arroz, feijão e lima
Creme de grão de bico, espinafres, óleo de chouriço
Creme de batata doce, rúcula e lascas de queijo da ilha
Creme de feijão branco, hortelã e camarão

SALADAS SIMPLES DA HORTA

Tomate, alface e cenoura - A nossa oferta

SALADAS COMPOSTAS

Lentilhas, azeitona e coentros
Feijão verde, tomate e orégãos
Aipo, maçã e uvas ✓
Couve branca, cenoura, maçã, nozes e jerez ✓
Couve roxa, maçã, milho, nozes e mel ✓
Batata, fiambre, ovos, mostarda antiga e cebolinha
Frango, bacon e crotões

DO MAR

Lula gigante, coentros e soja
Chicharro alimado e nata azeda
Atum da corretora e azeitona
Estupeta de peixes tomate e orégãos
Espadarte em alhada de cenoura
Cavala marinada, azeitona e milho
Polvo, pimentos e batata nova

PEIXES DA NOSSA COSTA EM SHOW COOKING

Melga com recheio de ervas no pão
Peixe da época ao sal
Bicuda em folha de conteira, em forno de lenha
Chips de juliana com carolino de cebola em curtume
Alcatra de peixes da nossa costa
Molha de peixes do Pico À TERRA
Espadarte rosa à bordalesa, alcaparras e limão
(poderá haver alteração do peixe mediante disponibilidade)



CARNES DAS NOSSAS PASTAGENS EM SHOWCOOKING

Pernil de porco, nas caldeiras com mel e alecrim
Manta de porco lacado, soja, mel, gengibre e limão
Peito de vitelão assado em forno de lenha
Jarrete de novilho, alecrim e ananás
Vão de novilho com crosta de mostarda
Ballotine cheio de alheira de Sta. Maria
Perna de borrego da ilha, alecrim e hortelã
Involtini de borrego com morcela e orégãos

MASSA FRESCA EM SHOWCOOKING

Farfalle
Penne rigate

MOLHOS

4 queijos
Tomate e orégãos
Carbonara com cogumelos
Bisque do mar e chicharro

PARA OS VEGGIES E VEGAN



Espinafres, grão de bico, feijão verde, alho porro, milho e caril
Penne, feijão, rebentos de soja, cenoura e aipo rama
Lasanha de courgette, beringela, pimento, tomate e abóbora
Mil folhas de legumes grelhados, azeitonas, alcaparras e pinhões
Crumble de feijão manteiga, beringela, aipo e cebola roxa
Arroz, lentilha, tomate seco, cogumelos, espargos e coco
Couve flor, brócolos, castanhas, batata doce, tofu e massala

DOCES EM SHOW COOKING

Fruta da época ao natural
Crepe Suzete e gelado de baunilha
Flambê de ananás e sorbet de manjeriço
Fofas com os nossos recheios
Doce de leite condensado
Pizza doce com nutella e fruta da época

MINIATURAS DOCES

Pudim de coco
Tarte de ananás
Mousse de chocolate e maracujá
Torta de laranja
Creme de arroz doce À TERRA
Bolo de mel e noz
Torta de claras e ovos moles
Doce de leite condensado



FAÇA AS SUAS ESCOLHAS

Menu à Terra Showcooking I

1 Sopa
3 saladas compostas
3 do mar
1 prato principal peixe ou carne
Estação de pastas
4 miniaturas doces
1 doces em showcooking

30€ preço por pessoa
bebidas não incluídas

Menu Azor Showcooking II

1 sopa
4 saladas compostas
4 do mar
1 peixe
1 Carne
Estação de pastas
6 As miniaturas doces
2 doces em showcooking

35€ preço por pessoa
bebidas não incluídas

SUPLEMENTO DE BEBIDAS

10€ preço por pessoa
Água com e sem gás
Refrigerantes, Cerveja de Pressão, Café, chá
Vinho branco e tinto seleção À TERRA

15€ preço por pessoa
Água com e sem gás
Refrigerantes, Cerveja de Pressão, Café, chá
Vinho branco e tinto seleção À TERRA Reserva

25€ preço por pessoa
Água com e sem gás
Refrigerantes, Cerveja de Pressão, Café, chá
Vinhos aos Cuidado do Sommelier





HOTEL • AZORES

TERMOS & CONDIÇÕES

DISCOVERY HOTEL
MANAGEMENT



A MEMBER OF
DESIGN HOTELS™

TERMOS E CONDIÇÕES

NÚMERO DE PARTICIPANTES E ESCOLHA DOS MENUS

1. O hotel deverá ser informado por escrito do número Final de participantes presentes no Evento com uma antecedência mínima de 15 dias.
2. O número final informado será considerado como o mínimo no momento de faturação.
3. O hotel não se responsabiliza pela prestação de serviço a um número de pessoas superior a 5% do estipulado (quando o aumento se verifica a menos de 24 horas do serviço) ou 10% (quando o aumento se verifica a menos de 48 horas do serviço).
4. A escolha de ementas deverá ser comunicada com 30 dias de antecedência sob pena de não ser possível a confeção das respetivas iguarias.
5. O hotel deverá ser avisado até 15 dias antes de todos os clientes com restrições alimentares.
6. Pratos com Peixe poderão sofrer alteração mediante disponibilidade no mercado, alterações serão comunicadas até 48 horas antes.
7. Devido à sazonalidade alguns produtos poderão não estar disponíveis em certas alturas do ano, os mesmos serão indicados e substituídos por um produto equivalente.
8. Serviço de vinhos serão informados ao cliente com 7 dias de antecedência.
9. Menu igual para todos os elementos do grupo.
10. Preço por pessoa não inclui Bolo de celebração, caso desejem por favor solicitar orçamento.
11. Preço para crianças dos 4 aos 12 anos, têm uma redução de 50% do valor por pessoa.
12. Duração do serviço: 3 horas com uma tolerância de 30 minutos
13. Após sobremesa, terminará o serviço de bebidas.

ATRASOS NAS REFEIÇÕES

Atraso de 60 minutos: aplicação de uma sobretaxa de 15% do valor por pessoa/refeição

Atraso de 90 minutos: aplicação de uma sobretaxa de 30% do valor por pessoa/refeição

COMIDAS E BEBIDAS

Não deverão entrar e/ou sair no Hotel quaisquer alimentos trazidos e/ou levados pelos organizadores ou seus convidados, sem prévia assinatura do termo de responsabilidade elaborado pela direção do Hotel.

TAXA DE ROLHA

Caso os clientes tragam os vinhos, será cobrado por cada garrafa de vinho aberta uma taxa de rolha de 10 € e para as bebidas espirituosas será 15 € por garrafa.

EXTRAVIO DE BENS E SEGURANÇA DOS ESPAÇOS CONTRATADOS

O hotel declina extravios de bens, objetos ou outros valores presentes no decurso do evento. Segurança adicional deverá ser obtida e paga pelo cliente com pré-aviso e autorização do hotel. O hotel não assume ainda a responsabilidade por bens deixados na área de banquetes e reuniões após o evento.



EQUIPAMENTO AUDIOVISUAL

O fornecimento de equipamento audiovisual poderá ser contratado pelo Hotel, devendo para esse efeito ser solicitado com a devida antecedência.

O Cliente deverá especificar com a maior exatidão qual o tipo de material necessário.

Se o Cliente optar por contratar diretamente o aluguer e a instalação do equipamento, o Hotel não se poderá responsabilizar pela qualidade do mesmo e a respetiva assistência técnica.

Decorações, publicidade, produtos inflamáveis, tóxicos e sinaléticas

A colocação de cartazes ou qualquer outro tipo de decoração ou publicidade terá que ser providenciada pelo cliente dependendo, no entanto, da prévia autorização do hotel, que a poderá impedir.

Ficam desde já proibidos os materiais inflamáveis, tais como: fogo-de-artifício, gás, carvão, os produtos tóxicos ou quaisquer outros que causem irritações.

Nenhuma decoração poderá ser colocada em frente a extintores, saídas de emergência ou próxima de fontes que geram energia.

Nada deverá ser afixado a pavimentos, paredes, tetos ou colunas com pregos, parafusos, pioneses, fita adesiva ou outros meios para suspensão que possam danificar.

As despesas decorrentes da reparação de quaisquer danos causados nas instalações ou equipamentos do hotel serão da única responsabilidade do cliente, ficando o hotel autorizado a cobrar tais importâncias.

ANIMAÇÃO

O Hotel deverá ser sempre previamente informado da animação, aprovando a mesma nos termos e horários acordados.

O pagamento de licenças e outras autorizações são da responsabilidade do cliente.

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

O Hotel fica desobrigado a disponibilizar os quartos e outros espaços do Hotel que possam ser objeto de reserva se existir impossibilidade do Hotel em consequência de quaisquer casos de força maior, atos governamentais ou de outras autoridades, guerras, hostilidades, distúrbios de natureza civil, greves, lock-out, motins, epidemias, quarentenas, ou em consequência de outras situações resultantes de quaisquer causas para além do controle do Hotel.

O Hotel não terá qualquer responsabilidade no fornecimento dos espaços reservados se a impossibilidade for devida a qualquer das causas referidas.

PAGAMENTO E DADOS PARA FATURAÇÃO

Deverão ser cumpridas as condições de pagamento previamente estabelecidas entre o hotel e o cliente e os dados para a emissão da fatura deverão ser fornecidos aquando da confirmação do evento (nome, morada, número de contribuinte).

Após a emissão da fatura, o hotel não se responsabiliza pela falta de qualquer dado não fornecido atempadamente (exemplo: no de encomenda, ordem de compra, entre outros).





**DISCOVERY HOTEL
MANAGEMENT**



**A MEMBER OF
DESIGN HOTELS™**