



**PESTANA**

HOTELS & RESORTS

---

KIT CASAMENTOS

Algarve



# THE TIME OF YOUR LIFE

O casamento é o acontecimento, o momento em que a união de um casal se tornará eterna. É a celebração pública, onde duas famílias se juntam para assistir à comunhão de amigos, amantes e noivos. O elo de ligação que os une vai para além das alianças que irão envergar. Elas são apenas um símbolo do compromisso e da ligação que os uniu, a memória física de uma promessa feita, de um sentimento partilhado no presente, e que, continuará assim, perfeito, redondo, honrado e eterno.







Pestana Vila Sol - Vilamoura



Pestana Viking



Pestana Alvor Praia





Restaurante SeaDeck



Pestana Algarve Race



Pestana Alvor South Beach



Pestana D. João II



Pestana Delfim







# PACOTE CASAMENTOS

Pestana Delfim, Pestana D. João II, Pestana Viking, Pestana Algarve Race

## Cocktail

Tostinha de salmão fumado com queijo creme e cebolinho  
Shot de gaspacho andaluz  
Espetada de melão e presunto  
Vinho do Porto Seco  
Vinho Branco seleção Pestana  
Espumante seleção Pestana  
Cerveja, sumo de laranja, refrigerantes, água

## Menu

Sortido de enchidos fumados  
frescura de verduras, com chutney de maçã brava

\*\*\*

Supremo de frango recheado com espinafre e noz,  
risoto de laranja e couli de tomate assado

\*\*\*

Abacaxi macerado com coentros, fofo de chocolate e  
sorbet de framboesa

Vinhos tinto e branco seleção Pestana  
Cerveja, refrigerantes e água

1 digestivo por pessoa

Bolo de Noiva & Espumante

**65,00€ por pessoa**

## Menu Crianças

### Cocktail

\*\*\*

Creme de legumes aromatizado com azeite virgem

\*\*\*

Peitinho de frango recheado com fiambre e queijo,  
palitos de batata doce fritas e flores de brócolos

\*\*\*

Mil-folhas de crepe recheado com mousse de chocolate

Sumo de laranja, refrigerantes e água

Bolo de noiva & Espumante maçã

**32,50€ por pessoa**



# PACOTE CASAMENTOS

Pestana Alvor Praia, Pestana Vila Sol, Pestana Alvor South Beach

## Cocktail

Tostinha de salmão fumado com queijo creme e cebolinho  
Shot de gaspacho andaluz  
Espetada de melão e presunto  
Vinho do Porto Seco Messias Dry  
Vinho Branco seleção Pestana  
Espumante seleção Pestana  
Cerveja, sumo de laranja natural, refrigerantes, água

## Menu

Carpaccio de atum com rúcula e lascas de queijo da Ilha e vinagrete de lima  
\*\*\*  
'Surf & Turf' de naco de vitela com camarão selvagem e molho cremoso de espumante, com batata gratin e espargo verde  
\*\*\*

Brownie com gelado de menta e chocolate, couli de frutos vermelhos e canela

Vinhos tinto e branco seleção Pestana  
Cerveja, refrigerantes e água

1 digestivo por pessoa

Bolo de Noiva & Espumante

**85,00€ por pessoa**

## Menu Crianças

### Cocktail

\*\*\*

Canja de galinha do campo com massinhas e hortelã

\*\*\*

Lombinho de porco com molho cremoso de cogumelos, puré de batata e flores de brócolos

\*\*\*

Profiteroles recheadas, molho de chocolate e gelado de baunilha

Sumo de laranja, refrigerantes e água

Bolo de Noiva & Espumante maçã

**42,50€ por pessoa**





# PACOTES CASAMENTO

## Inclui:

- ▮ Menu Base
- ▮ 5 horas de evento, desde o cocktail até à saída
- ▮ Centro de mesa base com flores
- ▮ Aluguer do espaço em privado
- ▮ Atoalhados de cor, consoante disponibilidade do Hotel
- ▮ Impressão de marcadores de lugar, table plan e menu
- ▮ Set up padrão para cerimónia civil/religiosa
- ▮ Prova de Menu e Vinhos para 2 pessoas
- ▮ Bolo de Noiva standard, 1 nível, massa amêndoa, recheio de ovo e cobertura de marzipan
- ▮ Crianças dos 0 aos 3 anos – Gratuito
- ▮ Crianças dos 4 aos 12 anos – Menu de Criança



# FAÇA O SEU PRÓPRIO MENU

Personalize o seu casamento!  
Escolha as melhores opções  
para o servirmos.





# COCKTAIL

## Colheres

Ceviche de salmão  
Alheira com chutney de maçã  
Pato fumado com laranja macerada  
Bacalhau assado com chutney de pimentos  
Bolinhos de queijo com frutos secos

## Bruschettas / Tosta

Mousse de atum com ovo de codorniz  
Requeijão com doce de abobora  
Rosbife com espargo verde  
Tomate com anchova e flor de sal  
Filete de sardinha com farinha de milho e escabeche de legumes

## Espetadinhas

Tataki de atum com maionese de rábano picante  
Camarão com sementes de sésamo  
Mozzarella, tomate cherry e manjerição  
Satay de frango com molho de soja  
Lollipop de presunto e abacaxi

## Vegetariano

Profiterole de queijo da Serra e mel  
Mini-quiche de courgete e caril com leite de côco  
Cogumelo com recheio de queijo creme  
Burrito de legumes  
Tofu panado em crosta de amêndoa com chutney de abacaxi e Godji

## Sopas frias em copo de shot

Gaspacho Andaluz  
Melo com vinho do Porto e hortelã  
Muai thai (sumo tomate, sal, pimenta, molho inglês e rum) de mexilhão  
Beterraba, laranja e gengibre  
Manga e camarão

## Fritos

Croquetes de Vitela  
Pastel de bacalhau com salsa frita  
Chamuça com molho de tomate picante  
Crepe de legumes com tártaro  
Patanisca de polvo e salsa

## Nossos doces

Mini Pasteis de natas  
Mini macarrons  
Espetadinhas de frutas  
Mousse de iogurte kiwi  
Mini tartelette de futa

4 peças - 7,50€ por pessoa  
6 peças - 10,50€ por pessoa  
8 peças - 12,50€ por pessoa



# À MESA

## Entradas frias

Melão com presunto com redução de moscatel  
8,50€

Batata recheada com saladinha de polvo com alfaces em bouquet  
9,50€

Salmão fumado com abacaxi caramelizado, rúcula e nata azeda  
8,50€

Peito de pato enrolado em presunto, com  
bombom de alheira e vinagrete de framboesa  
11,00€

## Entradas quentes

Trouxa de queijo cabra com figos, mel e frutos  
8,50€

Espetada de vieiras coradas com paiola e folhas verdes  
14,00€

Escalope de foie gras com salada de pêra rocha em vinho do porto  
16,00€

Folhado de mariscos com lavagante, espargos verdes e rebentos  
18,00€

## Sopas

Creme de tomate com croutons de orégãos  
6,00€

Sopa fria de alho francês com amêndoa crocante  
6,50€

Aveludado de aves com pistachio torrado  
7,50€

Sopa de peixe da nossa costa com aroma de hortelã da ribeira  
9,50€

## Tira gosto

Granizado de limão com manjeriço  
3,50€

Sorbet de tangerina com água tônica  
3,50€

Gelatina de chá verde e lima, com gengibre rosa marinado  
3,50€

Mousse de mojito  
3,50€



# À MESA

## Peixes

Filete de dourada com esmagada de batata doce,  
tomilho e legumes grelhados com tomilho  
18,00€

Supremo de salmão com molho pesto, ratatouille e batata açafronada  
19,80€

Medalhão de bacalhau com crosta de broa, azeitonas,  
batata ao sal e cremoso de grelos  
24,00€

Folhado de garoupa corada e espargos com coulis de ervas finas  
29,00€

## Carnes

Supremo de pintada, risoto de cenoura,  
molho de rúcula e palha de legumes  
18,00€

Perna de pato confitado com polenta grelhada,  
tomate seco e molho de especiarias  
22,00€

Lombinho de porco preto com xerém de amêijoas e coentro e funcho  
24,00€

Tornedó de novilho com foie gras e aroma de trufa,  
batata lionesa e legumes de caçarola  
31,00€

## Vegetariano

Brás de legumes mediterrânico e cogumelos com rúcula frita  
16,00€

Espetada de tomate seco e chuchu, risoto de alga e  
couli de pimentos morrones  
19,00€

Canelloni de alho francês recheado de creme de cebola caramelizado,  
bolacha de quinoa frita, couli de tomate  
18,00€

Migas de espargo e tomate confitado, molho de cointreau e pinhão  
16,00€

## Sobremesas

Minestrone de fruta com sorvete de tangerina e aroma de chá príncipe  
6,00€

Arroz doce com limão, telha de canela  
6,00€

Cheesecake de frutos silvestres  
7,50€

Pudim de abade priscos com areia de amêndoa e shot de lima  
9,00€

Trilogia de doces regionais algarvios  
(bolo de alfarroba, torta de laranja e dom rodrigo)  
12,00€



# BUFFETS

## Barbecue

(mínimo 30 pessoas)

### Bar de Saladas

Alface, tomate, milho doce, cenoura, pimentos, rúcula, pepino

Salada de couve roxa com vinagre de mel

Salada de tomate com mozzarella e ervas aromáticas

Salada de batata com quark, mostarda e cebolinho

Salada César com alface romana, queijo parmesão, bacon e croutons de pão

Salada refrescante de laranja, funcho e hortelã

Salada de cuscuz mediterrânico

Molhos, vinagretes e condimentos

### Entradas

Legumes coloridos grelhados com tomilho

Terrina de pato, compota de cebola roxa e tosta de brioche

Salmão marinado com whisky com guarnição tradicional  
(ovo cozido, salsa, cebola, nata azeda e limão)

Presunto curado com melão

### Sopa

Gaspacho de tomate com melancia e hortelã

Sopa de cebola com tostinha de queijo

### Pratos Principais

Filete de salmão grelhado com manteiga de lima

Lulas com azeite de coentro e alho

Entrecosto porco

Franguinho com piri-piri

Salsicha de churrasco

Costeletas de borrego

Maçarocas de milho grelhadas com manteiga

Misto de legumes salteados com alecrim

Batata assada na prata com nata azeda e ervas finas

Arroz basmati

### Sobremesas

Bolo floresta negra

Torta de laranja

Cheesecake de frutos vermelhos

Crumble de maçã

Pudim de pão

Tarte de limão

Variedades de frutas frescas laminadas

50,00€ por pessoa



# BUFFETS

## Buffet Gala

(mínimo 50 pessoas)

### Bar de Saladas

Alface, tomate, milho doce, cenoura, pimentos, rúcula, pepino

Polvo à algarvia

Salada de grão com bacalhau desfiado e ovo cozido

Salada grega com queijo feta

Salada de camarão e frutos tropicais

Legumes assados com balsâmico, nozes e pistachos

Pasta colorida, com tomate seco, presunto e azeitona

Molhos, vinagretes e condimentos

### Entradas

Tártaro de atum com manga

Mexilhão à portuguesa

Carpaccio de novilho

Terrina de crustáceos com molho aioli

### Sopa

Aveludado de espargos verdes com azeite de trufa negra e pó de presunto

Sopa fria de curgete e queijo fresco, aromatizada com hortelã

Crouton de pão escuro

### Pratos Principais

Medalhão de tamboril com molho laranja, sobre cama de esparguete de legumes e tomate cereja

Filete de peixe galo no forno em cama de feijão verde e funcho

Vazia novilho assada com manteiga Paris

Perna de pato confitado, puré de batata com ameixa e tomate confitado com tomilho

Mini costeletas de borrego sobre cama de ratatouille e molho de alecrim

Arroz selvagem de frutos secos

Batata gratin

Misto de legumes ao vapor com azeite de salva

Tortellini com ricota e molho de nozes

### Sobremesas

Tarte de amêndoa

Tarte de frutos

Bolo côco

Delicias de frutos vermelhos

Semi frio de limão

Torta de maracujá

Pudim ovos

Arroz doce

Fruta da época laminada

Stand de gelados

65,00€ por pessoa



# COMPLEMENTOS

## Estação de mariscos

Bar de ostras abertas ao natural com  
tiras de pão de 8 cereais barrado de manteiga  
Camarão cozido com flor de sal  
Mexilhões meia casca marinados com molho virgem  
Sapateira recheada  
Tostinhas, limão, molho aioli e molho mil Ilhas

25,00€ por pessoa

## Tábua de queijo

Variedade de 8 queijos nacionais e  
internacionais acompanhados por:  
Grissinis, Tostas, Bolachas de água e sal e  
Variedade de pão  
Mel, compotas e chutney  
Uvas e frutos secos

10,00€ por pessoa

## Carnes quentes

Porco no espeto – live cooking  
No pão e com batata frita  
20,00€ por pessoa (mínimo 100 pessoas)

Leitão assado com batata frita, laranja e molho pimenta  
8,50€ por pessoa

## Carnes frias

Presunto inteiro, Chouriço de carne, Morcela  
Chourição, Linguiça picante, Paiola  
Azeitonas, pickles cornichons, mostarda e  
azeites aromatizados  
Variedade de pão

12,00€ por pessoa

## Sobremesas

Fonte de chocolate com marshmallows e fruta  
Seleção de 3 gelados  
Brigadeiro de chocolate  
Tiramisu  
Bolo de amêndoa  
Tarte de figo  
Torta de alfarroba  
Torta red velvet  
Leite creme  
Churro com açúcar em canela e molho de chocolate  
Fruta laminada

15,00€ por pessoa

## Ceia

Caldo verde com chouriço  
Pão de chouriço  
6,00€ por pessoa

Creme de tomate com tostinha de alho  
Pão de leitão  
7,50€ por pessoa

Sopa de açorda de bacalhau  
Bifana com mostarda antiga  
Folhado de Chaves  
9,50€ por pessoa

Canja de galinha com hortelã  
Mix de fritos (chamuças/rissóis/ pasteis)  
Prego no pão  
11,00€ por pessoa

## Outros

Bolo de Noiva & Espumante  
9,00€ por pessoa

Bolo de Noiva e Champagne  
15,00€ por pessoa



# PACOTE DE BEBIDAS

## Pacote de Bebidas I

Vinho Tinto – seleção Pestana  
Vinho Branco – seleção Pestana  
Refrigerantes, água e cerveja  
Café & chá

12,00€ por pessoa

## Pacote de Bebidas II

Vinho Tinto – Trinca bolotas, Alentejo  
Vinho Branco – Planalto, Douro  
Refrigerantes, água e cerveja  
Café & chá

16,00€ por pessoa

## Pacote de Bebidas III

Vinho Tinto – Papa Figos, Douro  
Vinho Branco – Duque de Viseu, Dão  
Refrigerantes, água e cerveja  
Café & chá

18,00€ por pessoa

## Aperitivos I

Vinho do Porto Seco  
Vinho Branco – seleção Pestana  
Espumante – seleção Pestana  
Sumo de laranja natural  
Refrigerantes, água e cerveja

30 minutos - 8,00€ por pessoa  
1 hora - 11,00€ por pessoa

## Aperitivos II

Vinho do Porto Seco  
Vinho do Porto Rosé  
Vinho Branco - seleção Pestana  
Gin - Greenalls London Dry  
Espumante – seleção Pestana  
Sumo de laranja natural  
Refrigerantes, água e cerveja

30 minutos - 9,00€ por pessoa  
1 hora - 15,00€ por pessoa

## Aperitivos III

Vinho do Porto Rosé  
Sangria de Vinho Branco  
Gin - bloom  
Caipirinha  
Champagne – Nicolas Feuillate brut  
Refrigerantes, água e cerveja

30 minutos - 14,00€ por pessoa  
1 hora - 19,00€ por pessoa



# PACOTE DE BEBIDAS

## Pacote Digestivos I

Whisky novo - Grants  
Aguardente - constantino  
Licor Beirão

30 minutos - 9,00€ por pessoa

## Pacote Digestivos II

Whisky novo - Grants  
Whisky Velho - Famous Grouse 12 anos  
Aguardente Velha - Chancela  
Licor de Amêndoa  
Licor Beirão

30 minutos - 13,00€ por pessoa

## Pacote Digestivos III

Whisky novo - Grants  
Whisky Velho - Famous Grouse 12 anos  
Aguardente Velha - Chancela  
Licor de Amêndoa  
Licor Beirão  
Carolans

30 minutos - 14,00€ por pessoa

## Bar Aberto I

Espumante - Seleção Pestana  
Gin - Greenalls London Dry  
Vodka - Royalty  
Rum - Havana 3 anos  
Whisky novo - Grants  
Licor Beirão

### Cocktail

Caipirinha  
Mojito  
Daiquiri

1ª hora - 15,00€ por pessoa

2ª hora - 10,00€ por pessoa

## Bar Aberto II

Espumante - Seleção Pestana  
Gin - Greenalls London Dry  
Vodka - Royalty  
Rum - Havana 3 anos  
Whisky novo - Grants  
Licor Beirão  
Sangria branca

### Seleção de 4 cocktails

Barmans especialistas em serviço de cocktail e show

1ª hora - 25,00€ por pessoa

2ª hora - 10,00€ por pessoa





# FAÇA O SEU PRÓPRIO MENU

## Condições

- ▮ Preços aplicáveis para Menu mínimo de 75,00€ por pessoa
- ▮ Serviço de 5 horas
- ▮ Atoalhados de cor, consoante disponibilidade do Hotel
- ▮ Set up padrão para cerimónia civil/religiosa
- ▮ Impressão de marcadores de lugar, table plan e menu
- ▮ Aluguer do espaço em privado (mínimo 30 pessoas)
- ▮ Prova de Menu e Vinhos para 2 pessoas (exceto Buffets e Canapés)
- ▮ Crianças dos 0 aos 3 anos – Gratuito
- ▮ Crianças dos 4 aos 12 anos – 50% desconto



# TERMOS E CONDIÇÕES

Os preços apresentados são por pessoa, em euros e incluem IVA à taxa legal em vigor.

Os preços estão sujeitos a alterações sem aviso prévio e sujeitos a confirmação.

A confirmação do número final de convidados deverá ser indicada até 15 dias antes do evento.

Inclui serviço de 5 horas. Após esse tempo será aplicada uma taxa de serviço previamente acordada por hora (não inclui comidas/bebidas) (75,00€/hora, cada 25 pessoas).

Alguns espaços em época alta aplicam taxa de aluguer.

## COMIDAS & BEBIDAS

Inclui menu de degustação para 2 pessoas, não incluído no menu buffet e pacotes de bebidas e bar aberto.

Aos acompanhantes será cobrado 50% do valor do menu.

Marcação com o mínimo de 15 dias de antecedência (exceto Natal, Passagem de Ano, mês de Agosto e Páscoa) que requer mais antecedência.

Deverá ser informado com 30 dias de antecedência as seleções finais de menu pretendido.

Crianças até aos 3,99 anos grátis. Dos 4 aos 12 anos aplica-se um desconto de 50% sobre o menu escolhido. Disponível menu criança.

Bolos de Noiva poderão ser personalizados com outras composições, consulte-nos.

Por motivos de saúde e segurança alimentar, não é permitido entrada/saída de produtos alimentares trazidos do exterior. A única exceção será o Bolo de Noivos, sendo o transporte e consumo do mesmo da inteira responsabilidade do cliente. De acordo com procedimento interno os noivos devem assinar termo de responsabilidade.

Taxa de Rolha 10,00€ por pessoa, inclui água e refrigerantes.

Refeições para fornecedores contratados mediante disponibilidade.

O Hotel disponibiliza-se para reunião com o Chefe de cozinha para personalizar o seu Menu.

## SERVIÇOS ADICIONAIS

Serviços adicionais tais como animação, florista, cabeleireiro, maquilhador, decoração, babysitting, serviço transfer, fotografia & vídeo, entre outros, poderão ser recomendados os nossos parceiros previamente selecionados.

Todos os serviços externos contratados pelos noivos, deverão ser informados e aprovados pelo Hotel.

Deverá ser informado o tipo de serviço, nº de elementos, meios técnicos e contactos.

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

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

Animação após as 24H requer autorização prévia.

Estamos disponíveis para apresentar alternativas vegetarianas, a alergéneos ou religiosas de acordo com os seus requisitos.

## POLÍTICA DE PAGAMENTO

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

Deverá ser efetuado com 90 dias de antecedência um pagamento de 50% do valor total.

Deverá ser efetuado com 30 dias de antecedência um pagamento dos restantes 20% do valor total.

Todas as transferências bancárias requerem o envio de comprovativo para correta identificação. Serviços extra devem ser pagos no final do evento com prévia garantia de cartão de crédito.

Caso os pagamentos não sejam efetuados conforme os termos acima mencionados, o Hotel reserva-se o direito de cancelar a reserva do evento.

## POLÍTICA DE CANCELAMENTO

Até 45 dias antes do casamento será debitado 40% do valor total.

Até 15 dias antes do casamento será debitado 80% do valor total.

Até 15 dias antes do casamento deverá ser indicado o número final de convidados, ou será cobrado o último número de convidados informado.

## DANOS

O Hotel reserva-se no direito de ser indemnizado por danos ou prejuízos causados por convidados.

Os custos de reparação ou substituição de bens do Hotel resultantes de danos ou extravio serão debitados ao cliente ainda que a responsabilidade seja de um convidado.

O Hotel não se responsabiliza por perdas, danos de terceiros ou extravios de qualquer material deixado pelos convidados durante e após o evento.

Os bens deixados no Hotel devem ser recolhidos nas 24 horas seguintes ao fim do evento, após este período o Hotel não se responsabiliza.



---

PARA MAIS INFORMAÇÕES  
CONTACTE:

EMAIL:

[melanie.nabney@pestana.com](mailto:melanie.nabney@pestana.com)

TELEFONE:

(+351) 282 400 900

---

