



**PESTANA**  
**CASCAIS**  
OCEAN & CONFERENCE  
APARTHOTEL  
PORTUGAL

**BANQUET**



# PEQUENOS ALMOÇOS

## PEQUENO ALMOÇO CONTINENTAL

### Bebidas

Café, Leite e Infusões  
Sumos: Laranja, Tropical e Tomate

### Pão e Pastelaria

Pão Mafra, Pão Centeio, Pão Mistura, Pão cereais, pão Alemão, Pão de Forma, Forma Integral, Croissants, Brioche ou Pães de Leite, Queques de Chocolate, Bolo de Iogurte Caseiro, sortido de Biscoitos Secos

### Queijos

Queijo Fresco, Flamengo, Serra Dourada, Brie, Requeijão

### Fumados

Fiambre, Mortadela, Chouriço

### Doces e Manteiga

Compotas: Morango, Frutos Vermelhos, Laranja, Pêssego, Cereja e Mel  
Goiabada e Marmelada  
Manteiga c/ Sal e Margarina Becel

### Frutas e Saladas Frescas

Laranja, Melancia, Melão, Abacaxi, Salada de Fruta, Pêssego ou Pera em Calda  
Salada de Alface, Tomate Laminado

### Taças de Cereais

All Bran, Corn Flakes e Arroz Tufado, Müesli e Chocapic

### Lacticínios

Leite M/G, Leite Magro, Bebida de Soja, Iogurtes Naturais, Iogurtes de Aromas

### Quentes

Ovos Mexidos, Bacon, Feijão "Baked Beans", Tomate Assado, Legumes da Época Salteados

11,00€ Pessoa

Notas: Mínimo de 20 pessoas (em sala privada)

Serviço Buffet

Estamos disponíveis para qualquer sugestão ou alteração aos menus apresentados.

## PEQUENO ALMOÇO *LIGHT*

### Bebidas

Café, Leite e Infusões  
Sumos: Laranja, Tropical e Tomate

### Cesto de Pão e Pastelaria

Pão Mafra, Pão Centeio, Pão Mistura, Pão cereais, pão Alemão, Pão de Forma, Forma Integral

### Carnes Frias e Queijos

Queijo Fresco, Requeijão, Queijo Flamengo *Light*, Tofu e Fiambre de Peru

### Compotas e Manteiga

Compotas *Lights*, Mel  
Goiabada e Marmelada  
Manteiga c/ Sal e Margarina Becel

### Frutas e Saladas Frescas

Laranja, Melancia, Melão, Abacaxi, Salada de Fruta, Pêssego ou Pera em Calda  
Salada de Alface, Tomate Laminado

### Taças de Cereais

*All Bran*, Corn Flakes e Arroz Tufado, *Muesli*

### Lacticínios

Leite M/G, Leite Magro, Bebida de Soja, Iogurtes *Light*

### Quentes

Tomate Assado, Legumes da Época Salteados, Cogumelos Salteados

14,00€ Por Pessoa

Notas: Mínimo de 20 pessoas (em sala privada)

Serviço *Buffet*

Estamos disponíveis para qualquer sugestão ou alteração aos menus apresentados.

# BRUNCH SIMPLES

## Bebidas

Café, Leite e Infusões  
Sumos naturais  
Chá Gelado  
Espumante  
Sumos: Laranja e Tomate

## Pão e Pastelaria

Pão Mafra, Pão Centeio, Pão Mistura, Pão cereais, pão Alemão, Pão de Forma, Forma Integral, Croissants, Brioques ou Pães-de-leite, Queques de Chocolate, Panquecas, Bolo de Iogurte Caseiro, sortido de Biscoitos Secos, Cornucópias de Doce, Pastéis de Nata, Queijadas de Sintra, Torta de Chocolate, Torta de Laranja.

## Queijos

Queijo Fresco, Flamengo, Serra Dourada, Brie, Requeijão

## Fumados

Fiambre, Mortadela, Chourição, Fiambre de Perú, Paio, Paiola, Carnes Frias

## Doces e Manteiga

Compotas: Morango, Frutos Vermelhos, Laranja, Pêssego, Cereja e Mel  
Goiabada e Marmelada  
*Maple Syrup* e Calda de Chocolate  
Manteiga c/ Sal e Margarina Becel

## Frutas e Saladas Frescas

Laranja, Melancia, Melão, Abacaxi, Salada de Fruta, Pêssego ou Pera em Calda  
Salada de Alface e Cebola, Tomate e Manjeriço

## Taças de Cereais

*All Bran*, Corn Flakes e Arroz Tufado, *Müesli* e Chocopic

## Lacticínios

Leite M/G, Leite Magro, Bebida de Soja, Iogurtes Naturais, Iogurtes de Aromas, Iogurtes Líquidos, Iogurtes Magros

## Quentes

Ovos Mexidos, Bacon, Feijão *Baked Beans*, Tomate Assado, Legumes da Época Salteados, Quiche *Lorraine*, *Frittata*, *Tortilha*

14,00€ Por Pessoa

**Notas: Mínimo de 20 pessoas (servido em sala privada)**  
Estamos disponíveis para qualquer sugestão ou alteração aos menus apresentados.

# BRUNCH COMPLETO

## Bebidas

Café, Leite e Infusões  
Sumos naturais  
Chá Gelado  
Espumante  
*Bloody Mary*  
Sumos: Laranja e Tomate

## Pão e Pastelaria

Pão Mafra, Pão Centeio, Pão Mistura, Pão cereais, pão Alemão, Pão de Forma, Forma Integral, Croissants, Brioche ou Pães de Leite, Queques de Chocolate, Panquecas, Bolo de Iogurte Caseiro, sortido de Biscoitos Secos, Cornucópias de Doce, Pastéis de Nata, Queijadas de Sintra, Torta de Chocolate, Torta de Laranja.

## Queijos

Queijo Fresco, Flamengo, Serra Dourada, Brie, Requeijão

## Fumados

Fiambre, Mortadela, Chouriço, Fiambre de Perú, Paio, Paiola, Carnes Frias

## Doces e Manteiga

Compotas: Morango, Frutos Vermelhos, Laranja, Pêssego, Cereja e Mel  
Goiabada e Marmelada  
*Maple Syrup*  
Calda de Chocolate  
Manteiga c/ Sal e Margarina Becel

## Frutas e Saladas Frescas

Laranja, Melancia, Melão, Abacaxi, Salada de Fruta, Pêssego ou Pêra em Calda  
Salada de Alface e Cebola, Tomate e Manjeriço, Saladas compostas Diversas

## Taças de Cereais

All Bran, Corn Flakes e Arroz Tufado, Müesli e Chocapic

## Lactínios

Leite M/G, Leite Magro, Bebida de Soja, Iogurtes Naturais, Iogurtes de Aromas, Iogurtes Líquidos, Iogurtes Magros

## Quentes Clássicos

Ovos Mexidos, Bacon, Feijão, Tomate Assado, Legumes da Época Salteados, Quiche *Lorraine*, *Fritata*, *Tortillas*, Omeletes.

## Quentes

Escolha 1 dos menus

### Menu 1

Nuggets Caseiros com Ervas Provençais  
Batata Frita com Pimenta Preta  
Perca Suada no Forno com Molho de Limão  
Arroz Branco e Legumes Salteados

### Menu 2

Bifinhos de Novilho Grelhados com Manteiga de café  
Esparguete à *L'Arrabiata*  
Bacalhau com Natas  
Legumes Assados no Forno

### Menu 3

Franguinho Assado no Forno com as nossas Especiarias  
Batata Assada no Forno  
Filetes de Peixe Grelhados  
Legumes ao Vapor com Azeite de Alho e Coentro

### Menu 4

Lombo de Porco no Forno Assado a Baixa Temperatura  
Arroz de Frutos Secos  
Ensopado de Peixe  
*Ratatouille*

Menu: 32,00€ Por Pessoa

#### Notas:

Mínimo de 25 Pessoas (servido em sala privada)  
Estamos disponíveis para qualquer sugestão ou alteração aos menus apresentados.

# MEAL TO GO 6 COFFEE BREAK

## Meal to Go

### Breakfast Box

Sanduche mista  
1 Peça de fruta  
Queque de Chocolate  
Iogurte  
Néctar de fruta

**8,00€ Por Pessoa**

### Lunch Box

Sanduche (escolher 1 opção): Salmão fumado, Frango ou Atum  
1 Peça de Fruta  
2 Miniaturas de Salgados  
1 garrafa de água mineral  
Néctar de Fruta

**12,00€ Por Pessoa**

## Coffee Break

### Coffee Break 1

Café e Leite  
Chá e infusões  
Sumo de Laranja  
Água Mineral  
Biscoitos da Avó

**5.00€ Por Pessoa**

### Coffee Break 2

Café e Leite  
Chá e infusões  
Sumo de Laranja  
Água Mineral  
Seleccção de Miniaturas

**6,00€ Por Pessoa**

### Coffee Break 3

Café e Leite  
Chá e infusões  
Sumo de Laranja  
Água Mineral  
Seleccção de Miniaturas  
Seleccção de Mini Sanduíches

**7,50€ Por Pessoa**

# COFFEE BREAKS

## Coffee Break 4

Café e Leite  
Chá e infusões  
Chocolate Quente  
Sumo de Laranja e Maçã  
Água Mineral  
Pãezinhos de Leite (queijo, fiambre e mistos)  
Croissants Diversos (simples, chocolate e doce de ovos)

**8.50€ Por Pessoa**

## Coffee Break *LOVERS*

Todos os Coffee Breaks Lovers: Café, Leite, Infusões, Sumo de Laranja, Sumo de Maçã,  
Água Mineral

## Sintra *Lovers*

Pãezinhos de Leite (queijo, fiambre e mistos)  
Doçaria Tradicional de Sintra (queijadinhas e travesseiros)

**9,00€ Por Pessoa**

## Fit *Lovers*

Sandwiches de queijo fresco e tomate  
Wraps de Salmão e queijo creme  
Hummus com *Sticks* de Cenoura  
Iogurtes  
Espetadas de Fruta

**11.00€ Por Pessoa**

## Chocolate *Lovers*

Batido de chocolate  
Chocolate Quente  
Queques de Chocolate  
*Brownies* de chocolate  
Espetadas de Fruta com *Dip* de Chocolate

**9.50€ Por Pessoa**

## Apple *Lovers*

Sumo de Maçã  
*Crumble* de Maçã  
Maças assadas com Mel e Canela  
Tarte de Maçã  
Cesto de Maçãs

**8,50€ Por Pessoa**

**Notas importantes Coffee Breaks *Lovers*:**

Valores apenas incluem menu e serviço.

Não inclui sala privada.

Preços incluem IVA à taxa legal em vigor.

Condições válidas para um mínimo de 20 pessoas.

Duração: 30 minutos.

Reposições debitadas ao consumo.

Estamos disponíveis para qualquer sugestão ou alteração aos menus apresentados.

# COFFEE BREAKS OU COFFEE STATIONS

Menos de 10 pessoas

## Bebidas Quentes

Termo de Café (1,5l): **9,50€**

Termo de Chá/infusões (1,5l): **8,00€**

Termo de Leite (1,5l): **7,50€**

Termo de Chocolate Quente (1,5l): **9,50€**

Máquina Café Expresso: **19,50€/dia**

## Bebidas Frias

Jarro de Sumo (1l): **10,00€**

Jarro de Sumo (1,5l): **12,00€**

Milkshakes Diversos (1l): **15€**

Refrigerantes (0,25l): **2,00€**

Água Mineral (1/2l): **2,75€**

Água Mineral (1l): **3,50€**

## Comidas

Seleccção de Biscoitos da Avó: **1.50€ Por Pessoa**

Seleccção de Miniaturas: **1.75€ Por Pessoa**

Seleccção de Doçaria de Sintra: **2.00€ Por Pessoa**

Seleccção de Mini Sanduiches Simples (12 uni. Queijo, fiambre e mistas): **2.00€ Por Pessoa**

Seleccção de Mini Sanduiches Especiais (12 uni. Salmão fumado, queijo ovelha, presunto): **2.50€ Por Pessoa**

Seleccção de Paezinhos de leite (12 uni): **2.00€ Por Pessoa**

*Bruchettas*: **2.00€ Por Pessoa**

*Focaccias* (queijo fresco e tomate): **2.00€ Por Pessoa**

Mini Espetadas de Fruta: **1.50€ Por Pessoa**

Fonte de Chocolate com Fruta: **2.00€ Por Pessoa**

### Notas importantes:

Condições válidas para coffee stations e coffee breaks para menos de 10 pessoas.

Reposições debitadas ao consumo.

Preços incluem IVA à taxa legal em vigor.

Reposições debitadas ao consumo.

Estamos disponíveis para qualquer sugestão ou alteração aos menus apresentados.

# FESTAS DE CRIANÇAS

## Menu 1

Variedade de Mini Sanduiches (pão de forma e pãezinhos de leite)

Seleccção de Salgadinhos

Pipocas

Batata *Chips*

Mini pastelaria

Variedade de Sobremesas (bolo brigadeiro, bolo de bolacha, mousse de chocolate, gelatinas)

Salada de Fruta

Refrigerantes

Sumos

Gelatinas

Água Mineral

**14.00€ Por Pessoa**

## Menu 2

Variedade de Mini Sanduiches (pão de forma e pãezinhos de leite)

Seleccção de Salgadinhos ( croquetes de carne, rissóis de camarão, pasteis de bacalhau)

Mini *Hot Dogs*

Mini Hamburgers

Pipocas

Batata *Chips*

Mini pastelaria

Variedade de Sobremesas (bolo brigadeiro, bolo de bolacha, mousse de chocolate, gelatinas)

Salada de Fruta

Refrigerantes

Sumos

Gelatinas

Água Mineral

**16.00€ Por Pessoa**

## Extras:

Pizzas variadas: **2.50€ Por Pessoa**

Salame de Chocolate: **1.00€ Por Pessoa**

Brigadeiros: **1.50€ Por Pessoa**

Docinhos de cocô: **1.50€ Por Pessoa**

Burger Bar: **2.50€ Por Pessoa**

Hot Dog Bar: **2.50€ Por Pessoa**

## Oferta Especial

Sala sem qualquer custo adicional

## Informação Geral

Servido em Sala Privada

Serviço Buffet

IVA incluído à tava em vigor

Decoração da sala não está incluída

Bolo do evento da responsabilidade do cliente

Duração do evento 3 horas: das 15h00 às 18h00. Na eventualidade de terem previsto um tempo superior dentro da sala, agradecemos que nos contactem para reavaliarmos as tarifas apresentadas.

Estamos disponíveis para qualquer sugestão ou alteração aos menus apresentados.

## Outros serviços mediante pedido prévio de orçamento:

Bolo aniversário temático

DJ

*Karaoke*

Animação Infantil ( piscina de bolas, decoração de balões, máquina de algodão doce e pipocas, etc)

Decoração

Cascata de Chocolate

**Toda a sinalética deverá restringir-se às áreas contratadas pelo cliente, não sendo autorizada a sinalética nas zonas sociais e de circulação.**

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

**Não é permitido o uso de pregos, parafusos, pionés, fita adesiva ou outros meios de suspensão em pavimentos, paredes, tectos ou colunas.**



# COCKTAILS

## Cocktail 1

Vinho do Porto  
Martini Rosso/Bianco  
Vinho Branco/Tinto  
Espumante Nacional  
Gin tónico, Vodka, Whisky novo  
Sumo de Laranja  
Água Mineral

**18.00€ Por Pessoa**

## Cocktail 2

Vinho do Porto  
Martini Rosso/Bianco  
Vinho Branco/Tinto  
Espumante Nacional  
Sumo de Laranja  
Água Mineral  
Frutos Secos

**11.50€ Por Pessoa**

## Cocktail 3

Vinho do Porto  
Martini Rosso/Bianco  
Vinho Branco/Tinto  
Espumante Nacional  
Gin tónico, cerveja  
Sumo de Laranja  
Água Mineral  
Salgadinhos diversos

**14.00€ Por Pessoa**

## Cocktail 4

Vinho do Porto  
Martini Rosso/Bianco  
Vinho Branco  
Sumo de Laranja  
Água Mineral  
Frutos Secos

**9.50€ Por Pessoa**

## Cocktail 5

Vinho do Porto  
Martini Rosso/Bianco  
Vinho Branco/Tinto  
Moscatel  
Espumante Nacional  
Sumo de Laranja  
Água Mineral  
Cerveja  
Espelho de Enchidos  
Tábua de Queijos e Compotas  
Queijadas e Sintra e Travesseiros

**22.00€ Por Pessoa**

### Notas:

Os nossos cocktails têm uma duração de 1h00.

Por cada 30 minutos adicionais será cobrado 50% do valor total do cocktail

Não está incluído sala privada.

Preços incluem IVA à taxa legal em vigor.

Estamos disponíveis para qualquer sugestão ou alteração aos menus apresentados.

# COCKTAILS

Componha o seu cocktail

## Bebidas:

Espumante Nacional: 18.00€

Vinho Branco/Tinto da casa: 12.00€

Moscatel: 45.00€

Gin | Vodka | Rum: 65.00€

Whisky Novo: 60.00€

Whisky 12 anos: 85.00€

Irish Whisky: 72.00€

Martini Rosso/Dry: 45.00€

Vinho do Porto Tawny/ Dry: 48.00€

Jarro Sumo de Laranja: 13.00€

Jarro de Sangria: 14.00€

Água Mineral com e sem gás: 3.00€

Refrigerantes garrafa (25cl): 2.25€

## Notas:

Os valores do gin, vodka e rum já incluem acompanhamentos (água tônica, refrigerantes e sumos).  
Os preços das bebidas são por garrafa aberta.

# COCKTAIL CANAPÉS

## No Espeto

Salmão com mel, limão e coentros em grão  
Tamboril com azeitonas tomate seco e alcaparras  
Frango com cebola, bacon e espiga de milho  
Porco em vinha de alhos com ameixas secas

## Para fritar

Rissolaria Diversa  
*Nuggets* de Frango  
Bolinhas de Alheira  
Misto de legumes em "tempura"

## De forno

Trouxinha de queijo de cabra com mel e nozes  
Quiche de bacalhau com salsa e natas  
Empadinha de presunto, azeitonas e tomate  
Tarte de cebola, queijo ilha e espinafres

## Em pão

*Bruschettas* Variadas  
*Baguette* com tomate e queijo fresco e tomilho  
Broa de milho com desfiado de bacalhau marinado  
Pão de Alho e *Mozzarella*

## Numa colher

Camarão sobre *guacamole* e caviar de salmão  
Lagosta e a manga num recheio de sapateira  
Requeijão e presunto com endívias e agrião  
*Foie Gras* com Cebola Roxa Caramelizada

## Micro pratos

Porco salteado com legumes avinagrados e batatinhas  
Bacalhau com cebola, ovo e salsa à Gomes de Sá  
Camarão frito com alho, xarém de poejo e tomate

1 Canapé por Tipologia: 18€/Pessoa  
2 Canapés por Tipologia: 30€/Pessoa

### Notas:

Os nossos cocktails de canapés têm uma duração de 1h00.  
Por cada 30 minutos adicionais será cobrado 50% do valor total do cocktail.  
Não está incluído sala privada.

# SET MENUS

## SET MENU I

### Entradas

Creme Aveludado de Espinafres com Nozes  
Creme de Abóbora e Cominhos  
Queijo de Ovelha em Massa Filó, Nozes e Mel, Secos de Alho Francês  
Pasta de Anchova com Doce de Amora e Rúcula em Tostinha Doce

### Peixe

Bacalhau Lascado Com Batatinha a Murro, Farinheira e Morcela Assados,  
Grellos Salteados no Alho e Broa  
Rolinho de Perca oriental com Gengibre e Sementes de Sésamo  
Dueto de Pargo e Dourada com Batatinha a Murro e Mousse de Farinheira  
Lagarada de Polvo e seus acompanhamentos

### Carne

Lombinho Porco Recheado com Alheira de Caça, Batatinha ao Forno e Tímbalo de Brócolo  
Peito de Frango Recheado com Alheira, seus Sucos e Batata Padeiro no Forno  
Vitela Assada no Forno com Crocante de Mel, *Risotto* de *Portobello* e Esparregado de Brócolos  
Barriga Assada no Forno, Batata Caramelizada e Couve Lombarda Salteada

### Sobremesa

Beijinho de Côco com Chutney de Papaia e Requeijão  
Duo de Chocolates com Flor de Sal e Fio de Azeite  
*Fondant* de Chocolate com Calda Quente e Gelado de Baunilha  
Crepe *Suzette* com *Sorbet* de Limão

Menu Simples: Entrada, Peixe ou Carne e Sobremesa  
22.00€ Por Pessoa

Menu Completo: Entrada, Peixe, intevalador palatal, carne e sobremesa  
28.00€/ Por Pessoa

## SET MENU II

### Entrada

*Carpaccio*  
Sopa de Cação Alentejana  
Creme de Coentros e *Gruyère*  
Creme de Espargos Verdes e Presunto

### Peixe

Salmão Assado no Forno, sucos Cítricos e *Risotto* de Cogumelos  
Filete de Rodovalho *Meunière*  
Bacalhau Lascado Com Batatinha a Murro, Farinheira e Morcela Assados, Grellos  
Salteados no Alho e Broa  
Caril de Camarão

### Carne

Mimos de Porco Preto com Migas de Espargos  
Supremo de pato braseado com molho de laranja, batata *rosti* e mil folhas de legumes  
Lombo de Novilho Grelhado, 4 Pimentas e Batata Maxim  
Cocha de Frango do Campo com Crocante de Mel, Mostarda *Dijon* e Arroz de Grellos

### Sobremesa

*Cheesecake* com *Fruits Rouge* e Redução de *Espumante*  
Leite-creme com Folhado e Gianduja  
*Struddel* de Maçã com Gelado e Amêndoa  
Pudim de Chocolate e Bolacha com Molho de Menta Branca

Menu Simples: Entrada, Peixe ou Carne e Sobremesa  
30,00€ Pessoa

Menu Completo: Entrada, Peixe, intevalador palatal,  
carne e sobremesa  
36,00€/ Pessoa

# SET MENUS

## SET MENU III

### Entrada

Gambas Salteadas com Alho e Mel de Rosmaninho apresentados na sua redução  
*Foi Gras* com Mel e Ameixas em Mil Folhas de *Brick*  
Sopa de Tomate Alentejana com *Pouchette* de Enchidos e Pão  
Tempura de Língua de Bacalhau com Tomate e Manjerona

### Peixe

Bacalhau Confitado no Azeite, Pencas Salteadas e *Vitellote* no Forno com Ervas  
Salmonete num Creme de Espargo Verde e Canónigos, Pétalas de Batatinha  
e Espuma do Mar e *Aramé*  
Linguado na Lima com Toque de Endro, Ovas Confitadas  
Filete de Garoupa em *Vichissoise* Quente com Crocante de Presunto e Rebento de Alho

### Carne

Medalhão de Javali com Rosácea de Batata e Flan de Cenoura  
Sela de Coelho em Folhado, os *Baby* de Cenoura, Alho Francês e Milho  
com Puré de Rábano e Beterraba  
*Filet Mignon* na Chapa com Molho à Portuguesa e Crocante de Bacon  
Peito de Pombo Torcaz Braseado com Molho de Cogumelos Selvagens,  
Esmagada de Batata e Beterraba, Crosta de Enchidos

### Sobremesa

*Fôret Noir* e Pudim de Castanhas no Porto  
Morgado de Amêndoa Real  
Arroz Doce com *Biscuit* de Canela e Gelatina de Ginginha  
Pudim de Mel Com Fios de Ovos

**Menu Simples: Entrada, Peixe ou Carne e Sobremesa**  
60.00€ Por Pessoa

**Menu Completo: Entrada, Peixe, intevalador palatal, carne e sobremesa**  
75.00€ Por Pessoa

**Notas: O Menu escolhido deverá ser comum a todo o grupo (salvo restrições alimentares especiais previamente acordadas) Possibilidade de adicionar *Buffet* de Sobremesas e Extras Especiais ao seu menu**

**Condições válidas para um mínimo de 15 Pessoas**

**Preços com IVA incluído à taxa em vigor**

**Estamos disponíveis para qualquer sugestão ou alteração aos menus apresentados.**

# BUFFET I

## Saladas Simples

Trio de Alfaces  
Tomate Laminado  
Pepino  
Cenoura ralada  
Pimentos assados  
Milho Doce  
Cebola Roxa

## Saladas Compostas

Choco assado com coentros  
Grão-de-bico com bacalhau e ovo  
Queijo fresco com tomate e orégãos  
*Fusilli* Tricolor com Delicias do Mar e Cocktail  
Salada *Waldorf*

## Picadeiros

Rissolaria Variadas  
*Bruschettas* Variadas  
Alheira com Ovo de Codorniz  
Charcutaria

## Opções de Massa

**Escolha 1 opção**  
Esparguete Bolonhesa  
Tagliatelle Molho 3 Queijos  
*Mac n'Cheese*  
Lasanha de Legumes  
*Penne* com Mistura Chinesa e Soja  
Lasanha de Atum e Alho Francês  
*Cannellonis*  
*Linguini* com Salmão Fumado

## Opções de Peixe

**Escolha 1 opção**  
Bacalhau com Natas  
Feijoada de Choco e Batata-doce  
Rolinhos de Perca com Açorda de Tomate  
Atum de Cebolada  
Açorda de Bacalhau  
Bacalhau Cremoso com Espinafres  
Choco à Setubalense  
Caldeirada de Peixes  
Filetes de Peixe à Bela Moleira  
Lombos de Pescada com Molho Branco

## Opções de Carne

**Escolha 1 opção**  
Lombo de Porco Com Castanhas  
Guisadinho de Novilho com Batata Padeiro  
Bifes de Novilho com Cogumelos  
Arroz de Pato à Antiga  
Strogonoff de Frango e Cogumelos  
Galinha Mourisca  
Barriga de Porco Assada No Forno  
Pá de Porco Assada  
Frango Agri-doce  
Vitela Assada

## Buffet de Sobremesas e Fruta Laminada

Escolha prévia dos pratos quentes (peixe ou carne) para todo o grupo (salvo restrições alimentares previamente acordadas) Possibilidade de adicionar suplementos e extras ao seu buffet.

Condições válidas para um mínimo de 20 pessoas.

Preços com IVA incluído à taxa em vigor.

Estamos disponíveis para qualquer sugestão ou alteração aos menus apresentados.

20.00€ Por Pessoa

# BUFFETS II

## Sopa

### Saladas Simples

Trio de Alfaces  
Beterraba cozida e Cenoura Ralada  
Tomate com orégãos  
Duo de Cebola e Pimentos Assados  
Milho com Laranja

### Saladas Compostas

*Punhetas* de Bacalhau  
Polvo à Algarvia  
Saladinha de Búzios  
Cenoura Cozida com Coentrada  
Tomate *Cherry* e *Mozzarella*  
Salada de Maçã verde e Frango  
Orelha de Porco Cozida

### Picadeiros

Mexilhão de escabeche  
Sapateira no seu recheio  
Presunto de porco bísaro  
Asinha picante de frango  
*Bruschettas* Variadas  
Espelho de Queijos  
Espelho de Carnes Frias

### Opções de Massa

Escolha 1 opção  
Esparguete Bolonhesa  
*Tagliatelle* Molho 3 Queijos  
*Mac'n'Cheese*  
Lasanha de Legumes  
*Penne* com Mistura Chinesa e Soja  
Lasanha de Atum e Alho Francês  
*Cannellonis*  
*Linguini* com Salmão Fumado

### Opções de Peixe

Escolha 1 opção  
Caldeirada de Bacalhau  
Trilogia Lagareiro  
Salmão Grelhado com Esparregado  
Bacalhau Assado no Forno  
Moqueca de Camarão  
Caril de Peixes  
Trio de Peixes Escabeche  
Rolinhos de Tamboril no Forno com Endro  
Bacalhau com Broa  
*Paella* Valenciana

### Opções de Carne

Escolha 1 opção  
Trilogia de Carnes No Forno  
Nacos de Porco Grelhados com Molho de Espargos  
Peitos de Frango Assados no Forno com Ervas Provençais  
Espetadas Variadas  
Cordon-Bleu de Peru  
Strogonoff de Novilho  
Caril de Borrego  
Bochechas de Porco Preto em Tomatada  
Nacos de Novilho com Molho de Cogumelos Selvagens  
Coxas de Frango com Molho de Cerveja

### Buffet de Sobremesas e Fruta Laminada

30.00€ Por Pessoa

Escolha prévia dos pratos quentes (peixe ou carne) para todo o grupo (salvo restrições alimentares previamente acordadas) Possibilidade de adicionar suplementos e extras ao seu buffet.

Condições válidas para um mínimo de 20 pessoas.

Preços com IVA incluído à taxa em vigor.

Estamos disponíveis para qualquer sugestão ou alteração aos menus apresentados.

# BUFFET MARROQUINO

## Sopa

(Escolha 1 Sopa)

*Harira*

*Bissara*

Sopa de Sêmola

## Entradas

Chamuça de Frango com Picante Marroquino

Limões em conserva

*Tabouleh* de Frutos Secos

Secos de Peixe com ervas

Tâmaras em Crosta de Amendoim

*Bastela*

Rolinho de Beringela

## Saladas

Salada de Couve-Flor

Salada Marroquina

Salada de Limão ao Sal

Salada de Beringela Assada

Saladas Simples

## Peixes (escolha uma opção)

*Pastilla* de Frutos do Mar

Perca Grelhada com Menta

Ensopado de Peixes

Bolas de Peixe *Rhas-al-Hanout*

Robalo Recheado

## Carnes (escolha uma opção)

*Tajine* de Cordeiro

*Tajine* de Frango

Pernil de Cordeiro com Ameixas e Damascos

*Méchoui* de Borrego

Peru com *Chutney* de Figo

## Sobremesas

Bolo de figo

*Beghrir*

Morango Marinado (disponível na época)

Laranja com Canela

"Cornos de Gazela" com Mel

*Maskina*

40.00€ Por Pessoa

Escolha prévia dos pratos quentes (sopa, peixe, carne) para todo o grupo (salvo restrições alimentares previamente acordadas) Possibilidade de adicionar suplementos e extras ao seu buffet.

Condições válidas para um mínimo de 20 pessoas.

Preços com IVA incluído à taxa em vigor.

Estamos disponíveis para qualquer sugestão ou alteração aos menus apresentados



# BUFFET VOLANTE I

## Sopa do Dia

### Entradas

(Escolher 3 Entradas)

Rodelas de Cebola Panadas

*Vol-au-Vents* Variados

Mini *Bruchettas* Napolitana

Pão de Alho e Ervas

Maçã Verde e Morcela *Spoon*

Cascas de Batata com *Aioli*

Cenoura de Alho e Coentrada

Chouriço com Mel

Bolinhas de Alheira e Maionese de Cebolinho

## Buffet de Saladas Simples e Compostas

(6 Saladas Simples e 5 Compostas)

### Pratos Principais

(Escolher 1 Prato de peixe ou Carne, 1 Massa e 2 Acompanhamentos)

#### Peixe

Bacalhau Dourado

Rolinhos de Perca e Juliana de Legumes

Choco à Setubalense

Filetes de Peixe Crocantes

#### Carne

Arroz de Pato à Antiga

*Stroganoff* de Frango e Cogumelos

Carne de Porco à Portuguesa

Lombo de Porco Assado

### Massa

Esparguete com Juliana de Legumes

*Tagliatelle Pomodoro*

*Penne* com Azeite de Alho e Anchovas

### Acompanhamentos

Arroz Branco

Batata Padeiro

Legumes Cozidos ou Salteados

### Sobremesas

(Escolha 6 Sobremesas)

Mousse de Chocolate

Arroz Doce

Tarte de Maçã

Bolo de Bolacha

Bolo de Côco

Quindão

*Molotoff*

Torta de Laranja

Gelatina

Salada de Fruta

# BUFFET VOLANTE II

## Sopa do Dia

### Entradas

Escolher 6 entradas

- Espetadinha de Gamba *Teriyaki*
- Vol-au-vents* Variados
- Pão de Alho e Ervas
- Maça Verde e Morcela *Spoon*
- Cascas de Batata e *Aioli*
- Poaches* de pato e Laranja
- Cenoura de Alho e Coentrada
- Chevre* Panado e Mel
- Mexilhão à Marinheiro
- Bolinhas de Alheira e Maionese de Cebolinho
- Tostinha de Salmão Curado
- Desfeita e Bacalhau e *Hummus*

## Buffet de Saladas Simples e Compostas

6 Saladas Simples e 5 Compostas

## Pratos Principais

(Escolher 1 Prato de peixe, Carne, 1 Massa e 2 Acompanhamentos)

### Peixe

- Bacalhau com Natas e Espinafres
- Caril de Peixes e Conchas
- Lagarada de Polvo
- Choco Guisado com Batata-doce

### Carne

- Frango Agridoce
- Beijinho de Novilho com Cogumelos Selvagens
- Peito de Frango com Bacon
- Bochechas de porco Preto estufadas

### Massa

- Esparguete à Bolonhesa
- Fettucine* com Cogumelos Portobello Grelhados
- Linguine* de Salmão e Endro

## Acompanhamentos

- Arroz de Frutos Secos
- Arroz de Grelos
- Batata à Padeiro
- Legumes ao Vapor ou Salteados
- Migas Alentejanas

## Sobremesas

Escolha 6 sobremesas

- Mousse de Chocolate
- Tarte de Maçã
- Bolo de Bolacha
- Bolo de Chocolate e Doce de Leite
- Espetadas de fruta e Chocolate
- Pudim Abade de Priscos
- Tarte de Mel
- Torta de Laranja
- Pudim de Marfim
- Sericaia
- Encharcada de Ovos
- Salada de Fruta
- Fruta Laminada

30.00€ Por Pessoa

# BUFFET VOLANTE III

## Sopa do Dia

### Entradas

Escolher 6 entradas

Cogumelos Recheados  
Tostinha de *Foie Gras* e Doce de Figo  
Croquetes de Leitão  
Camarão Salteado  
Folhados de Queijo  
Espetada de Frango e Ananás  
Rubik de Kiwi, Tomate e Queijo Fresco  
Canapés Variados  
*Palmiers de Gruyère*  
Bruschetta de Queijo fresco e Anchova  
Lulinha com Tinta de Coentrada  
Camarão Cozido ao Natural  
Leitão Assado da Bairrada

## Buffet de Saladas Simple e Compostas

6 Saladas Simples e 5 Compostas

### Pratos Principais

Escolha 1 Prato de Peixe, 1 Prato de Carne, 1 Prato de Massa e 2 Acompanhamentos

#### Peixe

Trilogia de Lagareiros  
Supremo de Bacalhau com Broa  
Tempura de Espadarte e Banana  
Lombo de Atum com Crosta de Especiarias  
Fritada de Línguas e Sames na sua Açorda

#### Carne

Frango Mourisco  
Naco de Lombrinho com Molho de Espargo  
Novilho com as 3 Pimentas  
Mimos de Borrego Grelhados  
Caril de Frango

## Massa

*Raviolis* de Ricotta e Espinafres com Legumes *Baby*  
*Fusilli* com Frutos do Mar e Gambas  
Lasanha de Atum e Alho Francês  
Macarrão com Molho 4 Queijos

## Acompanhamentos

Batata Assada no Forno  
Batata *a Murro*  
Migas de Espargos  
Migas de Tomate  
Arroz e Açafraão  
Arroz de Pimentos  
Legumes Assados no Forno

## Sobremesas

Escolha 6 sobremesas

Morgado Real  
Bolo de Bolacha  
Bolo de Chocolate e Doce de Leite  
Espetadas de Fruta e Chocolate  
Pudim Abade de Priscos  
Pudim Marfim  
Sericaia  
Encharcada de Ovos  
Fruta Laminada Tropical  
Pêras Bêbadas em Calda de Chocolate  
Seleccção de Mini Doçaria Conventual  
Tarte de Figo

50.00€ Por Pessoa

# BUFFET VOLANTE

## American Style

### Entradas

Escolha 6 Entradas

- Asinhas de Frango Picantes
- Aros de Cebola panadas
- Nachos com Queijo e pimentos
- Nachos com *Guacamole*
- Pão de Alho e Ervas
- Cascas de Batata *Aioli*
- Coleslaw*
- Pão inteiro com queijo
- Nuggets* de Frango

### Quentes

- Burger & Hot Dog Bar*
- Seleção de Pizzas
- Pork Ribs* BBQ
- Mac n' Cheese*
- Fish Sticks*

### Acompanhamentos

- Batata Frita e Cebola Frita
- Arroz de Feijão
- Cenoura Caramelizada

### Sobremesas

Escolha 6 sobremesas

- Cookies*
- Cheese Cake*
- Mini *Brownies* de Chocolate
- Tarte e Crumble de Maçã
- Espetadas de Fruta com Molho de Chocolate
- Salada de Fruta

**30.00€ Por Pessoa**

## Suplementos Especiais

### Suplementos Especiais para Buffets

- Seleção de Queijos e compotas: **3.00€ Por Pessoa**
- Seleção de Carnes Frias: **2.50€ Por Pessoa**
- Seleção de Peixes Fumados: **4.00€ Por Pessoa**
- Camarão ao Natural: **4.00€ Por Pessoa**
- Show cooking de Paella: **10.00€ Por Pessoa**

Suplementos aplicáveis a Buffets.

### Suplementos Especiais para Set Menus

- Buffet de Sobremesas: **3.50€ Por Pessoa**
- Extra de Queijos e compotas: **3.00€ Por Pessoa**
- Extra de Carnes Frias: **2.50€ Por Pessoa**
- Extra de Peixes Fumados: **4.00€ Por Pessoa**
- Extra Camarão ao Natural: **4.00€ Por Pessoa**

Extras aplicáveis apenas caso seja escolhido o Buffet de Sobremesas.

# SUPLEMENTO DE BEBIDAS

Acompanhamento da refeição

## Bebidas 1

Água Mineral  
Refrigerantes  
Chá e café

5.00€ Por Pessoa

## Bebidas 2

Água Mineral  
Refrigerantes  
Vinho Branco e Tinto da Casa  
Chá e café  
Oferta de 1 Digestivo (Baileys ou Whiskey Novo)

7.00€ Por Pessoa

## Bebidas 3

Água Mineral  
Refrigerantes  
Vinho Branco e Tinto Duque de Viseu  
Chá e café  
Oferta de 1 Digestivo (Baileys ou Whisky novo)

9.00€ Por Pax

## Bebidas 4

Água Mineral  
Refrigerantes  
Vinho Branco e Tinto Monte Velho  
Chá e Café  
Oferta de 1 Digestivo (Baileys ou Whisky novo)

12.00€ Por Pax

## Bebidas 5

Água Mineral  
Refrigerantes  
Vinho Branco e Tinto Vinha da Defesa  
Chá e Café  
Oferta de 1 Digestivo (Baileys ou Whisky novo)

15.00€ Por Pax

**Notas:**  
Taxa de Rolha será debitada a 8.00€/garrafa.  
Preços incluem IVA à taxa legal em vigor.

# BAR ABERTO

## Open Bar 1

Vinho do Porto Branco  
Vinho do Porto Tinto  
Vinho Branco  
Sumo de Laranja  
Frutos secos

**10.00€ Por Pessoa**

## Open Bar 2

Vinho do Porto Branco  
Vinho do Porto Tinto  
Martini *Rosso /Bianco*  
Vinho Branco  
Espumante Nacional  
Sumo de Laranja  
Frutos secos

**12.00€ Por Pessoa**

## Open Bar 3

Vinho do Porto  
Martini *Rosso /Bianco*  
Vinho Branco/Tinto  
Espumante Nacional  
Gin tónico  
Cerveja  
Sumo de Laranja  
Salgadinhos Diversos  
Frutos secos

**16.00€ Por Pessoa**

## Open Bar 4

Vinho do Porto  
Martini *Rosso /Bianco*  
Vinho Branco/Tinto  
Espumante Nacional  
Gin tónico e Vodka  
Whisky novo  
Sumo de Laranja  
Salgadinhos Diversos  
Seleccção de Canapés  
Frutos secos

**20.00€ Por Pessoa**

## Open Bar 5

Vinho do Porto  
Martini *Rosso /Bianco*  
Vinho Branco/Tinto  
Espumante Nacional  
*Kir Royal*  
*Ponche*  
*Campari*  
Cerveja  
Gin tónico e Vodka  
Whisky novo  
Sumo de Laranja  
Refrigerantes  
Seleccção de Enchidos na brasa  
Salgadinhos Diversos  
Seleccção de Canapés  
Frutos secos

**24.00€ Por Pessoa**

**Notas:**  
A duração do Open Bar é de 1 hora.  
Local onde é servido o Open Bar  
a combinar posteriormente.

# TRATAMENTO VIP

Garrafa de Espumante **20€**

Cesto de Fruta **5€**

Queijadas de Sintra e Vinho do Porto **12€**

Garrafa de Vinho Tinto Casa **12€**

Prato de Queijos **15€**

Espumante e Fruta Laminada **17€**

## NOTAS IMPORTANTES

O Serviço de Bebidas começa a quando do início do serviço de Sala (Antes de ser servida a entrada), terminado com café e digestivo. Todas as bebidas servidas após o digestivo são debitadas ao consumo, salvo qualquer acordo pré-estabelecido.

### Condições de Pagamento

a acordar no acto da reserva

Couvert incluído (pão e manteiga)

### Outros Serviços mediante pedido prévio de orçamento:

DJ

*Karaoke*

Animação Infantil

Decoração

Flores

Cascata de chocolate

Etc,

### Condições especiais para crianças:

0-4 anos: Grátis

4-12 anos: 50% desconto

Condições especiais de alojamento para convidados do Evento.

---

**PARA MAIS INFORMAÇÕES  
CONTACTE:**

**EMAIL:**  
[groups.cascais@pestana.com](mailto:groups.cascais@pestana.com)

**TELEFONE:**  
(+351) 210 424 300

---

  
**PESTANA**  
**CASCAIS**  
OCEAN & CONFERENCE  
APARTHOTEL  
PORTUGAL

