



PESTANA
SINTRA GOLF
CONFERENCE & SPA RESORT
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, Mistura "Serra Dourada", Brie

Charcutaria

Fiambre, Mortadela, Chouriço

Doces e Manteiga

Compotas (4 variedades), Mel, Marmelada, Manteiga com Sal e Margarina Becel

Frutas e Saladas Frescas

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

Taças de Cereais

All Bran, Corn Flakes, Müesli e Chocapic

Laticínios

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

14,00€ por pessoa

Duração: 1 hora

Mínimo de 20 adultos (em sala privada)

Serviço Buffet

Horário: Das 8h00 às 11h00

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, Bolo de Iogurte

Carnes Frias e Queijos

Fiambre de Peru, Queijo Fresco e Requeijão

Compotas e Manteiga

Compotas Light, Mel, Marmelada, Manteiga com Sal e Margarina Becel

Frutas e Saladas Frescas

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

Taças de Cereais

All Bran, Corn Flakes e Müesli

Laticínios

Leite Magro, Bebida de Soja, Iogurtes Naturais

Quentes

Tomate Assado, Legumes da Época Salteados, Cogumelos Salteados

14,00€ por pessoa

Duração: 1 hora

Mínimo de 20 adultos (em sala privada)

Serviço Buffet

Horário: Das 8h00 às 11h00

Estamos disponíveis para qualquer sugestão ou alteração aos menus apresentados.

BRUNCH SIMPLES

Bebidas

Café, Leite e Infusões
Chá Gelado
Espumante
Sumos (3 Variedades)

Pão e Pastelaria

Pão Mafra, Pão Centeio, Pão Mistura, Pão cereais, pão Alemão, Pão de Forma, Forma Integral, Croissants, Brioches, Queques de Chocolate, Crepes, Bolo de Iogurte Caseiro, Sortido de Biscoitos Secos, Pastéis de Nata, Queijadas de Sintra, Torta de Chocolate, Torta de Laranja

Queijos

Queijo Fresco, Flamengo, Mistura "Serra Dourada", Brie

Fumados

Fiambre, Mortadela, Chouriço, Fiambre de Perú

Doces e Manteiga

Compotas (4 Variedades), Marmelada, Calda de Chocolate, Manteiga com Sal e Margarina Becel

Frutas e Saladas Frescas

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

Taças de Cereais

All Bran, Corn Flakes, Müesli e Chocopic

Laticínios

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

Quentes

Ovos Mexidos, Bacon, Feijão "Baked Beans", Tomate Assado, Quiche Lorraine, Tortilha

16,00€ por pessoa

Duração: 2 horas

Mínimo de 20 adultos (em sala privada)

Serviço Buffet

Horário: Das 12h00 às 18h00

Estamos disponíveis para qualquer sugestão ou alteração aos menus apresentados.

BRUNCH COMPLETO

Bebidas

Café, Leite e Infusões
Sumos (3 Variedades)
Chá Gelado
Espumante, Sangria Branca ou Tinta

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, Crepes, Bolo de Iogurte Caseiro, Sortido de Biscoitos Secos, Pastéis de Nata, Queijadas de Sintra, Torta de Chocolate, Torta de Laranja

Queijos

Queijo Fresco, Flamengo, Mistura "Serra Dourada", Brie

Fumados

Fiambre, Mortadela, Chouriço, Fiambre de Perú

Doces e Manteiga

Compotas (4 Variedades), Mel, Marmelada, Calda de Chocolate, Manteiga com Sal e Margarina Becel

Frutas e Saladas Frescas

Laranja, Melancia, Melão, Abacaxi, Salada de Fruta, Pêssego ou Pera em Calda
Alface, Cebola, Tomate
Saladas compostas Diversas (4 variedades)

Taças de Cereais

All Bran, Corn Flakes, Müesli e Chocapic

Laticínios

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

Quentes Clássicos

Ovos Mexidos, Bacon, Feijão, Tomate Assado, Legumes da Época Salteados, Quiche Lorraine, Tortillas, Omeletes simples

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

33,00€ por pessoa

Duração: 2 horas

Mínimo de 25 adultos (em sala privada)

Serviço Buffet

Horário: Das 12h00 às 18h00

Estamos disponíveis para qualquer sugestão ou alteração aos menus apresentados.

MEAL TO GO

BREAKFAST BOX

Sanduiche Mista
1 Peça de Fruta
Queque de Chocolate
Iogurte
Sumo de Fruta

8,00€ por pessoa

LUNCH BOX

Sanduiche (escolher 1 opção): Salmão Fumado, Frango ou Atum
1 Peça de Fruta
2 Miniaturas de Salgados
1 Água Mineral
Sumo de Fruta

12,00€ por pessoa

COFFEE BREAKS

COFFEE BREAK 1

Chocolate Quente, Café e Leite, Chá e infusões
Sumo de Laranja, Água Mineral
Biscoitos Secos

5,00€ por pessoa

COFFEE BREAK 2

Chocolate Quente, Café e Leite, Chá e Infusões
Sumo de Laranja, Água Mineral
Seleção de Mini Sanduíches

6,00€ por pessoa

COFFEE BREAK 3

Chocolate Quente, Café e Leite, Chá e Infusões
Sumo de Laranja, Água Mineral
Seleção de Miniaturas
Seleção de Mini Sanduíches

7,50€ por pessoa

COFFEE BREAK 4

Chocolate Quente, Café e Leite, Chá e Infusões
Sumos (2 Variedades), Água Mineral
Pãezinhos de Leite (Queijo, Fiambre e Mistos)
Croissants Diversos (Simples, Chocolate e Doce de Ovos)

8,50€ por pessoa

COFFEE BREAK LOVERS

SINTRA LOVERS

Chocolate Quente, Café, Leite, Infusões, Sumo de Laranja, Sumo de Maçã, Água Mineral
Pãezinhos de Leite (Queijo, Fiambre e Mistos)
Doçaria Tradicional de Sintra (Queijadinhas e Travesseiros)

9,50€ por pessoa

FIT LOVERS

Chocolate Quente, Café, Leite, Infusões, Sumo de Laranja, Sumo de Maçã, Água Mineral
Sandwiches de Queijo Fresco e Tomate
Wraps de Salmão e Queijo
Creme *Hummus* com sticks de Cenoura Iogurtes
Espetadas de Fruta

12,00€ por pessoa

CHOCOLATE LOVERS

Chocolate Quente, Café, Leite, Infusões, Sumo de Laranja, Sumo de Maçã, Água Mineral
Batido de Chocolate
Queques de Chocolate
Brownies de chocolate
Espetadas de Fruta com *dip* de Chocolate

9,50€ por pessoa

APPLE LOVERS

Chocolate Quente, Café, Leite, Infusões, Sumo de Laranja, Sumo de Maçã, Água Mineral
Crumble de Maçã
Maçãs Assadas com Mel e Canela
Tarte de Maçã
Cesto de Maçãs

8,50€ por pessoa

Duração: 30 minutos

Mínimo de 11 pessoas

Valores apenas incluem menu e serviço, não inclui sala privada.

Horário: Das 8h00 às 19h00

Bebidas quentes servidas ao Balcão.

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 Nespresso (14 capsulas)
21,00€/dia

Pack de capsulas extra (10 unidades)
15,00€
(Todas as capsulas solicitadas serão debitadas,
quer sejam ou não usadas)

BEBIDAS FRIAS

Jarro de Sumo (1L)
10,00€

Jarro de Sumo (1,5L)
12,00€

Refrigerantes (0,33L)
2,75€

Água Mineral (1L)
3,50€

COMIDAS

Travessa Biscoitos (12 unidades)
11,00€

Travessa de Mini Pastelaria (12 unidades)
15,50€

Travessa de Doçaria de Sintra (12 unidades)
21,50€

Travessa de Mini Sanduiches Simples – Queijo, Fiambre e Mistas (12 unidades)
13,50€

Travessa de Mini Sanduiches Especiais – Salmão Fumado, Queijo Ovelha, Presunto (12 unidades)
19,50€

Travessa de Pãezinhos de Leite – Queijo, Fiambre e Mistos (12 unidades)
15,00€

Cesto de Fruta (12 peças)
20,00€

Espetadas de Fruta (12 unidades)
24,50€

Duração: 30 minutos

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

Horário: Das 8h00 às 19h00

Reposições debitadas ao consumo.

Estamos disponíveis para qualquer sugestão ou alteração aos menus apresentados.

FESTA DE CRIANÇAS

MENU 1

Variedade de Mini Sanduiches (Pão de Forma e Pãezinhos de Leite)
Seleção de Salgadinhos (3 variedades)

Pipocas

Batata *Chips*

Mini Pastelaria

Variedade de Sobremesas

(Bolos: 2 variedades, Mousse de Chocolate, Gelatinas, Salada de Fruta)

Refrigerantes, Sumos, Água Mineral

14,00€ por pessoa

Crianças dos 0 aos 4 anos: Grátis
Crianças dos 5 aos 9 anos: 10,00€
Crianças a partir dos 9 anos: 14,00€

MENU 2

Variedade de Mini Sanduiches (Pão de Forma e Pãezinhos de Leite)
Seleção de Salgadinhos (3 variedades)

Mini *Hot Dogs*

Mini Hambúrgueres

Pipocas

Batata *Chips*

Mini Pastelaria

Variedade de Sobremesas

(Bolos: 2 variedades, Mousse de Chocolate, Gelatinas, Salada de Fruta)

Refrigerantes, Sumos, Água Mineral

18,00€ por pessoa

Crianças dos 0 aos 4 anos: Grátis
Crianças dos 5 aos 9 anos: 12,00€
Crianças a partir dos 9 anos: 18,00€

EXTRAS

Pizzas Variadas

2,50€ por pessoa

Salame de Chocolate

1,00€ por pessoa

Brigadeiros

1,50€ por pessoa

Docinhos de Coco

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

Duração: 3 horas

Mínimo de 15 pessoas (em sala privada)

Serviço Buffet

Horário: Das 15h00 às 18h00

Decoração da sala não está incluída.

Bolo do evento da responsabilidade do cliente.

Reposições debitadas ao consumo.

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.

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, tetos 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/Binco
Vinho Branco/Tinto
Moscatel
Espumante Nacional
Sumo de Laranja
Água Mineral
Cerveja
Espelho de Enchidos
Tábua de Queijos e Compotas
Queijadas de Sintra e Travesseiros

22,00€ por pessoa

Duração: 1 hora

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

Mínimo de 10 pessoas

Não está incluído sala privada.

Estamos disponíveis para qualquer sugestão ou alteração aos menus apresentados.

COCKTAILS

Componha o seu Cocktail

BEBIDAS

Espumante Nacional
18,00€ por pessoa

Vinho Branco/Tinto da Casa
12,00€ por pessoa

Moscatel
45,00€ por pessoa

Gin | Vodka | Rum
65,00€ por pessoa

Whisky Novo
60,00€ por pessoa

Whisky 12 anos
85,00€ por pessoa

Irish Whisky
72,00€ por pessoa

Martini Rosso/Dry
45,00€ por pessoa

Vinho do Porto Tawny/Dry
48,00€ por pessoa

Jarro Sumo de Laranja
12,00€ por pessoa

Jarro Sangria
14,00€ por pessoa

Água mineral com e sem gás (1L)
3,50€ por pessoa

Refrigerantes (33 CL)
2,75€ por pessoa

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 da Ilha e Espinafres

Em Pão

Bruschettas Variadas
Baguette com Tomate, 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

Carne de Porco Salteada com Legumes Avinagrados e Batatinhas
Bacalhau com Cebola, Ovo e Salsa à Gomes de Sá
Camarão Frito com Alho, Xerém de Poejo e Tomate

1 Canapé por tipologia: 18,00€ por pessoa

2 Canapés por tipologia: 30,00€ por pessoa

Escolha prévia (com 5 dias uteis de antecedência) dos pratos para todo o grupo.

Duração: 1 hora

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 Cabra 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,
Grelos Salteados no Alho e Broa
Rolinho de Perca Oriental com Gengibre e Sementes de Sésamo
Filete de Dourada com Batatinha a Murro e Esparregado de Brócolos
Lagarada de Polvo e seus Acompanhamentos

Carne

Lombinho Porco Recheado com Alheira, Batatinha ao Forno e Brócolos
Peito de Frango com Molho à Portuguesa e Batata Padeiro no Forno
Vitela Assada no Forno com Crocante de Mel, *Risotto* de Cogumelos e Esparregado de Brócolos
Arroz de Pato à Antiga

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
Fruta Laminada

Menu Simples:

1 Entrada, 1 prato de Peixe ou 1 prato de Carne e 1 Sobremesa
25,00€ por pessoa

Menu Completo:

1 Entrada, 1 prato de Peixe, 1 Tira Gostos, 1 prato de Carne e 1 Sobremesa
30,00€ por pessoa

SET MENU II

Entradas

Carpaccio
Sopa de Cação à 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 *au Meunier*
Bacalhau à Lagareiro com Batata a Murro e Grelos Salteados
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 *Steakhouse*
Cocha de Frango com Crocante de Mel, Mostarda *Dijon* e Arroz de Grelos

Sobremesa

Cheesecake com Frutos Vermelhos e Redução de Espumante
Leite-creme Queimado
Strudel de Maçã com Gelado e Amêndoa
O nosso Pudim

Menu Simples:

1 Entrada, 1 prato de Peixe ou 1 prato de Carne e 1 Sobremesa
30,00€ por pessoa

Menu Completo:

1 Entrada, 1 prato de Peixe, 1 Tira Gostos, 1 prato de Carne e 1 Sobremesa
36,00€ por pessoa

SET MENUS

SET MENU III

Entradas

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 Enchidos e Pão
Tempura de Bacalhau com Tomate e Manjerona

Peixe

Bacalhau Confitado no Azeite, Pencas Salteadas e Batata no Forno com Ervas
Salmonete num Creme de Espargos Verdes, Pétalas de Batatinha e Espuma do Mar
Linguado *au Meunier*
Filete de Garoupa em *Vichissoise* Quente com Crocante de Presunto

Carne

Medalhão de Javali com Batata à Padeiro e Flan de Cenoura
Sela de Coelho em Folhado, *Ratatouille* de Legumes com Puré de Rabano 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:

1 Entrada, 1 prato de Peixe ou 1 prato de Carne e 1 Sobremesa
60,00€ por pessoa

Menu Completo:

1 Entrada, 1 prato de Peixe, 1 Tira Gostos, 1 prato de Carne e 1 Sobremesa
75,00€ por pessoa

Mínimo de 15 e máximo de 80 adultos

Escolha prévia (com 5 dias uteis de antecedência) dos pratos (entrada, peixe, carne, sobremesa) para todo o grupo (salvo restrições alimentares especiais previamente acordadas).

Possibilidade de adicionar Buffet de Sobremesas e Extras Especiais ao seu menu.

Estamos disponíveis para qualquer sugestão ou alteração aos menus apresentados.

BUFFETS I

Sopa

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 Variada
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
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

24,00€ por pessoa

Mínimo de 20 adultos

Escolha prévia (com 5 dias uteis de antecedência) dos pratos quentes (massa, peixe ou carne) para todo o grupo (salvo restrições alimentares previamente acordadas).

Possibilidade de adicionar suplementos e extras ao seu buffet.

Estamos disponíveis para qualquer sugestão ou alteração aos menus apresentados

BUFFETS II

Sopa

Saladas Simples

Trio de Alfaces
Beterraba Cozida
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
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
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 de Escabeche
Rolinhos de Tamboril no Forno com Endro
Bacalhau com Broa

Opções de Carne

Escolha 1 opção

Trilogia de Carnes no Forno
Nacos de Porco Grelhados com Molho de Espargos
Peito de Frango Assado no Forno com Ervas Provençais
Espetadas Variadas
Cordon-Bleu de Peru Strogonoff de Novilho
Estufado de Borrego
Bochechas de Porco Preto em Tomatada
Naco de Novilho com Molho de Cogumelos Selvagens
Coxa de Frango com Molho de Cerveja

Buffet de Sobremesas e Fruta Laminada

32,00€ por pessoa

Mínimo de 20 adultos

Escolha prévia (com 5 dias úteis de antecedência) dos pratos quentes (massa, peixe ou carne) para todo o grupo (salvo restrições alimentares previamente acordadas).

Possibilidade de adicionar suplementos e extras ao seu buffet.

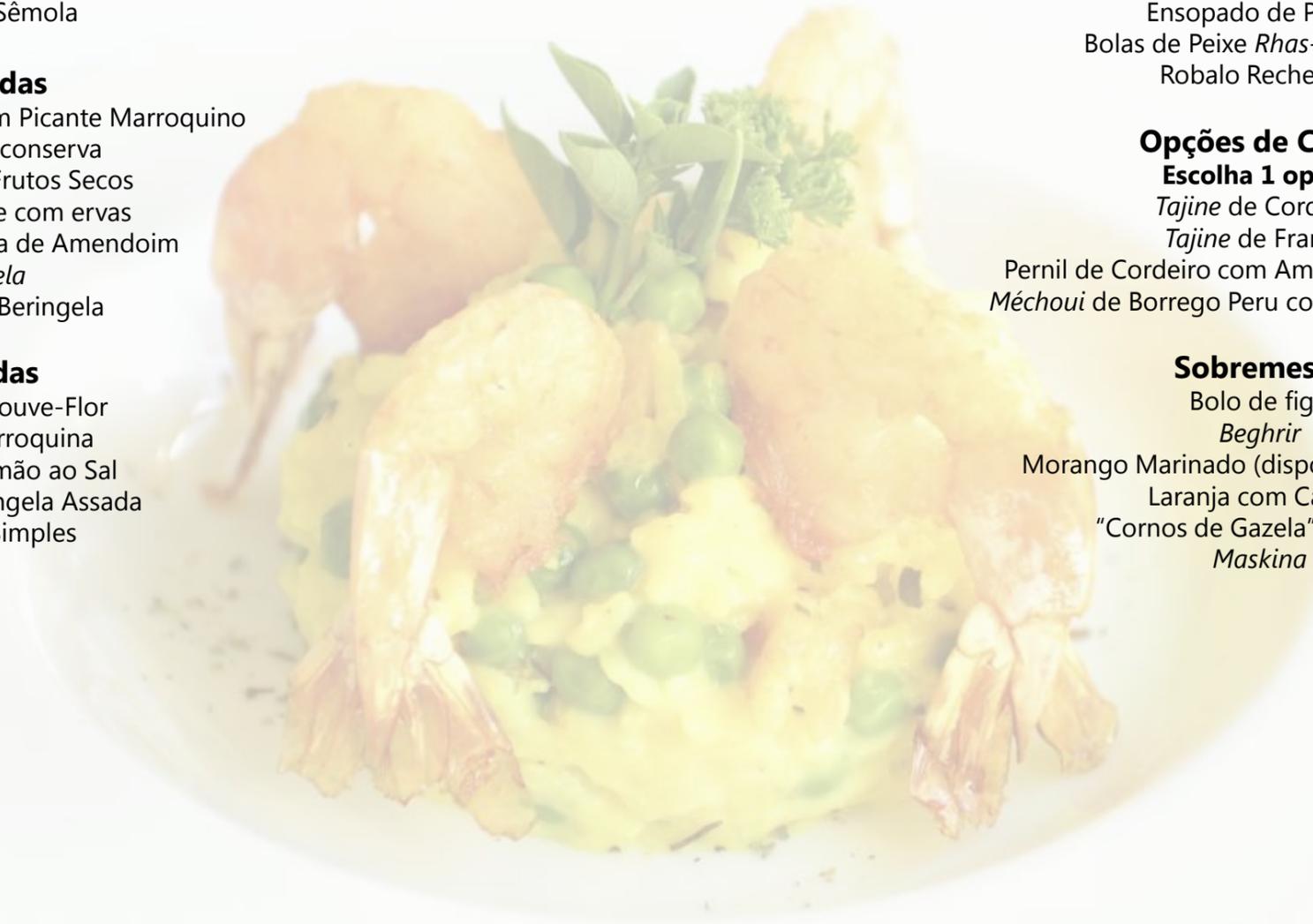
Estamos disponíveis para qualquer sugestão ou alteração aos menus apresentados

BUFFET MARROQUINO

Sopa
Escolha 1 opção
Harira
Bissara
Sopa de Sêmola

Entradas
Chamuça de Frango com Picante Marroquino
Limões em conserva
Taboulleh 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



Opções de Peixe
Escolha 1 opção
Pastilla de Frutos do Mar
Perca Grelhada com Menta
Ensopado de Peixes
Bolas de Peixe *Rhas-al-Hanout*
Robalo Recheado

Opções de Carne
Escolha 1 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

Mínimo de 20 adultos

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

Estamos disponíveis para qualquer sugestão ou alteração aos menus apresentados

BUFFET VOLANTE I

Sopa do Dia

Entradas

Escolha 3 Entradas

Rodelas de Cebola Panadas
Vol-au-Vent Variados
Mini *Bruchettas*
Napolitana
Pão de Alho e Ervas
Maçã Verde e Morcela
Casca 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)

Opções de Massa

Escolha 1 opção

Esparguete com Juliana de Legumes
Tagliatelle Pomodoro
Penne com Azeite de Alho e Anchovas

Opção de Peixe

Escolha 1 opção

Bacalhau Dourado
Rolinhos de Perca e Juliana de Legumes
Choco à Setubalense
Filetes de Peixe Crocantes

Opções de Carne

Escolha 1 opção

Arroz de Pato à Antiga
Stroganoff de Frango
Carne de Porco à Portuguesa
Espetadinha Mista

Opções de Acompanhamento

Escolha 2 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

26,00€ por pessoa

**(Sopa, Entradas, Buffet de Saladas Simples e Compostas, 1 prato de Massa,
1 prato de Peixe ou 1 prato de Carne, 2 Acompanhamentos e 6 Sobremesas)**

Duração: 2 horas

Mínimo de 20 adultos

Escolha prévia (com 5 dias uteis de antecedência) dos pratos (entradas, peixe ou carne, massa, acompanhamentos e sobremesas) para todo o grupo (salvo restrições alimentares previamente acordadas).

Possibilidade de adicionar suplementos e extras ao seu buffet.

BUFFET VOLANTE II

Sopa do Dia

Entradas

Escolha 6 Entradas

Espetadinha de Gambas *Teriyaki*
Vol-au-vent Variados
Pão de Alho e Ervas
Maça Verde e Morcela
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)

Opções de Massa

Escolha 1 opção

Esparguete à Bolonhesa
Fettucine com Cogumelos
Linguine de Salmão e Endro

Opção de Peixe

Escolha 1 opção

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

Opções de Carne

Escolha 1 opção

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

Opções de Acompanhamento

Escolha 2 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

31,00€ por pessoa

(Sopa, Entradas, Buffet de Saladas Simples e Compostas, 1 prato de Massa, 1 prato de Peixe, 1 prato de Carne, 2 Acompanhamentos e 6 Sobremesas)

Duração: 2 horas

Mínimo de 20 adultos

Escolha prévia (com 5 dias uteis de antecedência) dos pratos (entradas, peixe ou carne, massa, acompanhamentos e sobremesas) para todo o grupo (salvo restrições alimentares previamente acordadas).

Possibilidade de adicionar suplementos e extras ao seu buffet.

BUFFET VOLANTE III

Sopa do Dia

Entradas

Escolha 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 Simples e Compostas

(6 Saladas Simples e 5 Compostas)

Opções de Massa

Escolha 1 opção

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

Opção de Peixe

Escolha 1 opção

Trilogia de Lagareiros
Supremo de Bacalhau com Broa
Tempura de Espadarte e Banana
Lombo de Atum com Crosta de Especiarias
Caril de Frutos do Mar

Opções de Carne

Escolha 1 opção

Frango Mourisco
Naco de Lombrinho com Molho de Espargo
Novilho com as 3 Pimentas
Costeletas de Borrego Grelhadas
Caril de Frango

Opções de Acompanhamento

Escolha 2 Acompanhamentos

Batata Assada no Forno
Batata a Murro
Migas de Espargos
Migas de Tomate
Arroz de Açafrão
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 da Época
Peras Bêbadas em Calda de Chocolate
Seleção de Mini Doçaria Conventual
Tarte de Figo

50,00€ por pessoa

(Sopa, Buffet de Saladas Simples e Compostas, 1 prato de Massa,
1 prato de Peixe, 1 prato de Carne, 2 Acompanhamentos e 6 Sobremesas)

Duração: 2 horas

Mínimo de 20 adultos

Escolha prévia (com 5 dias uteis de antecedência) dos pratos (entradas, peixe, carne, massa, acompanhamentos e sobremesas) para todo o grupo (salvo restrições alimentares previamente acordadas).
Possibilidade de adicionar suplementos e extras ao seu buffet.

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 e *Aioli*
Coleslaw
Pão Inteiro com Queijo
Nuggets de Frango

Pratos 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

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

Duração: 2 horas
Mínimo de 20 adultos

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

Adicionar Prato Quente

7,00€ por pessoa

SUPLEMENTOS ESPECIAIS PARA SET MENUS

Buffet de Sobremesas

3,50€ por pessoa

Tábua de Queijos e Compotas

3,00€ por pessoa

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 Seleção do hotel
Chá e Café

7,00€ por pessoa

BEBIDAS 3

Água Mineral
Refrigerantes
Vinho Branco e Tinto Duque de Viseu
Chá e Café

9,00€ por pessoa

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 pessoa

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 pessoa

Notas: Taxa de Rolha será debitada a 8,00€ por garrafa

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

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

18,00€ 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
Seleção de Canapés
Frutos secos

20,00€ por pessoa

OPEN BAR 5

Vinho do Porto
Martini Rosso/Bianco
Vinho Branco/Tinto
Espumante Nacional
Kir Royal
Cerveja
Gin Tónico
Vodka
Whisky Novo
Sumo de Laranja
Refrigerantes
Seleção de Enchidos
Salgadinhos Diversos
Seleção 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.

NOTAS IMPORTANTES

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

A escolha dos Menus terá que ser efetuada 5 dias úteis antes da data em que se realiza o evento.

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

A acordar no ato da reserva
Couvert incluído (pão e manteiga)

CONDIÇÕES ESPECIAIS PARA CRIANÇAS

Crianças do 0 aos 3 anos: Grátis
Crianças dos 4 aos 12 anos: 50% desconto

Condições especiais de alojamento para convidados do Evento.

PARA MAIS INFORMAÇÕES
CONTACTE:

EMAIL:
groups.sintra@pestana.com

TELEFONE:
(+351) 210 424 300


PESTANA
SINTRA GOLF
CONFERENCE & SPA RESORT
PORTUGAL

