



PESTANA
CASCAIS
OCEAN & CONFERENCE
APARTHOTEL
PORTUGAL

WEDDING GUIDE



WEDDING GUIDE

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 também 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 um apromessa feita, de um sentimento partilhado no presente, e que, continuará assim, perfeito, redondo, honrado e eterno.



O MENU PARA O SEU EVENTO

Refeição sentada servida à mesa

ENTRADAS

Creme de marisco com croutons
Creme de alho francês
Chamuscas de pato e legumes e chutney de manga
Pera roxa em vinho tinto cheia de requeijão e cebolinho
Camarão salteado com um esmagado de aipo
Salada verde com salmão marinado e cebola caramelizada

PRATO DE PEIXE

Tamboril com molho pernod e sementes de sésamo
num folhado e legumes salteados
Dourada em filete sobre uma açorda de alho e coentros
Polvo dourado com risoto de marisco e coentros
frescos
Lombo de bacalhau no forno com broa, espinafres e
batatinha a murro

INTERVALADORES PALATAIS

Prato de elevada frescura para servir entre o prato de peixe e a
carne, com objectivo de **“refrescar o palato”**

Sorbet de lima e nozes
Sorbet de maracujá e um esmago de amêndoa

PRATO DE CARNE

Pato no forno com mel e laranja, batata salteada
e arroz do mesmo
Naco de porco com molho de “chèvre”
e um “ratatouille” de legumes
Porco à “Lagareiro” com grelos salteados e batata à murro
Medalhões de novilho dourados com ragout de
cogumelos

SOBREMESA

Tiramisu com um shot de Vinho do Porto Rosé
Trio de arroz doce à Chef
Bolo duplo de chocolate com gelado de baunilha
Toucinho do céu com gelado de maracujá
Salada de fruta ou fruta laminada da época com bola
de gelado

Menu simples – entrada, peixe ou carne e sobremesa –
30.00€ Por Pessoa

Menu completo – entrada, peixe, intervalador palatal, carne
e sobremesa – 36.00€ Por Pessoa

BUFFETS

(após a sobremesa)

BUFFET DE FRIOS I

Seleccção de sobremesas do Chef
Tábua de queijos e tostas
Espelho de carnes fumadas

7.00€ Por Pessoa

BUFFET DE FRIOS III

Seleccção de sobremesas do Chef
Tábua de queijos e tostas
Espelho de carnes fumadas
Buffet de mariscos

13.00€ Por Pessoa

BUFFET DE FRIOS II

Seleccção de sobremesas do Chef
Tábua de queijos e tostas
Camarão ao natural

10.00€ Por Pessoa

BUFFET DE FRIOS IV

Seleccção de sobremesas do Chef
Tábua de queijos e tostas
Espelho de carnes frias
Espelho de peixes fumados
Buffet de mariscos

14.00€ Por Pessoa

BEBIDAS

(acompanhamento da refeição)

BEBIDAS I

Água Mineral
Refrigerantes
Vinho Branco e Tinto escolha do Chef
Chá e Café
Oferta de 1 Digestivo
(Baileys ou Whiskey Novo)

7.00€ Por Pessoa

BEBIDAS II

Água Mineral
Refrigerantes
Vinho Branco Quinta Cabriz
Vinho Tinto Adega das Pousadas Reserva
Chá e Café
Oferta de 1 Digestivo
(Baileys ou Whiskey Novo)

8.50€ Por Pessoa

BEBIDAS III

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

11.00€ Por Pessoa

BEBIDAS IV

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

13.00€ Por Pessoa

APERITIVOS E COCKTAILS

(duração de 1 hora)

APERITIVO / COCKTAIL I

Vinho do Porto Seco
Vinho do Porto Tawny
Sumo de laranja
Água mineral
Frutos secos

4.50€ Por Pessoa

APERITIVO / COCKTAIL III

Vinho do Porto Seco
Vinho do Porto Tawny
Martini Seco e Rosso
Vinho Branco e Tinto
Sumo de laranja
Água mineral
Frutos secos
Seleção de canapés
Seleção de salgadinhos

11.00€ Por Pessoa

APERITIVO / COCKTAIL II

Vinho do Porto Seco
Vinho do Porto Tawny
Martini Seco e Rosso
Vinho Branco e Tinto
Sumo de laranja
Água mineral
Frutos secos

7.00€ Por Pessoa

APERITIVO / COCKTAIL IV

Vinho do Porto Seco
Vinho do Porto Tawny
Martini Seco e Rosso
Vinho Branco e Tinto
Gin Tónico e Vodka
Sumo de laranja
Água mineral
Frutos secos
Seleção de canapés
Seleção de salgadinhos

15.00€ Por Pessoa

MENU MONSERRATE

COCKTAIL

Vinho do Porto Seco
Vinho do Porto Tawny
Martini Seco e Rosso
Vinho Branco e Tinto
Sumo de laranja
Água mineral
Frutos secos
Seleccção de canapés
Seleccção de salgadinhos

REFEIÇÃO

(Menu completo)

Entrada
Prato peixe
Intervelador palatal
Carne
Sobremesa
(Prato a escolher das alternativas sugeridas)

BUFFET

Seleccção de sobremesas do Chef
Tábua de queijos e tostas
Camarão ao natural

BEBIDAS

(servido durante o jantar)

Água mineral
Refrigerantes
Vinho Branco e Tinto escolha do Chef
Chá e café
Oferta de 1 Digestivo
(Baileys ou Whiskey Novo)

60.00€
Por Pessoa

MENU CAPUCHOS

COCKTAIL

(servido em local a designar)

Vinho do Porto Seco
Vinho do Porto Tawny
Sumo de laranja
Água mineral
Frutos secos

SOBREMESA

(escolher 1 opção)

Trio de sobremesas Pousadas e gelado de baunilha
Salada de ruta ou fruta laminada

BUFFET

(abertura após a refeição)

Seleccção de sobremesas do Chef
Tábua de queijos e tostas
Espelho de carnes fumadas

REFEIÇÃO

(refeição sentada servida à mesa)

ENTRADA

(escolher 1 opção)

Creme de legumes com croutons de alho
Saladinha verde com queijo fresco, tomate e orégãos

PEIXE OU CARNE

(escolher 1 opção)

Caril de peixe e gambas com arroz de espinafres
Peito de rango recheado, batatinhas e legumes salteados

BEBIDAS

(durante a refeição)

Águas mineral e refrigerantes
Vinho branco e tinto escolha do Chef
Chá e Café
Oferta de 1 Digestivo
(Baileys ou Whiskey Novo)

48.00€
Por Pessoa

MENU SINTRA DELUXE

ENTRADA

Vieiras gratinadas com um puré de funcho e uma emulsão de lima e limão

Ou

Papelote estaladiço de queijo de cabra, abóbora assada em mel e alecrim

PEIXE

Lombinho de bacalhau sobre umas migas de grão, couve e broa, e uma vinagreta de balsâmico

Ou

Envolto num folhadinho, o rolo de tamboril e salmão sobre arroz selvagem e creme de agrião

INTERVALADOR PALATAL

Prato de elevada frescura para servir entre o prato de peixe e a carne, com o objectivo de **"refrescar o palato"**

Sorvete de lima com Porto Rosé

Ou

Sorvete de maracujá com uma britada de amêndoa e nozes

CARNE

Naco de novilho sobre uma batata rosti e uns legumes e cogumelos frescos salteados

Ou

Lombinho de porco tostado com um guisado de abóbora e risoto de vinho tinto

SOBREMESA

Chamusca de abóbora e mel, requeijão de ovelha e noz em gelado

Ou

Mimo de Abade de Priscos e shot de sorvete de maracujá

Menu Deluxe Simples – Entrada, peixe ou carne e sobremesa
– 39.00€ Por Pessoa

Menu Deluxe Completo – Entrada, peixe, intervalador palatal, carne e sobremesa – 54.00€ Por Pessoa

OFERTAS ESPECIAIS

Flute de espumante ao partir o bolo
Oferta da sala sem qualquer custo adicional
Oferta de quarto duplo para noite de núpcias com tratamento VIP especial (eventos com mais de 65 convidados)

NOTAS IMPORTANTES

O serviço de bebidas começa a quando do início de serviço de sala (antes de ser servido a entrada), terminado com o café e digestivo. Todas as bebidas servidas após o digestivo são debitadas ao consumo, salvo qualquer acordo preestabelecido

Condições de pagamento a acordar no momento de reserva

Couvert incluído (pão e manteiga)

O cocktail servido em local a confirmar

Centros de mesa e decoração adicionais não incluídas

Placard de entrada da sala e ementas para colocação nas mesas não incluídas

Bolo do evento da responsabilidade do cliente

Condições especiais de crianças:

0 aos 4 anos: Grátis

4 aos 12 anos: 50% desconto

Outros serviços mediante pedido prévio de orçamento

DJ

Karaoke

Música ao vivo

Animação infantil

Decoração

Cascata de chocolate

Condições especiais de alojamento para convidados do evento

Oferta de 1 noite de alojamento em quarto duplo

Pequeno almoço e late check out, mediante disponibilidade

Tratamento VIP com espumante e pétalas de flores

Acesso gratuito ao health club

(válido para casamento com um mínimo de 65 pessoas)

PARA MAIS INFORMAÇÕES
CONTACTE:

EMAIL:
groups.sintra@pestana.com

TELEPHONE:
(+351) 210 424 300


PESTANA
CASCAIS
OCEAN & CONFERENCE
APARTHOTEL
PORTUGAL

