



PESTANA
SINTRA GOLF
CONFERENCE & SPA RESORT
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 objetivo 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 ragoût 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 – 30,00€ por pessoa
(Entrada, peixe ou carne e sobremesa)

Menu completo – 36,00€ por pessoa
(Entrada, peixe, intervalador palatal, carne e sobremesa)

BUFFETS

(após a sobremesa)

BUFFET DE FRIOS I

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

7,00€ por pessoa

BUFFET DE FRIOS III

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

13,00€ por pessoa

BUFFET DE FRIOS II

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

10,00€ por pessoa

BUFFET DE FRIOS IV

Seleção 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 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 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 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 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 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 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
Seleção de canapés
Seleção de salgadinhos

BUFFET

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

REFEIÇÃO

(Menu completo)

Entrada
Prato de peixe
Intervelador palatal
Prato de Carne
Sobremesa

(Prato a escolher das alternativas sugeridas)

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

BUFFET

(Abertura após a refeição)

Seleção 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
Saladina verde com queijo fresco, tomate e orégãos

PRATO DE PEIXE OU CARNE

(Escolher 1 opção)

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

SOBREMESA

(Escolher 1 opção)

Trio de sobremesas Pousadas e gelado de baunilha
Salada de fruta
Fruta laminada

BEBIDAS

(Servido 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

PRATO DE 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

INTERVALADORES PALATAIS

(Prato de elevada frescura para servir entre o prato de peixe e a carne, com o objetivo de “refrescar o palato”)

Sorvete de lima com Porto Rosé

OU

Sorvete de maracujá com uma britada de amêndoa e nozes

PRATO DE 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 simples – 39,00€ por pessoa
(Entrada, peixe ou carne e sobremesa)

Menu completo – 54,00€ por pessoa
(Entrada, peixe, intervalador palatal, carne e sobremesa)

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):

- Pequeno almoço e late check out, mediante disponibilidade
- Tratamento VIP com espumante e pétalas de flores
- Acesso gratuito ao health club

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 pré-estabelecido.

Condições de pagamento a acordar no momento de reserva.

Couvert incluído (pão e manteiga).

O cocktail será servido em local a confirmar.

Centros de mesa e decoração adicionais não estão incluídas.

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

Bolo do evento é da responsabilidade do cliente.

CONDIÇÕES ESPECIAIS DE CRIANÇAS:

Crianças dos 0 aos 4 anos: Grátis

Crianças dos 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

PARA MAIS INFORMAÇÕES
CONTACTE:

EMAIL:
groups.sintra@pestana.com

TELEFONE:
(+351) 210 424 300


PESTANA
SINTRA GOLF
CONFERENCE & SPA RESORT
PORTUGAL

