



**PESTANA**

HOTELS & RESORTS

# KIT BANQUETES

THE TIME OF YOUR LIFE





**PESTANA**

**PORTO - A BRASILEIRA**

PREMIUM  
CITY CENTER & HERITAGE BUILDING  
PORTUGAL



# ÍNDICE

## Welcome Drink & Cocktail

Welcome Drink I

Welcome Drink II

Canapés Frios

Canapés Quentes

Canapés Doces

## Coffee – Break

Standard

Complementos

Fruta

Pastelaria

Healthy

Bebidas

## Brunch

Menu I

Menu II

Menu III

Menu IV - Vegan

## Menus

Menu I

Menu II

Menu III

## Buffet

Buffet I

Buffet II

Lunch Box

## Suplemento Bebidas

Bebidas sem Álcool

Bebidas com Álcool I

Bebidas com Álcool II

Bar Aberto





WELCOME DRINK & COCKTAIL



## WELCOME DRINK I

Água com e sem Gás  
Sumo de Laranja Natural  
Seleção de Vinhos

€ 13,00 por pessoa

## WELCOME DRINK II

Água com e sem Gás  
Sumo de Laranja Natural  
Cosmopolitan e Porto Sour  
Seleção de Vinhos  
Espumante

€ 20,00 por pessoa



## CANAPÉS FRIOS

Salada Grega com Tofu Fumado  
Sopa de Melão com Presunto  
Queijo Fresco com Tomate Seco  
Blini de Salmão Fumado e Funcho  
Mini Cone de Bife Tártaro  
Tartelete com Escabeche de Pato

## CANAPÉS QUENTES

Empada de Legumes  
Camarão Panado em Panko, com molho Sweet Chilli  
Patanisca de Bacalhau e Chutney de Tomate  
Cogumelos gratinados com Enchidos  
Shot de creme de Espargos  
Rissol de Tripas com Gel de Pimentos  
Bruschetta de Legumes à Brás

## CANAPÉS DOCES

Mini 4 de Maio  
Cheesecake Frutos Vermelhos  
Brownie de Chocolate  
Pastel de Nata  
Tarte de Limão Merengada  
Trufa de Chocolate  
Macarrons  
Espetadas de Fruta





## CANAPÉS

### Seleção de 3 Canapés

Escolha um Canapé frio, um quente e um doce

€ 12,00 por pessoa

### Seleção de 6 Canapés

Escolha dois Canapés frios, dois quentes e dois doces

€ 18,00 por pessoa

### Seleção de 9 Canapés

Escolha três Canapés frios, três quentes e três doces

€ 22,50 por pessoa

### Valor e Condições

Duração do Serviço: 60 minutos  
Mínimo de Participantes: 10 pessoas  
Bebidas não incluídas

Às sugestões apresentadas, será adicionado 30% do valor, nos eventos cujo cocktail não seja seguido de almoço/jantar.

A person in a white shirt is serving a muffin on a white plate to another person. The table is set with coffee cups, a glass of fruit, and various pastries. In the background, other people are visible, suggesting a social gathering or meeting.

# COFFEE BREAKS





## STANDARD

Café e Leite  
Chá e Águas  
Bolachas Caseiras

**€ 9,50 por pessoa**

## COMPLEMENTOS

Sanduíches e Tostas  
Sanduíche em Pão de Sementes de Atum e Abacate  
Sanduíche em Pão de Centeio de Queijo Fresco, Tomate e Manjerição  
Tosta em Pão de Água de Queijo Creme, Salmão, Raspas de Lima  
Tosta em Pão de Sementes com Queijo Chèvre, Mel, Pistachos  
Tosta em Pão Alentejano de Presunto e Queijo

**€ 5,00 por pessoa**  
na escolha de 1 item

## PASTELARIA

Croissants Simples e Integrais  
Folhados de Chocolate/Maçã  
Bolas de Berlim  
Bolo 4 de Maio  
Pastéis de Nata

**€ 4,00 por pessoa**  
na escolha de 1 item

## HEALTHY

Iogurte Natural Granola e Fruta  
Dips de Legumes com Hummus  
Bolinhas Energéticas

**€ 4,00 por pessoa**  
na escolha de 1 item

## FRUTA

Cesto de Fruta da Época  
Fruta Laminada da Época

**€ 5,00 por pessoa**  
na escolha de 1 item

## BEBIDAS

Sumo Detox  
Sumo de Laranja Natural  
Sumo de Frutos Vermelhos Espumante

**€ 5,00 por pessoa**  
na escolha de 1 item

A wooden table is set for a brunch meal. In the foreground, a hand holds a tall flute glass filled with a golden beverage. To its right is a wine glass containing a light-colored wine. The table is laden with several white plates of food: a plate with a stack of pancakes topped with fruit, a plate with a salad of greens and tomatoes, a plate with a fried egg and bread, and a plate with a stack of sandwiches. A small white cup of coffee sits on a saucer in the center. The background shows a blurred view of a restaurant interior with green chairs.

# BRUNCH





## MENUS DE BRUNCH

### Menu I

Ovo Mexido com Tosta de Azeite e Bacon

Croissant Folhado ou Brioche

Pastel de Nata ou 4 de Maio

Compota

Manteiga

Queijo

Fiambre

logurte com Granola

Bebida Quente

Sumo de Laranja Natural

**€ 22,00 por pessoa**

### Menu II

Tosta de Abacate e Ovo Escalfado

Croissant Folhado ou Brioche

Pastel de Nata ou 4 de Maio

Compota

Manteiga

logurte com Granola

Tábua de Queijos e Enchidos

Bebida Quente

Sumo de Laranja Natural

**€ 26,00 por pessoa**

Condições

Duração do serviço: 60 minutos

Mínimo de participantes: 15 pessoas

Escolha do menu deverá ser comunicada com a antecedência mínima de 8 dias.





## MENUS DE BRUNCH

### Menu III

Ovo Benedict  
Cesto de Pães  
Croissant Folhado ou  
Brioche  
Pastel de Natal ou 4 de  
Maio  
Compota  
Manteiga  
Iogurte com Granola  
Tábua de Queijos e  
Enchidos  
Salada de Fruta  
Mimosa  
Belini  
Café Expresso  
Bebida Quente  
Sumo de Laranja Natural

**€ 31,00 por pessoa**

### Condições

Duração do serviço: 60 minutos

Mínimo de participantes: 15 pessoas

Escolha do menu deverá ser comunicada com a  
antecedência mínima de 8 dias.

### Menu IV - Vegan

Tosta de Azeite com Tofu  
Mexido  
Cesta de Pão  
4 de Maio  
Compota  
Manteiga Vegan  
Iogurte Vegan com  
Granola  
Salada de Fruta  
Café Expresso  
Bebida Quente  
Sumo de Laranja Natural

**€ 27,00 por pessoa**



A photograph of a restaurant table setting. In the foreground, three wine glasses of varying sizes are arranged on a dark brown placemat. Behind them, several white plates of food are visible, including a large plate with sliced meats and vegetables, and a smaller plate with a bread roll. The background is softly blurred, showing more of the table and the restaurant's interior. The word "MENUS" is overlaid in the center in a white, sans-serif font, with two short white lines pointing towards it from above and below.

# MENUS



## MENU I

Bebidas não incluídas

**€ 42,00 por pessoa**

O menu escolhido deverá ser comunicado com antecedência mínima de 8 dias

Couvert

Pão de Maфра

Manteigas Artesanais

Azeitonas Marinadas

Entradas  
(partilha)

Croquetes de Carne,  
Molho de Cebola  
Roxa

Ovos Rotos

Moelas

Alternativa: Pica Pau  
de Tofu

Prato Principal  
(escolha 1)

Bacalhau à Brás

Frango Piri Piri com  
Batatas Chips

Alternativa: Caril de  
Grão

Sobremesa

Pavlova

Frutos Vermelhos

Sorbet Lichias ou  
Frutas Sazonais





## MENU II

Bebidas não incluídas

**€ 48,00 por pessoa**

O menu escolhido deverá ser comunicado com antecedência mínima de 8 dias

Couvert

Pão de Mafra

Manteigas Artesanais

Azeitonas Marinadas

Entradas  
(partilha)

Asas de Frago  
Crocantes

Choco Frito

Caldo Verde

Alternativa: Beringela  
Assada com Tomate

Prato Principal  
(escolha 1)

Tripas à Moda do Porto

Caldeirada de Peixe e  
Marisco

Alternativa: Legumes à  
Brás

Sobremesa

Natas do Céu



## MENU III

Bebidas não incluídas

**€ 54,00 por pessoa**

O menu escolhido deverá ser comunicado com antecedência mínima de 8 dias

### Couvert

Pão de Mafra

Manteigas Artesanais

Azeitonas Marinadas

### Entradas (partilha)

Rissol de Tripas com  
Maionese de  
Cominhos

Ovos Rotos

Salada de Polvo

Alternativa: Salada de  
Couve Flor e Abóbora

### Prato Principal (escolha 1)

Bacalhau com Lascas  
de Broa e Batata a  
Murro

Costoletão de Novilho,  
Salada de Couve Roxa e  
Laranja e Batata Chip

Alternativa: Risotto de  
Espargos com  
Amêndoas Tostadas

### Sobremesa

Gelado de Pudim Abade  
Priscos com Crumble  
de Avelã





# BUFFETS



## BUFFET I

Bebidas não incluídas  
Mín. de participantes:  
20 pessoas

Escolha do menu  
deverá ser  
comunicada com a  
antecedência mínima  
de 8 dias

**€ 45,00 por pessoa**

### Saladas Simples

Alface, Cenoura, Milho  
Pepino e Tomate

### Saladas Compostas

Quinoa com Tomate  
Seco, Azeitonas e  
Legumes  
Legumes Assados  
Salada Waldorf

### Entradas

Cogumelos Gratinados  
Trilogia de Salgadinhos  
Tábua de Queijo e  
Enchidos

Bola de Carne

Quiche de Legumes

Sopas  
(escolha 1 opção)

Caldo Verde com  
Brunesa de Chouriço  
Creme de Couve-Flor  
com Amêndoa

Vegetariano  
(escolha 1 opção)

Penne com Legumes  
Assados  
Caril de Grão

Peixe  
(escolha 1 opção)

Medalhões de Pescada  
com Arroz à Pescador e  
Coentros

Bacalhau Lascado com  
Crosta de Broa, Grelos  
Salteados e Batata a  
Murro

Carne  
(escolha 1 opção)

Frango Recheado com  
com Alheira, Grelos  
Salteados e Batata  
Assada

Arroz de Pato com  
Enchidos

Sobremesas

Mousse de Chocolate  
Cheesecake com Frutos  
Vermelhos  
Leite Creme  
Pudim Abade Priscos  
Fruta Laminada





## BUFFET II

Bebidas não incluídas  
Mín. de participantes:  
20 pessoas

Escolha do menu  
deverá ser  
comunicada com a  
antecedência mínima  
de 8 dias

**€ 52,00 por pessoa**

### Saladas Simples

Alface, Cenoura, Milho  
Pepino, Tomate e  
Azeitonas Marinadas

### Saladas Compostas

Salada de Bacalhau com  
Grão

Salada de Batata com  
Mostarda e Grão

Salada de Couscous  
com Legumes e  
Especiarias

Fusilli com Frango e  
Maçã

### Entradas

Cogumelos Gratinados  
Trilogia de Salgadinhos  
Tábua de Queijo e  
Enchidos

Mexilhões em Vinagrete  
Quiche de Legumes

Sopas  
(escolha 1 opção)

Creme de Abóbora com  
Creme Fraiche  
Sopa de Peixe

Vegetariano  
(escolha 1 opção)

Feijoada de Cogumelos  
Caril de Grão

### Sobremesas

Mousse de Chocolate  
Cheesecake de Marucajá

Leite Creme

Tarte de Limão  
Merengada

Pudim Abade Priscos  
Brownie de Chocolate  
Fruta Laminada

Carne  
(escolha 1 opção)

Barriga de Porco com  
Molho de Leitão e Chips  
de Batata

Bochecha de Novilho,  
Puré Trufado e Grelos

Peixe  
(escolha 1 opção)

Bacalhau Confitado  
com Esmagada de  
Batata e Azeite de  
Coentros

Caldeirada de Peixe e  
Marisco



LUNCH BOX





## LUNCH BOX

### Breakfast in a Box

- 1 Fruta
- 1 Água
- 1 Sumo
- 1 Sanduíche
  - Queijo e Fiambre ou
  - Queijo e Tomate
- 1 Bolo 4 de Maio

**€ 14,00 por pessoa**

### Lunch in a Box

- 1 Fruta
- 1 Água
- 1 Sumo
- 1 Salada
- 1 Empada ou Croquete
- 1 Sanduíche
  - Queijo e Cecina ou
  - Atum e Abacate
- 1 Bolo 4 de Maio

**€ 20,00 por pessoa**



SUPLEMENTO BEBIDAS





## BEBIDAS

Bebidas sem Álcool

Águas com e sem Gás

Refrigerantes

Café

Chás

**€ 9,00 por pessoa**

Bebidas com Álcool I

Águas com e sem Gás

Refrigerantes

Seleção de Vinhos

Café

Chás

**€ 14,00 por pessoa**

Bebidas com Álcool II

Águas com e sem Gás

Refrigerantes

Sugestão de Vinhos

Sommelier

Café

Chás

**€ 18,00 por pessoa**

Bar Aberto

Servido entre as 19.00-02.00

Gin

Vodka

Whisky

Rum

Cosmopolitan

Porto Tónico

Vinho Branco/Tinto

Refrigerantes

Águas

**€ 25,00 por pessoa**

Duração do serviço: 2h00

**€ 15,00 por pessoa – hora adicional**

Consoante o número de convidados no evento



**PESTANA**

HOTELS & RESORTS

## CONTACTOS

Rua de Sá da Bandeira 91 , 4000-427 Porto

GPS N: 41 08.816 W: 8 36.546

T.: +351 210 417 160

Email: [fo.abrasileira@pestana.com](mailto:fo.abrasileira@pestana.com)