



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 Manjericão
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 bowl of soup, a salad with greens and tomatoes, a plate of bread and butter, a plate of omelets and bread, and a plate of sandwiches. The background shows a blurred interior setting with a window and a chair.

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 above and below it.

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

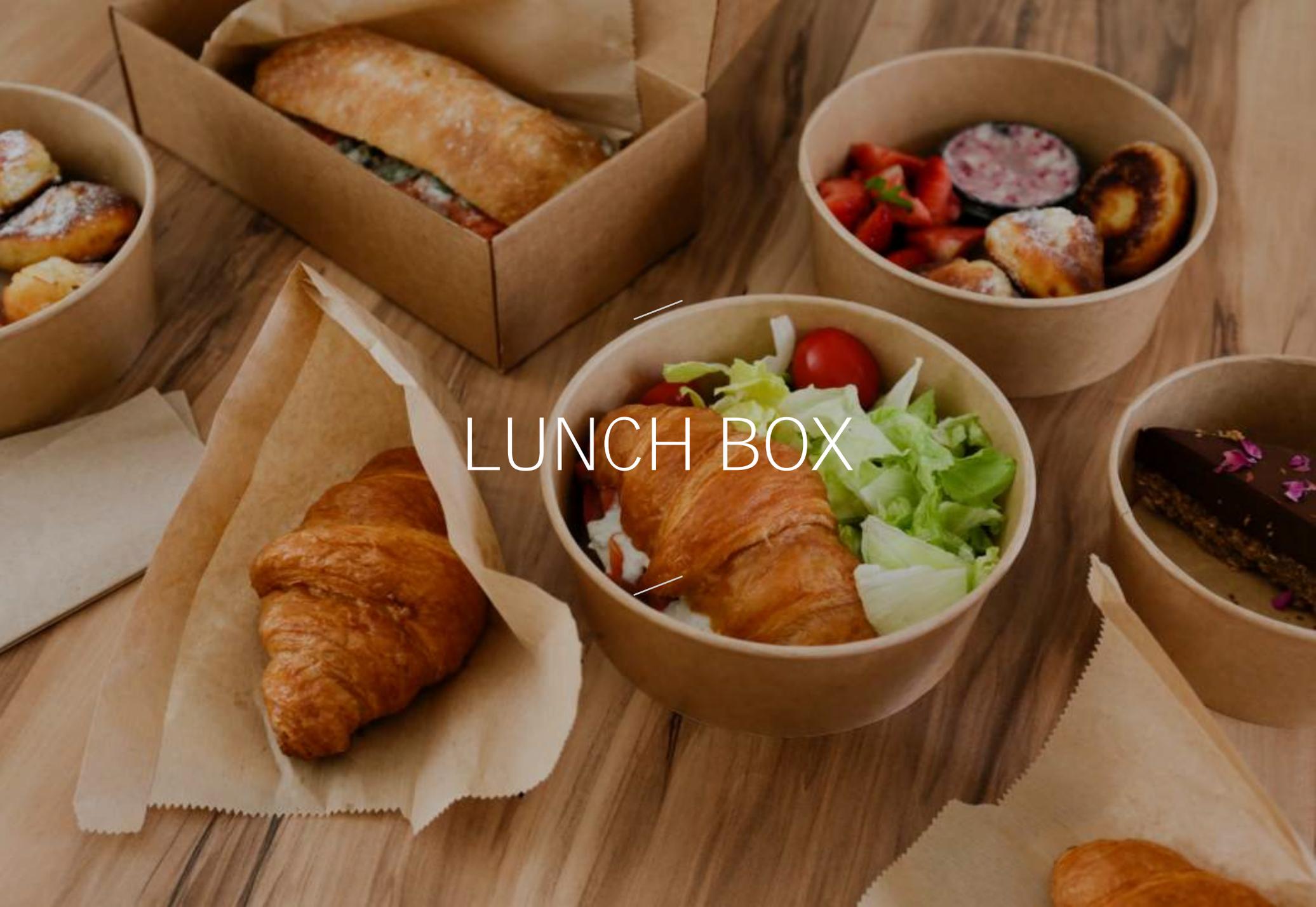
Bochecha de Novilho,
Puré Trufado e Grelos

Peixe
(escolha 1 opção)

Bacalhau Confitado
com Esmagada de
Batata e Azeite de
Coentros

Caldeirada de Peixe e
Marisco

IVA incluído à taxa legal em vigor



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