



PESTANA

COLLECTION HOTELS

KIT BANQUETES

THE TIME OF YOUR LIFE



PESTANA
CIDADELA CASCAIS
POUSADA & ART DISTRICT
COLLECTION HOTELS
PORTUGAL



ÍNDICE

Pequeno-Almoço

Menu Pequeno-Almoço
Continental

Menu Pequeno-Almoço
Americano

Brunch

Buffet Brunch

Boxes

Lunch Box

Coffee – Break

Welcome Coffee

Coffee Break Snipe

Coffee Break Vaurien

Complementos

Coffee – Break

Coffee Station

Welcome

Sugestões de Canapés Salgados

Sugestões de Canapés Doces

Seleção de Canapés

Cocktail Dinatoire

Buffet

Buffet Cidadela

Buffet Palácio

Buffet Cisterna

Buffet do Chef

Buffet Standing

Ceias

Menus

Menu I

Menu II

Menu III

Menu IV

Opções Vegetarianas

Menus Gala

Menu D. Carlos

Menu D. Amélia

Menu D. Luís

Bebidas

Welcome Drinks

Pacote de Bebidas

Digestivos

Open Bar



PEQUENO-ALMOÇO



Pequeno-Almoço Continental

mínimo 25 pessoas

Café, Chá, Leite
Sumo de Laranja
Seleção de logurtes

Seleção de Pães (4 Variedades)
Croissant Simples e Sementes
Napolitana de Chocolate
Queques, Pastéis de Nata

Seleção de Doces e Compotas
Manteigas e Mel
Muesli, Corn Flakes e All Bran

Seleção de Fumados
Fiambre, Salame, Mortadela e Paio

Seleção de Queijos
Queijo Flamengo, Ilha, Brie
Amanteigado e Chèvre

Frutas Frescas Laminadas

€ 26,00 por pessoa-buffet



Pequeno-Almoço Americano

mínimo 25 pessoas

Café, Chá, Leite

Sumo de Laranja, Tomate e Maçã

Seleção de logurtes

Seleção de Pães (4 Variedades)

Croissant Simples e Sementes

Napolitana de Chocolate, Queques, Donuts

Pastéis de Nata, Mini Bolas de Berlim

Seleção de Doces e Compotas

Manteigas e Mel

Muesli, Corn Flakes e All Bran

Seleção de Fumados

Fiambre, Salame, Mortadela e Paio

Seleção de Queijos

Queijo Flamengo, Ilha, Brie, Amanteigado e Chèvre

Seleção de Frutos Secos

Frutas Frescas Laminadas

Ovos Mexidos, Salsichas, Bacon Tostado

Cogumelos Salteados com Tomilho

Tomate assado com Orégãos

€ 32,00 por pessoa-buffet



BRUNCH



Buffet Brunch

mínimo 25 pessoas

Café, Chá, Leite

Sumo de Laranja Tomate e Maçã

Seleção de iogurtes

Croissant Simples, Mini Queques

Seleção de Pães e Tostas

Seleção de Queijos, Fumados e Compotas

Palitos de Legumes com molho

de iogurte e Maçã com Passas

Tomate com Queijo Fresco e Pesto de Manjerição

Mozzarella Panado, Queijo Feta temperado

Mini Salgadinhos, Chamuças de Legumes

Tortilha do Chef, Quiche de Legumes

Bacon tostado, Ovos mexidos, Salsicha

Guisadinho de Legumes, Baked Beans

Cogumelos salteados com Ervas Frescas

Mini Pastelaria

Bolo de Maçã com Canela

iogurte batido com Mel e Nozes

Festival de Fruta

€ 40,00 por pessoa-buffet

A collection of food items in eco-friendly cardboard containers on a wooden table. In the center, a bowl contains a croissant, lettuce, tomatoes, and cheese. To the left, a box holds a long sandwich. To the right, a bowl contains strawberries, donuts, and a slice of cake. In the foreground, a croissant is wrapped in paper. The word "BOXES" is overlaid in the center.

BOXES



Lunch Box 1

Wrap de Frango e Rúcula
Pérolas de Tomate e Sésamo
Batata Chips
Cookies
Madalena
Uma Maçã Verde
Um Sumo de Frutas

€ 18,00 por pessoa



COFFEE BREAKS



Welcome Coffee

Café, Descafeinado, Leite
Seleção de Chás
Águas com e sem Gás
Biscoitos

€ 8,00 por pessoa

€ 6,00 por pessoa se combinado com
outro coffee break no mesmo dia

Coffee Break Snipe

Café, Descafeinado, Leite
Seleção de Chás
Águas com e sem Gás
Sumo de Laranja
Mini Pastelaria
Mini Sanduíches

€ 15,00 por pessoa

Coffee Break Vaurien

Café, Descafeinado, Leite
Seleção de Chás
Águas com e sem Gás
Sumo de Laranja
Smoothies de Fruta
Mini Club em Pão de
vários sabores
Mini Sanduíches
Mini Espetada de Frutas
Chausson de Maçã
Bolo Caseiro
Mini pastelaria

€ 26,00 por pessoa



Complementos

Café Expresso: € 2,35 por pessoa

Chocolate Quente: € 2,35 por pessoa

Sumos Naturais, Tomate, Maçã ou Tropical: € 3,20 por pessoa

Iogurte Natural, Magro e Aroma de Frutas: € 3,00 por pessoa

Seleção de Fruta: € 4,50 por pessoa

Mini Salgadinhos: € 4,50 por pessoa

Coffee Station

Café, Descafeinado, Chá, Leite: € 16,00 por termo

Sumos Naturais, Laranja, Maçã e Tropical: € 19,00 por jarro

Refrigerantes Coca-Cola, Seven-Up e Ice Tea: € 3,50 por lata

Água Mineral com e sem Gás: € 3,00 por garrafa

Café Expresso Cápsula: € 2,35 por cápsula

Mini Pastelaria variada: € 18,00 por prato para 6 pessoas

Mini Sanduíches variadas: € 26,00 por prato para 6 pessoas

Mini Salgadinhos: € 24,00 por prato para 6 pessoas

Seleção de Fruta: € 27,00 por prato para 6 pessoas

Serviço de Coffee Break com duração de 30 minutos | Com informação prévia, poderemos providenciar opções sem glúten ou adaptadas a outras restrições alimentares.

IVA incluído à taxa legal em vigor

A close-up photograph of several champagne flutes filled with a golden, bubbly beverage. Each glass is garnished with a sprig of dried lavender. The background is softly blurred, showing more glasses and a warm, ambient light. The word "WELCOME" is centered in white, uppercase letters, with two short white lines above and below it.

WELCOME



Sugestões de Canapés Salgados

Queijo de Cabra com Doce de Tomate e Nozes
Bolinhas de Alheira panadas
Chamuças de Vegetais
Morcela, Maçã, Mel e Gengibre

Creme de Espargos Verdes e Bacon crocante
Shot de Sopa e Melão com Hortelã
Creme de Abóbora e Requeijão
Frescura de Frutos do Bosque com Nata

Tártaro de Salmão da nossa cura
Peito de Pato fumado com Maçã salteada
Mousse de Sapateira e Cebolinho

Queijo da Ilha com Uvas
Ananás com Presunto enrolado
Queijo Feta, Azeitona e Pepino
Enchidos assados e um pouco mais

Tostinhas com Queijo Amanteigado
Bruschetta com Tomate e Ervas Aromáticas
Broa com Bacalhau, Pimento assado e Coentros
Camarão, Aipo e Funcho

Salada de Polvo
Salada de Beterraba e Maçã com Maionese
Salada de Frango, Aipo e Nozes com molho de iogurte
Salada de Queijo Fresco e Tomate
Salada Niçoise



Sugestões de Canapés Doces

Mini Pastéis de Nata

Bolo de Chocolate com Creme Inglês

Cheesecake de Frutos Vermelhos

Queijadinha de Sintra

Brigadeiros

Trufas de Chocolate com Pimenta Rosa moída e Tomilho

Tártaro de Ananás Caramelizado com Aroma de Anis

Seleção de Canapés

30 minutos

4 variedades	€ 13,00	por pessoa
6 variedades	€ 14,50	por pessoa
8 variedades	€ 18,00	por pessoa
10 variedades	€ 20,00	por pessoa
12 variedades	€ 23,50	por pessoa

1 hora

4 variedades	€ 19,00	por pessoa
6 variedades	€ 22,00	por pessoa
8 variedades	€ 27,00	por pessoa
10 variedades	€ 30,00	por pessoa
12 variedades	€ 32,00	por pessoa

A chef in a white uniform is garnishing a dish on a dark plate. The dish consists of three golden-brown, fried items, possibly potato croquettes, topped with a creamy sauce and garnished with fresh green herbs. The chef is using a long-handled spoon to add more herbs. The scene is set on a wooden cutting board, with a small white bowl of black powder and a red bell pepper nearby. In the foreground, there is a wooden tray filled with fresh green herbs.

COCKTAIL DINATOIRE



Cocktail Dinatoire

mínimo 25 pessoas
2 horas de serviço

€ 58,00 por pessoa

Canapés

8 variedades da sua seleção

Sopas e Cremes

(escolha 1 opção)

Creme de Caldeirada com
Coentros Frescos

Creme de Espargos Verdes
com Bacon Crocante

Sopa de Abóbora com
Requeijão

Sopa de Frutos Silvestres
com Natas

Quentes

(escolha 1 opção de Peixe e 1 de
Carne)

Migas da Beira com Bacalhau
confitado com Azeite

Cubos de Salmão com Sementes
de Sésamo e Puré de Batata
Doce

Polvo, Grelas e cubos de Broa

Frango em Especiarias com
Courgette e Quinoa

Carne de Porco à Portuguesa

Tomate com Picadinho de
Novilho num Mini Cannelonni

Cubos de Tofu em molho de
Caril

Sobremesas

(escolha 4 opções)

Mini Pastéis de Nata

Bolo de Chocolate com creme
Inglês

Cheesecake de Frutos
Vermelhos

Queijadinha de Sintra

Brigadeiros

Trufas de Chocolate com
Pimenta Rosa e Tomilho

Tártaro de Ananás
Caramelizado com Aroma de
Anis

A buffet table is displayed with a variety of Mediterranean or Middle Eastern dishes. In the background, two large silver chafers are filled with fresh green and tomato salads, topped with bread and olives. In the middle ground, several copper pots with handles are used to serve warm dishes: one contains rice, another meat, and a third a tomato-based sauce. The foreground features several white ceramic bowls, some containing dips like hummus or baba ghanoush, and a small blue bowl. The overall atmosphere is warm and inviting, with soft lighting and a blurred background showing people in a dining setting.

BUFFETS

Buffet Cidadela

mínimo 35 pessoas

Saladas Compostas e Entradas

Queijo Fresco com Tomate
Chucha e Orégãos
Legumes grelhados
A nossa Tortilha
Salada Russa e Ovo ralado
Salada de Bacalhau com Grão e
Pimentos
Feijão-Verde, Atum, Batata e
Cebola
Barriga de Porco em Coentrada
Salada de Palmitos com Tomate
e Mortadela
Azeitonas marinadas em Ervas e
Alho
Pão tostado com Queijo

Saladas Simples

Milho Doce, Cebola, Cenoura
Alfaces, Pepino, Tomate
Molhos: Cocktail, Tártaro, Aioli,
Iogurte...

* Escolha 1 opção

Sopas*

Caldo Verde com Enchido Regional
Creme de Legumes com Pão
Torrado
Sopa de Peixes com Pevide e
Coentros

Prato Principal de Peixe*

Bacalhau e Camarão na Nata
Cubos de Perca e Salmão com
Xerém de Berbigão
Corvina com cubos de Abóbora
assada e Esparregado

Prato Principal de Carne*

Arroz de Pato à nossa maneira
Carne de Porco do alguidar com
Espargos Verdes e Batata dourada
Peito de Peru recheado de Enchidos
com esmagado de Batata, Poejo
e Tomate assado

Prato Principal de Massa*

Raviollis cheio de Gorgonzola e
Espinafres
Lasanha Vegetariana
Fusilli de Legumes em Tomatada

Sobremesas

Mousse de Caramelo com lascas
de Amêndoa torrada
Bolacha e Café, com creme de
Manteiga
Leite de Creme chamuscado
Maçã assada no forno,
aromatizada com Canela em Pau
Mousse de Chocolate Negro
Torta de Laranja
Pudim de Ovos e Caramelo
Festival de Fruta

€ 45,00 por pessoa

Suplementos por pessoa:

€ 5,00 - Tábua de Queijos

€ 3,50 - Charcutaria

Buffet Palácio

mínimo 35 pessoas

Saladas Composta e Entradas

Tábua de Queijos nacionais e internacionais, Tostas, Grissinis e Doces
Carnes Fumadas
Seleção de Peixes Fumados
Recheio de Sapateira e Tostas
Abacaxi com Arroz e Frutos do Mar
Bacalhau Lascado com Azeite de Alho e Coentros
Manga com Camarão envolto em Cocktail
Ovas de Bacalhau com Vinagrete de Cidra, Pimentos e Cebola
Salada de Búzios
Salada de Polvo tenro marinado
Bruschetta de Tomate em Pão nórdico
Mini Salgadinhos

Saladas Simples

Milho Doce, Cebola, Cenoura
Alfaces, Pepino, Tomate
Molhos: Cocktail, Tártaro, Aioli, Iogurte...

Sopas*

Creme de Marisco guarnecido
Canja de Capão com Ovinhos
Creme de Cogumelos e Espargos
Verdes em Aroma de Trufa

Prato Principal de Peixe*

Bacalhau e Polvo no forno...o tradicional
Espadarte grelhado com guisadinho de Abóbora e Espinafres
Filet de Robalo em caldeirada

Prato Principal de Carne*

Cabrito assado com Arroz de Miúdos e Grelos
Bifinhos de Vazia em Azeite de Tomilho e Castanhas com pedaços de Bacon e esmagado de Batata
Nacos de Porco Preto em molho de Moscatel, Rebentos e Arroz Selvagem

Prato Principal de Massa*

Linguini com molho de Gorgonzola e Courgettes salteadas
Penne com molho Napolitano, Migas de Frutos Secos e Manjerição
Farfalle com Cogumelos salteados em Tomatada gratinada

Sobremesas

Creme de Leite torrado
Flan de Caramelo e Limão
Mousse de Cacau 100%
Tarte de Amêndoa
Tarte de Queijo Creme com Framboesas
Queijadinhos, Mini Pastéis de Nata
Chausson de Maçã
Tiramisu

€ 75,00 por pessoa

* Escolha 1 opção

Buffet Cisterna

mínimo 35 pessoas

Saladas Composta e Entradas

Bola de Carnes Frias
Tarte de Legumes
Rebentos de Soja com Frutos do Mar e Pimentos
Beterraba, Maçã, Maionese e Nozes
Feijão-Frade com Atum, Ovo cozido, Cebola e Coentros
Ovas de Peixe com Pimentos, Cebola e Salsa
Aipo, Frango, Nozes e molho de Iogurte
Tábua de Queijos nacionais e internacionais, Tostas e Gressinos
Azeitonas marinadas em Ervas de Alho
Bruschetta de Tomate em Pão nórdico
Carapaus fritos com molho de Escabeche
Peixe à Bela Vista

Saladas Simples

Milho Doce, Cebola, Cenoura
Alfaces, Pepino, Tomate
Molhos: Cocktail, Tártaro, Aioli, Iogurte...

Sopas*

Creme de Abóbora com pétalas de Salmão
Creme de Batata-Doce com Bacon torrado e Cebolinho
Sopa do Mar com Coentros

Prato Principal de Peixe*

Bacalhau em Cebolada com Batata assada e Grelos
Corvina com telha de Açorda de Bacalhau e Legumes salteados
Dourada corada com Xerém de Camarão e Poejo

Prato Principal de Carne*

Coxa de Pato confitada com Arroz de Laranja e Alecrim
Perna de Borrego assada com Mel, Couscous e Ratatouille
Secretos de Porco com Migas Alentejanas e Espargos Verdes

Prato Principal de Massa*

Tortellini com molho de Natas e Queijo
Massa do Chef com molho de Atum
Tagliatelle de Espinafres com Sésamo e raspas de Cenoura

Sobremesas

Doce Arroz cremoso com Canela
Bolo húmido de Chocolate Negro
Quindim de Côco
Pêra escalfada em Vinho do Porto
Tarte de Maçã fresca
Mousse de Maracujá e Manjerição
Sericaia com Ameixa em calda
Tarte de Queijo Creme com Frutos Vermelhos
Festival de Fruta

€ 55,00 por pessoa

* Escolha 1 opção



Buffet do Chef

mínimo 35 pessoas

Saladas e Entradas

Seleção de 5 Saladas simples

Seleção de 4 Saladas compostas

Seleção de 4 Entradas

1 Sopa

Prato Principal

1 prato de Carne ou 1 prato de Peixe

1 prato de Massa

Sobremesas

Seleção de 4 sobremesas

Festival de Fruta

€40,00 por pessoa

Os nossos buffets “Chef” e de “Trabalho” pressupõem a escolha dos melhores produtos frescos da semana, pelo que a informação da sua composição só poderá ser transmitida 48h antes do evento.

IVA incluído à taxa legal em vigor



Buffet Standing

Sopa e Salgados

Seleção de Charcutaria
Seleção de Queijos com
Tostas e Compotas
Seleção de Mini Salgadinhos
Sanduiche de Salmão
fumado com Alcaparras e
Queijo Creme
Baguete Mista com Alface,
Tomate e Orégãos
Bruschetta de Tomate com
Cogumelos e Tomilho
Pão de Sementes com
Tomate, Queijo Fresco e
Manjerição
Pão do Caco com Pasta de
Frango e Alface
Tortilha do Chef
Quiche de Legumes

Creme de abóbora com
Canela e Requeijão

Sobremesas

Mini Pastelaria
Bolo de Maçã
Arroz Doce com Canela
Mousse de Chocolate
Semifrio de Iogurte com
Baunilha
Fruta Laminada

€ 36,50 por pessoa – 1 hora

Serviço volante, na sala onde decorre a sua reunião ou em foyer.
Aplicável a um mínimo de 25 pessoas e a um máximo de 45 pessoas.



Ceias

Ceia 1

Sopa de Cogumelos
Seleção de Enchidos ou Salgados
Bola de Carnes
Preguinho de Vitela
Mini Pastel de Nata

€ 24,00 por pessoa – 30 min.

€ 36,00 por pessoa – 1 hora

Ceia 2

Caldo Verde ou Canja de Aves
Pão com Chouriço ou Mini Pregos
Preguinho de vitela
Mini Pastel de Nata ou Bolinhas de Berlim

€ 15,50 por pessoa – 30 min.

€ 20,00 por pessoa – 1 hora

A photograph of a restaurant table setting. In the foreground, three wine glasses are visible: a small one on the left and two larger ones in the center. Behind them are plates of food, including a large plate with sliced meats and vegetables, and a smaller plate with a bread roll. The background is blurred, showing more of the table and possibly other diners. The word "MENUS" is overlaid in white capital letters in the center of the image.

MENUS



Menu I

mínimo 12 pessoas

Seleção de Pão

2 variedades de Manteiga

1 Sopa ou Entrada

1 Prato Principal

1 Sobremesa

Sopas & Entradas

(escolha 1 opção)

Creme de Tomate Coração de Boi e Alho Porro com migalhas de Requeijão

Creme de Legumes com cubos de Pão de Azeitona

Sopa de Tamboril, raspas de Cenoura e Noodles

Caldo Verde com Chouriço e Crumble de Broa

Pêra Rocha em aroma de Especiarias com caroço de Requeijão, Agrião e Frutos Secos

Bacalhau lascado em Tomate Rama com Molho Português

Cavala curada em Vinagre Balsâmico, Rúcula e Sésamo

Peixe & Carne

(escolha 1 opção)

Perca escalfada em molho de Tomate com Feijão Manteiga e Grelos

Dourada com Cebolada Roxa, esmagado de Batata Doce e Hortelã

Bacalhau lascado com Mexilhão e Migas de Broa e Coentros

Maçã Starking recheada de Pato com Arroz de Enchidos

Novilho confitado em Tinto regional, pérolas de Courgette e Puré de Cherovia

Peito de Frango cheio de Enchidos com Arroz de Setas e Espargos Verdes

Sobremesas

(escolha 1 opção)

Panacotta com espuma de Frutos Vermelhos

Aletria com fresco de Tangerina

Festival de Fruta com Gelado de Nata

€ 37,50 por pessoa

€ 9,00 por pessoa
suplemento 2º prato principal



Menu II

mínimo 12 pessoas

Seleção de Pães

2 variedades de Manteiga

1 Sopa ou Entrada

1 Prato Principal

1 Sobremesa

Café ou Chá

€ 43,00 por pessoa

€ 10,00 por pessoa
suplemento 2º prato
principal

Sopas & Entradas

(alternativas)

Creme leve de Agrião com
Cenoura e Ervas

Creme de Couve-Flor com
Camarão picado e Hortelã da
ribeira

Sopa fria de Pera Abacate com
Tomate, Salmão e Funcho

Bochecha de Porco sobre um
creme de Favas e Azeite trufado

Bacalhau fumado com piso de
Azeitonas, Agrião e Tosta de Pão

Queijo de Cabra num crocante de
Massa Filo sobre guisadinho de
Legumes

Camarão em salada de Frutos
Tropicais e Molho Cocktail

Peixe & Carne

(alternativas)

Medalhões de Porco fritos sobre
Batata-Doce assada e lâminas de
Courgette

Filete de Robalo corado sobre Feijão-
Verde e Batata escangalhada

Tamboril e Gambas braseadas com
Couscous de Legumes

Os Lagareiros juntos...Polvo, Bacalhau
e Choco com Grelos e Batata

Peito de Peru recheado com
Cogumelos, Batata à padeiro e
Esparregado de Espinafres

Coxa de Pato confitada sobre uma
Favada de Enchidos e Hortelã da
ribeira

Lombinho de Porco confitado com
Puré de Nabo e Couve Roxa

Sobremesas

(alternativas)

Cheesecake de Framboesa

Bolo de Chocolate húmido
com fresco de Limão

Sericaia com Chamuça de
Figo



Menu III

mínimo 12 pessoas

Seleção de Pães
2 variedades de Manteiga
1 Sopa ou Entrada
1 Prato Principal
1 Sobremesa
Café ou Chá

€ 48,50 por pessoa

€ 11,50 por pessoa
suplemento 2º prato
principal

Sopas & Entradas

(opções)

Cappuccino de Marisco com
lascas de Lagosta e Pimenta Rosa
Canjinha de Peixes e Coentros
Creme de Espargos Verdes com
Migas de Requeijão
Creme de Feijão Encarnado com
Bochecha de Porco e raspas de
Queijo da Ilha
Gambas Marinadas com Frutos
Tropicais e Molho Cumberland
Lâminas de Novilho com Rúcula,
Queijo Parmesão e Cogumelos
Paris
Tártaro de Salmão e Abacate com
Molho de Manga

Peixe & Carne

(opções)

Cherne com telha de Açorda de
Bacalhau sobre cama de Legumes
Arroz de Tamboril e Camarão
(máximo para 15 pessoas)
Espadarte e Polvo com guisado de
Abóbora e Grelós
Goraz com Xerém de Pimentos e
Molho de Tomate Picante
Caracol de Lombinho de Porco com
guisadinho de Cabaças e Batata
gratinada
Lombinho de Vitela com Gnocchi de
Batata e Molho de Queijo de Azeitão
Carré de Borrego com Batata
prensada, Espargos salteados e Setas
Bochecha de Porco lusitano e
Presunto com Carolos de Milho e
Couve Portuguesa

Sobremesas

(opções)

Pirâmide de chocolate
negro com recheio de
amoras
Tatin de Maçã com frio de
Canela
Parfait de Moscatel e Frutos
Secos
Seleção de 4 Queijos
nacionais com Gressinos e
Marmelada



Menu IV

mínimo 12 pessoas

Seleção de Pães
2 variedades de Manteiga
1 Sopa ou Entrada
1 Prato Principal
1 Sobremesa
Café ou Chá

€ 55,00 por pessoa

€ 11,50 por pessoa
suplemento 2º prato
principal

Sopas & Entradas

(opções)

Vieiras Coradas, lâminas de Courgette
e Bacon em pó com Rabanete

Creme de Abóbora, Queijo
Amanteigado panado em Pinhão e
Azeite de Noz

Sopa de Alho Francês com Amêijoa à
Bulhão Pato

Sopa de Tomate com Bacalhau, Ovo e
Poejo

Lâminas de Polvo com Pimentos
assados regados com Azeite de Alho

Bacalhau fresco marinada em
Vinagre de Jerez, Manga e Cebola
Roxa

Camarão, Salmão fumado, Manga e
Queijo Creme em Torta e Salada
verde

Peixe & Carne

(opções)

Filete de Linguado com Camarão sobre
esmagado de Batata e Hortelã da ribeira
e Tomate assado

Linguado com Arroz Selvagem e
Espargos do Mar

Cherne com Xerém de Amêijoa, Algas e
Ovas

Bacalhau com Ostra panada, sobre Puré
de Grão-de-Bico e Grelos

Pintada da aldeia com foie gras, cacau,
maçã e grelos

Medalhões de Lombo de Novilho com
Batata na prancha e guisado de
Courgette

Magret de Pato com Maçã Reineta,
Couve Roxa e Canela

Carré de Borrego com crosta de
Pistachio, Risotto de Lima com Açafrão
panado e raspas de Trufa

Sobremesas

(opções)

Mousse de Dry Martini e Gin
com Azeitona

Pudim Abade de Priscos com ar
de Citrinos

Tarte de Chocolate Trufada
com espuma de Rosas

Tarte de Amêndoa e Caramelo
com Gelado de Tangerina

A photograph of four vegetarian burgers arranged on a rustic wooden cutting board. The burgers are made with whole-grain buns and filled with various plant-based patties, fresh green leafy vegetables, sliced red onions, and tomato. Each burger is secured with a wooden skewer. In the background, there are more fresh vegetables, including tomatoes and leafy greens, and a glass of red sauce. The text "OPÇÕES VEGETARIANAS" is overlaid in the center in a white, sans-serif font.

OPÇÕES VEGETARIANAS



Opções Vegetarianas

Entradas

Creme de Legumes com Croutons
Salada de Tomate, Queijo Fresco e Pepino com Orégãos
Cesto de Legumes com Molho de Soja e Sésamo
Creme de Agrião com raspas de Queijo da Ilha
Beringela recheada de Legumes gratinados
Tomate cheio de Ratatouille com Mozzarella

Menú Kosher

De acordo com as leis judaicas e com o respetivo certificado Kosher

Refeição completa sem bebidas

€110,00 por pessoa

Pratos Principais

Bife de Tofu com Legumes grelhados
Hambúrguer Vegetal com Arroz de Frutos Secos
Lentilhas com Caju em aroma de Açafrão

Menu Halal

De acordo com a certificação Halal

Refeição completa sem bebidas

€ 110,00 por pessoa

Sobremesas

Toucinho do Céu
Prato de Fruta
Ananás cheio de pérolas de Frutas e Iogurte Natural
Seleção de Queijos com Tosta e Compota

A close-up photograph of a black tray holding several tall, slender champagne glasses. Each glass is filled with a golden, bubbly liquid, likely champagne or sparkling wine, topped with a thick layer of white foam. The glasses are arranged in a slightly overlapping pattern on the tray. The background is softly blurred, showing hints of people in formal attire, suggesting a gala or formal event setting. The overall lighting is warm and elegant.

MENUS GALA



Menu D. Amélia

Camarão em borboleta com Setas e Cebolinho sobre um Carpaccio de Beterraba

Naco de Bacalhau com crosta de Sardinha sobre um Puré de Grão e cubos de Abóbora

Frio de Tangerina com aroma de Moscatel

Lombo de Vitela recheada de Aipo com Arroz de Pinhões panado em Panko e Beringela assada

Mousse de Maracujá sobre Biscoito de Canela e Banana Pão crocante

Café ou Chá

Trufas de Chocolate com Pimenta Rosa

€ 72,00 por pessoa

Menu D. Carlos

Caldo de lascas de Bacalhau com Fios de Ovo

Nacos de Tamboril frito em Azeite de Tomilho com Xerém de Amêijoas e Espinafres

Granizado de Lima com Cachaça

Peito de Pintada, esmagado de Batata-Doce, Hortelã da ribeira e Couve Roxa

Um creme de Moscatel com crocante de Laranja

Café ou Chá

Trufas de Chocolate com Pimenta Rosa

€ 80,00 por pessoa

Menu D. Luís

Lâminas de Pato fumado com Abacaxi grelhado e Amaranto em Rebentos

Linguado e Vieira sobre um Xerém de Hortelã da ribeira, Ovas de Trufa e espuma de Citrinos

Gaspacho de Frutos Vermelhos com Espumante

Lombo de Novilho Black Angus e Foie Gras e Trufa em raspas sobre um escangalhado de Batata Violeta e Chalotas em Mostarda

Pirâmide de Chocolate com Frutos Vermelhos e crocante de Canela

Café ou Chá

Macarrons e Trufas de Chocolate com Pimenta Rosa

€ 95,00 por pessoa



BEBIDAS



Welcome Drinks

Serviço para complemento do seu evento no hotel

Welcome Drink

Espumante
Sumo de Laranja
Águas

€ 8,00 por pessoa | 30m

€ 13,00 por pessoa | 1h00

Upgrade Champagne
(valor adicional)

€ 23,00 por pessoa | 30m

€ 38,00 por pessoa | 1h00

Welcome Wine

Seleção de Vinhos Pestana
(Rosé, Branco, Tinto)
Cerveja
Águas

€ 9,00 por pessoa | 30m

€ 15,00 por pessoa | 1h00

Upgrade Vinhos Premium
(valor adicional)

€ 6,00 por pessoa | 30m

€ 10,00 por pessoa | 1h00

Portuguese Bar

Porto Tónico
Porto Tawny
Ginja
Sharish Gin
Águas

€ 15,00 por pessoa | 30m

€ 25,00 por pessoa | 1h00

Cocktail Aperitivo

Cerveja
Espumante
Aperol Spritz
Águas

€ 16,00 por pessoa | 30m

€ 26,00 por pessoa | 1h00



Pacote de Bebidas

Duração de serviço de 2 horas

Opção I

Sumo de Laranja
Refrigerantes
Água Mineral
€ 8,00 por pessoa

Opção II

Vinhos Branco e Tinto
da Nossa Selecção
Sumo de Laranja
Refrigerantes
Cerveja
Água Mineral
€ 12,00 por pessoa

Opção III

Vinho Branco e Tinto –
D^a Ermelinda Freitas
Sumo de Laranja
Refrigerantes
Cerveja
Água Mineral
€ 16,00 por pessoa

Opção IV

Vinho Branco – Lacrau
Vinho Tinto – Subsídio
Sumo de Laranja
Refrigerantes
Cerveja
Água Mineral
€ 22,00 por pessoa

Opção V

Vinho Branco – Duas
Quintas
Vinho Tinto – Vallado
Sumo de Laranja
Refrigerantes
Cerveja
Água Mineral
€ 28,00 por pessoa



Digestivos

1 por pessoa

Suplemento Digestivos

Whisky Novo
Aguardente
Licor Beirão
Limoncello

€ 6,00 por pessoa

Upgrade Digestivos Premium

Whisky Velho
Porto 20 anos
Aguardente Velha

€ 12,00 por pessoa



Open Bar

Open Bar I

(duração de 1 hora)

Whisky
Gin
Vodka
Rum
Vinho do Porto
Martini
Vinho Branco e Tinto
Cerveja
Sumos
Refrigerantes
Águas

€ 24,00 por pessoa

€ 12,00 por pessoa
cada hora adicional

Open Bar CC Club

(duração de 4 horas |
mín. 45 pessoas)

Whisky
Gin
Vodka
Rum
Vinho Branco e Tinto
Cerveja
Sumos
Refrigerantes
Águas

€ 36,00 por pessoa

€ 12,00 por pessoa
cada hora adicional

Open Bar

Premium CC Club

(valor adicional ao
pacote escolhido)

Havana Club 7 anos
Vodka Absolut
Jonhny Walker
Black Label
Gin Sharish

€ 16,00 por pessoa

€ 8,00 por pessoa
cada hora adicional



PESTANA
COLLECTION HOTELS

CONTACTOS

Cidadela de Cascais, Avenida D. Carlos I 2750-310 Cascais

T.: +351 214 814 300 | GPS N: 38 41.657 W: 9 25.183

www.pestanacollection.com