



CHRISTMAS
TIME IS COMING

MENUS DE NATAL
PARA EMPRESAS

HOTEL DOM PEDRO VILAMOURA
www.dompedro.com



BOAS VINDAS

APERITIVO

Minímo 30 pessoas

Seleção de vinhos Dom Pedro

Vinho do Porto doce e seco

Sumo de laranja natural

Bola de enchidos, tomate e tomilho

Mini Quiches de legumes

Cogumelos recheados com atum, chalotas e parmesão

30 MINUTOS - € 8,00 por pessoa

60 MINUTOS - € 10,00 por pessoa

IVA incluído à taxa legal em vigor



BUFFET

SALADAS

Escolha de 8

- Seleção de alfaces com croutons de pão rustico
- Tomate com cebola roxa e orégãos
- Cenoura ralada, milho doce
- Salada Grega com queijo feta e tomate cereja
- Cuscus com legumes assados
- Endivias com maçã e queijo roquefort, seleção de alfaces e frutos secos
- Penne com presunto desidratado, azeitonas e manjerico
- Tomate cereja com mozzarelline e pesto
- Abacate com barriga de atum braseada, pimentos assados e coentros
- Peito de frango grelhado com maçã e molho de iogurte
- Batata à Alemã com cornichons, juliana de bacon e mostarda dijon

FRIOS

Escolha de 3

- Ananás ou melão com presunto
- Rosbife assado com molho de mostarda e mel
- Terrinas do Chef com molho cumberland
- Lombinho de porco assado com molho de ameixa
- Tábua de fumados com pickles e tostas caseiras
- Ceviche de camarão com lima e malagueta

SOPA

Escolha de 1

- Caldo verde com chouriço e azeite virgem
- Creme de alho francês com bolacha de queijo estaladiço
- Creme de couve flor com amêndoas tostadas
- Creme de legumes com azeite de ervas finas
- Creme de cogumelos com azeite de trufa
- Sopa de peixe com hortelã da ribeira
- Creme de castanhas com enchidos desidratados



BUFFET

PEIXE

Escolha de 1

Empada de bacalhau com azeitonas e cebolinha confitada
Cataplana de peixe com segurelha e coentros
Bacalhau lascado com puré de grão, grelos e cebola confitada com crumble de pão
Bacalhau de coentrada gratinado com queijo da ilha
Bacalhau enrolado em couve com migas e presunto
Bacalhau espiritual com camarão e queijo da ilha
Lombo de tamboril envolvido em molho de coentros com
arroz basmati, legumes mediterrânicos e azeitonas
Filete de pescada em massa de tempura com
molho de manteiga de camarão, tomate cereja e cebolinho

CARNE

Escolha de 1

Lombinho de porco assado com molho de alperce, batata gratinada e castanhas glaceadas
Bochecha de porco estufada em vinho tinto com esmagada de batata trufada e alecrim
Arroz escuro de assado com fumados
Coxinhas de frango à caçador com arroz de bacon e tostas de pão frito
Peito de frango laminado com molho de ervas, legumes salteados e esparregado
Bifinhos de novilho com juliana de presunto e seu jus, batata salteada com colorau e salsa
Perna de borrego assada com molho de mostarda, mel e alecrim, arroz de forno
Vitela estufada a baixa temperatura com esmagada de batata trufada e pequenos legumes
Peito de peru recheado com figados, frutos secos e azeitonas, com molho de castanhas
Peito de peru recheado com brunesa de legumes e especiarias, arroz escuro

SOBREMESAS

Bolo Rei, Bolo Rainha;
Sonhos, Coscorões, Azevias
Fatias douradas, Torta de Laranja,
Tarte de Amêndoa, Arroz doce
Gelatinas, Mousse de chocolate,
Frutas Laminadas
Tabua de Queijos
Compotas e tostas caseiras



PREÇOS

SERVIÇO EM BUFFET - Mínimo 40 pessoas

Buffets de saladas, frios, sopa, peixe e carne e sobremesas
€ 38.00 por pessoa

SERVIÇO EM MENU - Mínimo 30 pessoas

MENU DE 3 PRATOS

Sopa, prato de peixe ou de carne e buffet de sobremesas
€ 39.50 por pessoa

MENU DE 4 PRATOS

Sopa, pratos de peixe e de carne e buffet de sobremesas
€ 47.50 por pessoa

BEBIDAS INCLUÍDAS DURANTE O JANTAR

Seleção de vinhos Dom Pedro
Cerveja nacional, refrigerantes, água, café e chá

Servido em espaço/sala privada.

Em caso de redução do número de pessoas, será considerado, para efeitos de débito, o número mínimo de pessoas estabelecido.

IVA incluído à taxa legal em vigor



OPEN BAR

BEBIDAS SERVIDAS DEPOIS DO JANTAR

Seleccção de bebidas Dom Pedro

Porto Branco e Tawny
Gin, Rum e vodka
Whisky novo
Licor Whisky
Licor Beirão
Amêndoa amarga
Cerveja pressão
Refrigerantes
Água mineral

1 HORA - € 19,00 por pessoa

2 HORAS - € 35,00 por pessoa

Servido em espaço/sala privada.
Em caso de redução do número de pessoas, será considerado, para efeitos de débito,
o número mínimo de pessoas estabelecido.

IVA incluído à taxa legal em vigor

OFERTAS

Oferta válida até ao final de Maio 2024 (reserva mediante disponibilidade)

Com um número mínimo garantido de **50 pessoas na sua Festa de Natal**, a Dom Pedro Hotels oferece (escolher uma das opções abaixo):

Opção 1 - Jantar para duas pessoas no Restaurante Oliva (inclui menu do Chef e selecção de Vinhos Dom Pedro)

Opção 2 - Uma massagem de 30min ou Ritual de Rosto, para 2 pessoas no SPA Aquae

Com um número mínimo garantido de **100 pessoas na sua Festa de Natal**, a Dom Pedro Hotels oferece um voucher:

Fim-de-semana (2 noites) para duas pessoas, em quarto duplo com pequeno-almoço incluído, num dos Hotéis Dom Pedro, à sua escolha no Algarve ou na Madeira

OBSERVAÇÕES

Preços e sugestões válidas até 6 de janeiro de 2024 (esta oferta não está disponível dias 30 e 31 de dezembro de 2023 e 1 de janeiro de 2024)

Reservas em sala privada, com máximo de 4 horas de serviço.
Após as 24h será cobrado o valor de € 25.00/hora, por empregado, que fique a dar apoio às salas do evento.
Decoração das mesas incluída em todas as ofertas

COMIDAS E BEBIDAS

Não deverão entrar no Hotel quaisquer alimentos ou bebidas trazidos pelos organizadores ou seus convidados, sem prévia autorização escrita da Direcção do Hotel. Custos referentes a serviço relacionado com estes itens poderão ser aplicados.

ESTACIONAMENTO

Mediante disponibilidade

ANIMAÇÃO

Sugerimos vários programas de animação (música e entretenimento) - Preços sob consulta.

NÚMERO GARANTIDO DE PESSOAS

O número aproximado de pessoas que participarão nos eventos, deverá ser entregue ao Hotel até 8 dias antes do seu início. O número final de participantes garantido deverá ser comunicado até 72 horas em dias úteis antes do início do evento. Esse será o número mínimo para efeitos de facturação. Se o número de participantes for superior ao garantido, a facturação será feita de acordo, reservando-se ao hotel o direito de mudar a(s) sala(s) previamente contratada(s) se o número e pessoas garantido for superior ou inferior ao inicialmente previsto.

EQUIPAMENTO AUDIO-VISUAL

Todo e qualquer tipo de equipamento audiovisual poderá ser fornecido pelo Hotel, mediante orçamento. Deverão ser comunicadas as características e especificações do mesmo com antecedência. Caso o Cliente opte por um fornecedor externo, o Hotel não será responsabilizado pela assistência técnica e quaisquer outras situações inerentes à sua utilização e montagem.

SINALÉTICA

A sinalética e/ou placards informativos deverão enquadrar-se na decoração e cingir-se às áreas reservadas pelo cliente, não sendo permitida qualquer indicação nas áreas públicas e de circulação do Hotel.

Não é permitida qualquer afixação a pavimentos, paredes, tectos e colunas com pregos, parafusos, pionaises, fita adesiva ou outros meios para suspensão no tecto ou parede, nem retirar objectos da decoração existente.

Todas as despesas inerentes à reparação de quaisquer danos causados nas instalações ou equipamentos do hotel, por pessoa presente no evento, serão da única e exclusiva responsabilidade do cliente, ficando o hotel autorizado a cobrar tais importâncias na factura ou posteriormente.

PUBLICIDADE E IMAGEM DO HOTEL

Toda a publicidade e/ou promoção de eventos dentro ou fora do hotel, bem como o uso do nome e logótipo do Hotel, deverá ser comunicada e devidamente autorizada pela Direcção do Hotel.

EXTRAVIOS

O hotel não se poderá responsabilizar pelo extravio de bens deixados pelos organizadores ou seus convidados nas suas instalações, seja antes, durante ou depois do evento.

SEGURANÇA

A presença de segurança antes ou durante os eventos deverá ser comunicada e aprovada pela Direcção do Hotel.

ENCOMENDAS, EMBALAGENS E MATERIAL IMPRESSO

O hotel poderá receber, em nome dos responsáveis do evento, material diverso a utilizar no evento.

Todo o material recebido deverá estar etiquetado e devidamente identificado, incluindo o nome do evento, o contacto do organizador, o nome do responsável do hotel e a data do evento. Não serão recebidas encomendas entregues à cobrança. Deverá ser organizada a recolha do material excedente no último dia do evento.

CRIANÇAS

Os serviços são gratuitos para crianças até aos 3 anos de idade.

Crianças com idades compreendidas entre os 4 e os 12 anos, usufruem de um desconto de 50%.