

# KIT BANQUETES



HOTEL • AZORES

DISCOVERY HOTEL  
MANAGEMENT



A MEMBER OF  
DESIGN HOTELS™



HOTEL • AZORES

# WELCOME DRINKS

SOLICITE A SUGESTÃO DA NOSSA EQUIPA PARA UM WELCOME DRINK  
FEITO À MEDIDA.

Os preços mencionados incluem IVA e taxas de serviço  
e estão sujeitos a alteração sem aviso prévio.

DISCOVERY HOTEL  
MANAGEMENT



# WELCOME DRINKS

## WELCOME DRINK

Espumante Seleção À TERRA  
Vinho Branco Seleção À TERRA  
Cerveja  
Cocktail Não Alcoólico  
Água Aromatizada À TERRA  
Amêndoas À TERRA

**10€** preço por pessoa  
60 minutos

## DIGESTIVO AZOR

Whisky novo  
Licor Beirão  
Amêndoa Amarga  
Gin  
Porto Tawny  
Seleção de Licores regionais  
Refrigerantes

**6€** preço por pessoa  
30 minutos

## DIGESTIVO DHM

Aguardente vínica velha  
Whisky novo  
Whisky velho  
Licor Beirão  
Vodka  
Gin  
Rum  
Porto Tawny  
Licores regionais  
Refrigerantes

**10€** preço por pessoa  
30 minutos



# BAR ABERTO

Bar do Azor | Bica aberta

**18€** preço por pessoa  
60 minutos

## AROMATISADOS, BITTERS E LICORES

Martini Rosso, Seco e Bianco  
Porto Tawny e White  
Moscatel Setúbal  
Amarguinha  
Licor Beirão  
Baileys  
Seleção de Licores Regionais

## GIN

Tanqueray | Bombay Blue Sapphire

## VODKA

Moskovskaya | Stolichnaya

## TEQUILA

Jose Cuervo Silver | Jose Cuervo anejo

## DE CANA

Rum Plantation 3 estrelas | Rum Plantation Original Dark  
Cachaça Velho Barreiro

## BRANDIES

CR&F | Constantino

## WHISKY

Jim Beam | Jack Daniels | Jameson | Red Label | Black label

## CERVEJA E REFRIGERANTES

Seleção de Refrigerantes e Sumos  
Super Bock de Pressão e Super Bock sem Álcool



HOTEL • AZORES



+351 296 249 900



RESERVATIONS@AZORHOTEL.COM



WWW.AZORHOTEL.COM



HOTEL • AZORES

# COFFEE BREAK

SOLICITE A SUGESTÃO DA NOSSA EQUIPA PARA UM MENU  
FEITO À MEDIDA.

Os preços mencionados incluem IVA e taxas de serviço  
e estão sujeitos a alteração sem aviso prévio.

DISCOVERY HOTEL  
MANAGEMENT



A MEMBER OF  
DESIGN HOTELS™

# COFFEE BREAK

## STANDARD COFFEE BREAK

Standard coffee break  
Café, Leite, Chá, Água Eau e Cookies À TERRA

**6.50€** preço por pessoa

### Personalize o Seu Coffee Break | Faça As Suas Escolhas

Standard coffee break + 3 escolhas | **Preço por pessoa: 9€**  
Standard coffee break + 6 escolhas | **Preço por pessoa: 12€**  
Standard coffee break + 9 escolhas | **Preço por pessoa: 15€**

## FINGER SANDWICH, EM PÃO BRIOCHE, SALOIO OU BOLO LÊVEDO:

Presunto, queijo batido e rúcula  
Queijo fresco, tomate e agrião  
Queijo tomate e rúcula  
Peru fumado, manteiga de ervas e iceberg  
Salmão fumado, nata azeda e agrião  
Iogurte de hortelã e frango

## DOCES

Pastéis de feijão  
Areias e Biscoitos  
Scones com os nossos doces  
Bolo à fatia de cenoura e gengibre  
Bolo à fatia de limão e iogurte  
Macarons (suplemento de 0,20€ por pessoa)  
Bombons (suplemento de 0,30€ por pessoa)  
Cesto de fruta da época (suplemento de 0,50€ por pessoa)

## ESPETADAS DE FRUTA

Ananás, kiwi e mamão  
Uva, manga e melão  
Aos gomos maçã, pera e laranja

## SHOTS DE FRUTA

Beterraba e laranja  
Cenoura e gengibre  
Ananás e poejo

Suplemento de Bebidas Coffee Break | **Preço por pessoa: 3€**  
Sumo de Laranja, Água aromatizada À TERRA e Smoothie de fruta da época



HOTEL • AZORES

+351 296 249 900 RESERVATIONS@AZORHOTEL.COM WWW.AZORHOTEL.COM



HOTEL • AZORES

# COCKTAILS

SOLICITE A SUGESTÃO DA NOSSA EQUIPA PARA UM COCKTAIL  
FEITO À MEDIDA

Os preços mencionados incluem IVA e taxas de serviço  
e estão sujeitos a alteração sem aviso prévio.

DISCOVERY HOTEL  
MANAGEMENT



A MEMBER OF  
DESIGN HOTELS™

# COCKTAILS

## CANAPÉS FRIOS

- Laranja, cenoura e polvo
- Ananás, hortelã e coco ✓
- Meloa de Sta. Maria, poejos e pó de presunto
- Beterraba, laranja e poejo ✓
- Beterraba, ananás e hortelã ✓
- Gaspacho com cavala fumada
- Abacate, tomate e lima ✓
- Alho porro, presunto de vaca e cebolinho
- Palitos de legumes (cenoura, pepino e aipo) ✓
- mostarda, azeitona e orégãos

## CANAPÉS CROCANTES

- Espadarte fumado, nata azeda e cebolinho
- Charuto de rabo de boi com maçã
- Prensadinho de bife, tosta e aioli de mostarda
- Cavala curada, maionese de wasabi e verdes
- Presunto, creme de coentros e limão galego
- Tartar de peixe, folha de arroz e erva príncipe
- Chicharro do Alto em cone de algas
- Morcela assada em blinis de ananás
- Húmus e pepino em massa sovada ✓

## CANAPÉS QUENTES

- Carolo, Lapas e coentros (suplemento de 0,50€ por pessoa)
- Dashi, tofu, algas e alho porro ✓
- Ervilha, ovo, bacon e hortelã
- Espargos, queijo tipo Ilha e cebolinho (suplemento de 0,50€ por pessoa)
- Creme de bacalhau, ovinho e poejo
- Brócolos, chá verde e seitan ✓
- Ostras (cracas / abalone), batata e alho (suplemento de 0,50€ por pessoa)
- Consommé de rabo boi e hortelã
- Canja de codorniz e ovinho
- Batata doce, mexilhão e salsa
- Feijão branco, tomate e buzina (suplemento de 0,50€ por pessoa)
- Camarão a la plancha, soja e gengibre (suplemento de 0,50€ por pessoa)

## CANAPÉS DOCES

- Tarte de ananás e hortelã
- Amêndoa, maracujá e salva
- Amendoim, café e baunilha
- Kima, iogurte e erva príncipe
- Chocolate, caramelo e ananás glaceado (suplemento de 0,50€ por pessoa)





## FAÇA AS SUAS ESCOLHAS

4 escolhas | Preço por pessoa: 12€  
6 escolhas | Preço por pessoa: 18€  
10 escolhas | Preço por pessoa: 20€

## EXTRAS

Estação de queijos 4 dos Açores | Preço por pessoa: 12€  
Estação de gelados 6 sabores | Preço por pessoa: 8€  
Estação de sushi 6 peças | Preço por pessoa: 12€ (2 Nigiri, 2 Temaki, 2 Temari sushi)

## SUPLEMENTO DE BEBIDAS

**5€** preço por pessoa  
Água com e sem gás  
Água aromatizada À TERRA  
Sumo de laranja  
Refrigerantes

**10€** preço por pessoa  
Vinho branco, tinto e espumante seleção À TERRA  
Cerveja de pressão  
Água com e sem gás  
Água aromatizada À TERRA  
Sumo de laranja  
Refrigerantes

**15€** preço por pessoa  
Welcome cocktail com espumante  
Sangria À TERRA  
Vinho branco, tinto e espumante seleção À TERRA  
Cerveja de pressão  
Água com e sem gás  
Água aromatizada À TERRA  
Sumo de laranja  
Refrigerantes





HOTEL • AZORES

# COCKTAIL DINATOIRE

MÍNIMO 30 PARTICIPANTES  
SOLICITE A SUGESTÃO DA NOSSA EQUIPA PARA UM COCKTAIL  
FEITO À MEDIDA

Os preços mencionados incluem IVA e taxas de serviço  
e estão sujeitos a alteração sem aviso prévio.

DISCOVERY HOTEL  
MANAGEMENT



A MEMBER OF  
DESIGN HOTELS™

# COCKTAIL DINATOIRE

## MINI-PRATOS VOLANTE

Lula do Alto, milho e salsa  
Camarão, coco e chutney (suplemento de 0,50€ por pessoa)  
Camarão, ananás e poejos (suplemento de 0,50€ por pessoa)  
Alcatra À TERRA em charuto e alecrim  
Frango, ovinho e alho porro  
Melão presunto e hortelã  
Asinhas de frango e piri piri  
Queijo cabra, mel e maçã  
Ceviche, abacate e cebolinho  
Tempura de cogumelos, brócolo e cenoura  
Pastel de massa tenra de peixe da nossa costa  
Charutos de rabo de boi com maçã

## CANAPÉS DOCES

Tarte de ananás e hortelã  
Amêndoa, maracujá e salva  
Amendoim, café e baunilha  
Kima, iogurte e erva príncipe  
Chocolate, caramelo e ananás glaceado (suplemento de 0,50€ por pessoa)

## FAÇA AS SUAS ESCOLHAS

4 escolhas | Preço por pessoa: 12€  
6 escolhas | Preço por pessoa: 18€  
10 escolhas | Preço por pessoa: 20€

## EXTRAS

Estação de queijos 4 dos Açores | Preço por pessoa: 12€  
Estação de gelados 6 sabores | Preço por pessoa: 8€  
Estação de sushi 6 peças | Preço por pessoa: 12€ | (2 Nigiri, 2 Temaki, 2 Temari sushi)



## SUPLEMENTO DE BEBIDAS

**5€** preço por pessoa  
Água com e sem gás  
Água aromatizada À TERRA  
Sumo de laranja  
Refrigerantes

**10€** preço por pessoa  
Vinho branco, tinto e espumante seleção À TERRA  
Cerveja de pressão  
Água com e sem gás  
Água aromatizada À TERRA  
Sumo de laranja  
Refrigerantes

**15€** preço por pessoa  
Welcome cocktail com espumante  
Sangria À TERRA  
Vinho branco, tinto e espumante seleção À TERRA  
Cerveja de pressão  
Água com e sem gás  
Água aromatizada À TERRA  
Sumo de laranja  
Refrigerantes





HOTEL • AZORES

# MENUS DE GRUPO

MINIMO 20 PARTICIPANTES  
SOLICITE A SUGESTÃO DA NOSSA EQUIPA PARA UM MENU  
FEITO À MEDIDA

Os preços mencionados incluem IVA e taxas de serviço  
e estão sujeitos a alteração sem aviso prévio.

DISCOVERY HOTEL  
MANAGEMENT



A MEMBER OF  
DESIGN HOTELS™

# ALMOÇO / JANTAR

## ENTRADAS

- Creme de Abrótea com poejos
- Creme de legumes da época
- Sopa de rabo de boi com azedas e legumes
- Tomate com queijo fresco e rúcula (sopa ou salada)
- Salada de chicharro do alto, nata azeda e agriões
- Cavala em meia cura, puré de couve flor e beterraba
- Patê Maison com doce da época
- Trouxa de legumes assados com salada de lentilhas  
(Prato vegetariano, pode servir-se como prato principal)
- “Hamburger” de grão, algas e espinafres  
(Prato vegetariano, pode servir-se como prato principal)
- Chicharro alimado, wasabi e batata-doce

## PRATOS DE PEIXE

- Polvo e lula, talvez à regional (suplemento de 2,00€ por pessoa)
- Bacalhau assado com crosta de azeitona, favinhas e tomate
- Atum sauté à portuguesa com esmagado de batata e coentros
- Salmonete braseado com batata-doce e manteiga de azeitonas  
(suplemento de 3,00€ por pessoa)
- Anchova do Atlântico sauté com xerém e toucinho fumado
- Bicuda assada com xerém de coentros e agrião
- Espadarte grelhado com manteiga de pimenta da terra e batata-doce

## PRATOS DE CARNE

- Alcatra de comer à colher, cenouras e espinafres
- Lombo de novilho à regional, rosácea de batata e alecrim  
(suplemento de 5,00€ por pessoa)
- Manta de porco assada, maçã, milho e tomilho
- Peito de frango em massa filo, queijo, batata-doce e coentros
- Ballotine de coelho, lapas e feijão arroz num guisado (suplemento de 5,00€ por pessoa)
- Jarrete de novilho com vinho de cheiro, cenouras e beterrabas assadas
- 7 da Pá em forno de lenha, olho de perdiz e acelgas

## SOBREMESAS

- Aletria e arroz doce À TERRA
- Tarte de maçã, amêndoa, mel e praliné
- Chocolate, amendoim e baunilha
- Leite creme de laranja, frutos secos e gelado de hortelã
- Pudim Abade de Priscos



## FAÇA AS SUAS ESCOLHAS

**25€** preço por pessoa

O Olá do Chef, Escolha de Prato Principal, Sobremesa

**30€** preço por pessoa

O Olá do Chef, Escolha de Entrada, Prato Principal, Sobremesa

**35€** preço por pessoa

O Olá do Chef, Escolha de Entrada, Peixe, Carne e Sobremesa

## SUPLEMENTO DE BEBIDAS

**10€** preço por pessoa

Água com e sem gás

Refrigerantes, Cerveja de Pressão, Café, chá

Vinho branco e tinto seleção À TERRA

**15€** preço por pessoa

Água com e sem gás

Refrigerantes, Cerveja de Pressão, Café, chá

Vinho branco e tinto seleção À TERRA Reserva

**25€** preço por pessoa

Água com e sem gás

Refrigerantes, Cerveja de Pressão, Café, chá

Vinhos aos Cuidado do Sommelier

**NOTA:** número mínimo de 20 pessoas





HOTEL • AZORES

# CASAMENTO

SOLICITE A SUGESTÃO DA NOSSA EQUIPA PARA UM MENU  
FEITO À MEDIDA

Os preços mencionados incluem IVA e taxas de serviço  
e estão sujeitos a alteração sem aviso prévio.

DISCOVERY HOTEL  
MANAGEMENT



A MEMBER OF  
DESIGN HOTELS™



# AS BOAS VINDAS

## PARA TRINCAR A FRIO

Queijo branco, compota de pimenta da terra  
Cavalinha, flor de sal e maracujá  
Cicharrinho, tomate e hortelã da ribeira  
Bacalhau, húmus, cominhos e salsa  
Presunto serrano, melão e hortelã  
Sushi de manga, abacate e aipo rama ✓  
Sushi de camarão, pepino e rebentos  
Sushi de salmão, algas e daikon  
Ceviche de peixes da nossa costa  
Tártaro de novilho, alcaparras e tomate cereja

## LÍQUIDOS PARA REFRESCAR

Laranja, cenoura e polvo  
Ananás, hortelã e coco ✓  
Melão, poejos e pó de presunto  
Tomate, queijo fresco e manjeriço ✓  
Beterraba, laranja e poejo ✓  
Yoçor, chicharro e limão  
Abacate, tomate e lima ✓  
Tomate, pepino e salsa ✓

## PARA PICAR A QUENTE

Camarão satay, citronela e soja  
Camarão, ananás e sansho  
Rolinhos de porco, ameixas e sésamo  
Peito de frango, Porto, figo seco em filo  
Morcela de arroz, ananás e hortelã  
Cavalinha, batata doce e cominhos  
Codorniz, cogumelo e ovinho  
Frango, amendoim e piri-piri  
Mexido de ovo, bacalhau e salsa  
Mexido de ovo, cogumelo e espargos ✓  
Mexidos de ovo, farinheira e grelos  
Bolinhos de alcatra



## FAÇA AS SUAS ESCOLHAS

**12€** preço por pessoa  
2 frios + 1 líquido + 1 quente (bebidas não incluídas)

**18€** preço por pessoa  
2 frios + 2 líquidos + 2 quentes (bebidas não incluídas)

**20€** preço por pessoa  
4 frios + 3 líquidos + 3 quentes (bebidas não incluídas)

## EXTRA COCKTAIL

### PARA PICAR NO DOCE

Pates de fruits de manga e jasmim  
Opera de chocolate pistachios e café  
Torta direita com creme de arroz  
Chocolate caramelo e ananás glaceado

**6€** preço por pessoa  
(2 escolhas)

**10€** preço por pessoa  
(4 escolhas)



# WELCOME DRINK

## À TERRA

Espumante Seleção À TERRA  
Vinho branco e tinto Seleção À TERRA  
Cerveja  
Cocktail sem álcool  
Água aromatizada À TERRA

**10€** preço por pessoa

## AZOR

Espumante Seleção À TERRA  
Vinho Branco Seleção À TERRA  
Cerveja  
Cocktail Não Alcoólico  
Água Aromatizada À TERRA  
Seleção de 3 Gin  
Licores  
Seleção de 3 Cocktails

**35€** preço por pessoa




HOTEL • AZORES

 +351 296 249 900  RESERVATIONS@AZORHOTEL.COM  WWW.AZORHOTEL.COM

# MENU

## ENTRADAS PARA COMEÇAR O SEU EVENTO

Canja de bacalhau, pimentos padrão, sames, chouriço e poejos  
Creme de melga, chips da mesma e óleo de limão  
Consommé de pato, pastel, ovinho e hortelã  
Consommé de novilho regional, mandioca e seu pastel  
Sopa fria de beterraba, atum e pepino marinado em lima  
Sopa miso com pato, ramen, algas, shiitake e alho porro  
Dashi de Atum, cogumelo ostra e erva príncipe  
Creme de couve flor fria com espadarte fumado e espargos  
Pera rocha rôti, queijo morro, filo, ervas e folhas verdes   
Tartáro de cavalinhas, estragão, gengibre e abacate  
Carpaccio de novilho e tártaro com mostarda antiga

## OS PRINCIPAIS DA NOSSA COSTA

Espadarte, camarão, espaguete de lula e courgette  
Trio de peixes, camarão e batata doce  
Atum glaceado em mirin, espargos e espinafres  
Anchova do atlântico sauté, com milhos e toucinho fumado  
Bicuda salteada e esmagado de batata à Portuguesa  
Cherne abafado em ervas e caldo de marisco (suplemento de 5€ por pessoa)  
Alfonsim sauté, carolo de coentros e limão

## OS PRINCIPAIS DAS NOSSAS PASTAGENS

Lombo de novilho regional, rósea de batata e espinafre (suplemento de 5€ por pessoa)  
7 da pá, assado em forno de lenha com alecrim  
Barriga de porco, mel, alecrim e cravinho  
Peito de frango em filo cheio de presunto e queijo do morro  
Vazia e nispo, espinafres e gratin de batata

## A NOSSA PARTE DOCE

Brûllée de chá da Gorreana, banana e ilha  
Biscuit sachê, mousse de café, erva príncipe e maracujá  
Tarte de maçã, amêndoa, mel e praliné  
Creme de arroz doce, geleia de canela e gelado de café  
Leite creme de laranja, sablé de frutos secos e sorbet de hortelã  
Pudim Abade de Priscos  
100% chocolate (suplemento de 3€ por pessoa)



## FAÇA AS SUAS ESCOLHAS

**60€** preço por pessoa

O Olá do Chef, Entrada, Prato Principal e Sobremesa  
(bebidas não incluídas)

**80€** preço por pessoa

O Olá do Chef, Entrada, Peixe, Carne e Sobremesa  
(bebidas não incluídas)

**100€** preço por pessoa

O Olá do Chef, 2 Entradas, Peixe, Carne, pré-sobremesa  
(ao cuidado do chefe) e Sobremesa (bebidas não incluídas)



HOTEL • AZORES

 +351 296 249 900  RESERVATIONS@AZORHOTEL.COM  WWW.AZORHOTEL.COM

# PELA NOITE DENTRO

## A MESA DOS ENCHIDOS AÇORIANOS

Chouriço picante e bolo da sertã  
Morcela e ananás  
Queijo de torresmos  
Pé de torresmo e torras

**19€** preço por pessoa

## A MESA DE QUEIJOS AÇORIANOS

Queijo da Flores cura de 8 meses  
Queijo S. Jorge velho  
Queijo do Morro  
S. João do Pico  
Queijo branco  
Cesto de pães regionais

**18€** preço por pessoa

## A MESA DO MAR

Sushi, sashimi e temakis  
Lagosta ao natural e seus acompanhamentos  
Camarão cozido

**40€** preço por pessoa

## A NOSSA CEIA

Caldo verde ou Caldo de carne  
Preguinho em bolo levedo  
Queque de chocolate e flor de sal  
Pastéis de nata

**15€** preço por pessoa



# BEBIDAS

## SUPLEMENTOS

### Standard

Água com e sem gás  
Refrigerantes, Cerveja de Pressão, Café, chá  
Vinho branco e tinto seleção À TERRA  
**20€** preço por pessoa

### Reserva

Água com e sem gás  
Refrigerantes, Cerveja de Pressão, Café, chá  
Vinho branco e tinto seleção À TERRA Reserva  
**30€** preço por pessoa

### Pairing

Água com e sem gás  
Refrigerantes, Cerveja de Pressão, Café, chá  
Vinhos aos Cuidado do Sommelier  
**40€** preço por pessoa

## DIGESTIVOS

### Azor

Whisky novo  
Licor Beirão  
Amêndoa Amarga  
Gin  
Porto Tawny  
Seleccção de Licores regionais  
Refrigerantes  
**6€** preço por pessoa  
30 minutos

### DHM

Aguardente vínica velha  
Whisky novo  
Whisky velho  
Licor Beirão  
Vodka  
**10€** preço por pessoa  
30 minutos



# BAR DO AZOR / BICA ABERTA

## AROMATISADOS, BITTERS E LICORES

Martini Rosso, Seco e Bianco  
Porto Tawny e White  
Moscatel Setúbal  
Amarguinha  
Licor Beirão  
Baileys  
Seleção de Licores Regionais

## GIN

Tanqueray | Bombay Blue saphire

## VODKA

Moskovskaya | Stolichnaya

## TEQUILA

Jose Cuervo Silver | Jose Cuervo anejo

## DE CANA

Rum Plantation 3 estrelas | Rum Plantation Original Dark  
Cachaça Velho Barreiro

## BRANDIES

CR&F | Constantino

## WHISKY

Jim Beam | Jack Daniels | Jameson | Red Label | Black label

## CERVEJA E REFRIGERANTES

Schwepps tônica  
Coca-Cola, Sprite, Kima, Compal Nectar and Nestea  
Super Bock de Pressão e Super Bock sem Álcool

**18€** preço por pessoa  
60 minutos







HOTEL • AZORES

# SHOWCOOKING

SOLICITE A SUGESTÃO DA NOSSA EQUIPA PARA UM MENU  
FEITO À MEDIDA

Os preços mencionados incluem IVA e taxas de serviço  
e estão sujeitos a alteração sem aviso prévio.

DISCOVERY HOTEL  
MANAGEMENT



A MEMBER OF  
DESIGN HOTELS™

# SHOWCOOKING

## SOPA QUE FAZ BEM À SAÚDE

Consomé de novilho caramelizado, anis e erva príncipe  
Creme de cenoura, amêndoa e goji ✓  
Sopa thai, camarão, porco lascado, manjeriço e rebentos  
Sopa de lentilhas coral com leite de coco e caril ✓  
Sopa de frango picante com arroz, feijão e lima  
Creme de grão de bico, espinafres, óleo de chouriço  
Creme de batata doce, rúcula e lascas de queijo da ilha  
Creme de feijão branco, hortelã e camarão

## SALADAS SIMPLES DA HORTA

Tomate, alface e cenoura - A nossa oferta

## SALADAS COMPOSTAS

Lentilhas, azeitona e coentros  
Feijão verde, tomate e orégãos  
Aipo, maçã e uvas ✓  
Couve branca, cenoura, maçã, nozes e jerez ✓  
Couve roxa, maçã, milho, nozes e mel ✓  
Batata, fiambre, ovos, mostarda antiga e cebolinha  
Frango, bacon e crotões

## DO MAR

Lula gigante, coentros e soja  
Chicharro alimado e nata azeda  
Atum da corretora e azeitona  
Estupeta de peixes tomate e orégãos  
Espadarte em alhada de cenoura  
Cavala marinada, azeitona e milho  
Polvo, pimentos e batata nova

## PEIXES DA NOSSA COSTA EM SHOW COOKING

Melga com recheio de ervas no pão  
Peixe da época ao sal  
Bicuda em folha de conteira, em forno de lenha  
Chips de juliana com carolino de cebola em curtume  
Alcatra de peixes da nossa costa  
Molha de peixes do Pico À TERRA  
Espadarte rosa à bordalesa, alcaparras e limão  
(poderá haver alteração do peixe mediante disponibilidade)



## **CARNES DAS NOSSAS PASTAGENS EM SHOWCOOKING**

Pernil de porco, nas caldeiras com mel e alecrim  
Manta de porco lacado, soja, mel, gengibre e limão  
Peito de vitelão assado em forno de lenha  
Jarrete de novilho, alecrim e ananás  
Vão de novilho com crosta de mostarda  
Ballotine cheio de alheira de Sta. Maria  
Perna de borrego da ilha, alecrim e hortelã  
Involtini de borrego com morcela e orégãos

## **MASSA FRESCA EM SHOWCOOKING**

Farfalle  
Penne rigate

## **MOLHOS**

4 queijos  
Tomate e orégãos  
Carbonara com cogumelos  
Bisque do mar e chicharro

## **PARA OS VEGGIES E VEGAN**



Espinafres, grão de bico, feijão verde, alho porro, milho e caril  
Penne, feijão, rebentos de soja, cenoura e aipo rama  
Lasanha de courgette, beringela, pimento, tomate e abóbora  
Mil folhas de legumes grelhados, azeitonas, alcaparras e pinhões  
Crumble de feijão manteiga, beringela, aipo e cebola roxa  
Arroz, lentilha, tomate seco, cogumelos, espargos e coco  
Couve flor, brócolos, castanhas, batata doce, tofu e massala

## **DOCES EM SHOW COOKING**

Fruta da época ao natural  
Crepe Suzete e gelado de baunilha  
Flambê de ananás e sorbet de manjeriço  
Fofas com os nossos recheios  
Doce de leite condensado  
Pizza doce com nutella e fruta da época

## **MINIATURAS DOCES**

Pudim de coco  
Tarte de ananás  
Mousse de chocolate e maracujá  
Torta de laranja  
Creme de arroz doce À TERRA  
Bolo de mel e noz  
Torta de claras e ovos moles  
Doce de leite condensado



## FAÇA AS SUAS ESCOLHAS

### Menu à Terra Showcooking I

1 Sopa  
3 saladas compostas  
3 do mar  
1 prato principal peixe ou carne  
Estação de pastas  
4 miniaturas doces  
1 doces em showcooking

**30€** preço por pessoa  
bebidas não incluídas

### Menu Azor Showcooking II

1 sopa  
4 saladas compostas  
4 do mar  
1 peixe  
1 Carne  
Estação de pastas  
6 As miniaturas doces  
2 doces em showcooking

**35€** preço por pessoa  
bebidas não incluídas

## SUPLEMENTO DE BEBIDAS

**10€** preço por pessoa  
Água com e sem gás  
Refrigerantes, Cerveja de Pressão, Café, chá  
Vinho branco e tinto seleção À TERRA

**15€** preço por pessoa  
Água com e sem gás  
Refrigerantes, Cerveja de Pressão, Café, chá  
Vinho branco e tinto seleção À TERRA Reserva

**25€** preço por pessoa  
Água com e sem gás  
Refrigerantes, Cerveja de Pressão, Café, chá  
Vinhos aos Cuidado do Sommelier





HOTEL • AZORES

# TERMOS & CONDIÇÕES

DISCOVERY HOTEL  
MANAGEMENT



A MEMBER OF  
DESIGN HOTELS™

# TERMOS E CONDIÇÕES

## NÚMERO DE PARTICIPANTES E ESCOLHA DOS MENUS

1. O hotel deverá ser informado por escrito do número Final de participantes presentes no Evento com uma antecedência mínima de 15 dias.
2. O número final informado será considerado como o mínimo no momento de faturação.
3. O hotel não se responsabiliza pela prestação de serviço a um número de pessoas superior a 5% do estipulado (quando o aumento se verifica a menos de 24 horas do serviço) ou 10% (quando o aumento se verifica a menos de 48 horas do serviço).
4. A escolha de ementas deverá ser comunicada com 30 dias de antecedência sob pena de não ser possível a confeção das respetivas iguarias.
5. O hotel deverá ser avisado até 15 dias antes de todos os clientes com restrições alimentares.
6. Pratos com Peixe poderão sofrer alteração mediante disponibilidade no mercado, alterações serão comunicadas até 48 horas antes.
7. Devido à sazonalidade alguns produtos poderão não estar disponíveis em certas alturas do ano, os mesmos serão indicados e substituídos por um produto equivalente.
8. Serviço de vinhos serão informados ao cliente com 7 dias de antecedência.
9. Menu igual para todos os elementos do grupo.
10. Preço por pessoa não inclui Bolo de celebração, caso desejem por favor solicitar orçamento.
11. Preço para crianças dos 4 aos 12 anos, têm uma redução de 50% do valor por pessoa.
12. Duração do serviço: 3 horas com uma tolerância de 30 minutos
13. Após sobremesa, terminará o serviço de bebidas.

## ATRASOS NAS REFEIÇÕES

Atraso de 60 minutos: aplicação de uma sobretaxa de 15% do valor por pessoa/refeição

Atraso de 90 minutos: aplicação de uma sobretaxa de 30% do valor por pessoa/refeição

## COMIDAS E BEBIDAS

Não deverão entrar e/ou sair no Hotel quaisquer alimentos trazidos e/ou levados pelos organizadores ou seus convidados, sem prévia assinatura do termo de responsabilidade elaborado pela direção do Hotel.

## TAXA DE ROLHA

Caso os clientes tragam os vinhos, será cobrado por cada garrafa de vinho aberta uma taxa de rolha de 10 € e para as bebidas espirituosas será 15 € por garrafa.

## EXTRAVIO DE BENS E SEGURANÇA DOS ESPAÇOS CONTRATADOS

O hotel declina extravios de bens, objetos ou outros valores presentes no decurso do evento. Segurança adicional deverá ser obtida e paga pelo cliente com pré-aviso e autorização do hotel. O hotel não assume ainda a responsabilidade por bens deixados na área de banquetes e reuniões após o evento.



## **EQUIPAMENTO AUDIOVISUAL**

O fornecimento de equipamento audiovisual poderá ser contratado pelo Hotel, devendo para esse efeito ser solicitado com a devida antecedência.

O Cliente deverá especificar com a maior exatidão qual o tipo de material necessário.

Se o Cliente optar por contratar diretamente o aluguer e a instalação do equipamento, o Hotel não se poderá responsabilizar pela qualidade do mesmo e a respetiva assistência técnica.

Decorações, publicidade, produtos inflamáveis, tóxicos e sinaléticas

A colocação de cartazes ou qualquer outro tipo de decoração ou publicidade terá que ser providenciada pelo cliente dependendo, no entanto, da prévia autorização do hotel, que a poderá impedir.

Ficam desde já proibidos os materiais inflamáveis, tais como: fogo-de-artifício, gás, carvão, os produtos tóxicos ou quaisquer outros que causem irritações.

Nenhuma decoração poderá ser colocada em frente a extintores, saídas de emergência ou próxima de fontes que geram energia.

Nada deverá ser afixado a pavimentos, paredes, tetos ou colunas com pregos, parafusos, pioneses, fita adesiva ou outros meios para suspensão que possam danificar.

As despesas decorrentes da reparação de quaisquer danos causados nas instalações ou equipamentos do hotel serão da única responsabilidade do cliente, ficando o hotel autorizado a cobrar tais importâncias.

## **ANIMAÇÃO**

O Hotel deverá ser sempre previamente informado da animação, aprovando a mesma nos termos e horários acordados.

O pagamento de licenças e outras autorizações são da responsabilidade do cliente.

## **PRESTAÇÃO DE SERVIÇO**

O Hotel fica desobrigado a disponibilizar os quartos e outros espaços do Hotel que possam ser objeto de reserva se existir impossibilidade do Hotel em consequência de quaisquer casos de força maior, atos governamentais ou de outras autoridades, guerras, hostilidades, distúrbios de natureza civil, greves, lock-out, motins, epidemias, quarentenas, ou em consequência de outras situações resultantes de quaisquer causas para além do controle do Hotel.

O Hotel não terá qualquer responsabilidade no fornecimento dos espaços reservados se a impossibilidade for devida a qualquer das causas referidas.

## **PAGAMENTO E DADOS PARA FATURAÇÃO**

Deverão ser cumpridas as condições de pagamento previamente estabelecidas entre o hotel e o cliente e os dados para a emissão da fatura deverão ser fornecidos aquando da confirmação do evento (nome, morada, número de contribuinte).

Após a emissão da fatura, o hotel não se responsabiliza pela falta de qualquer dado não fornecido atempadamente (exemplo: no de encomenda, ordem de compra, entre outros).





**DISCOVERY HOTEL**  
MANAGEMENT



A MEMBER OF  
**DESIGN HOTELS™**