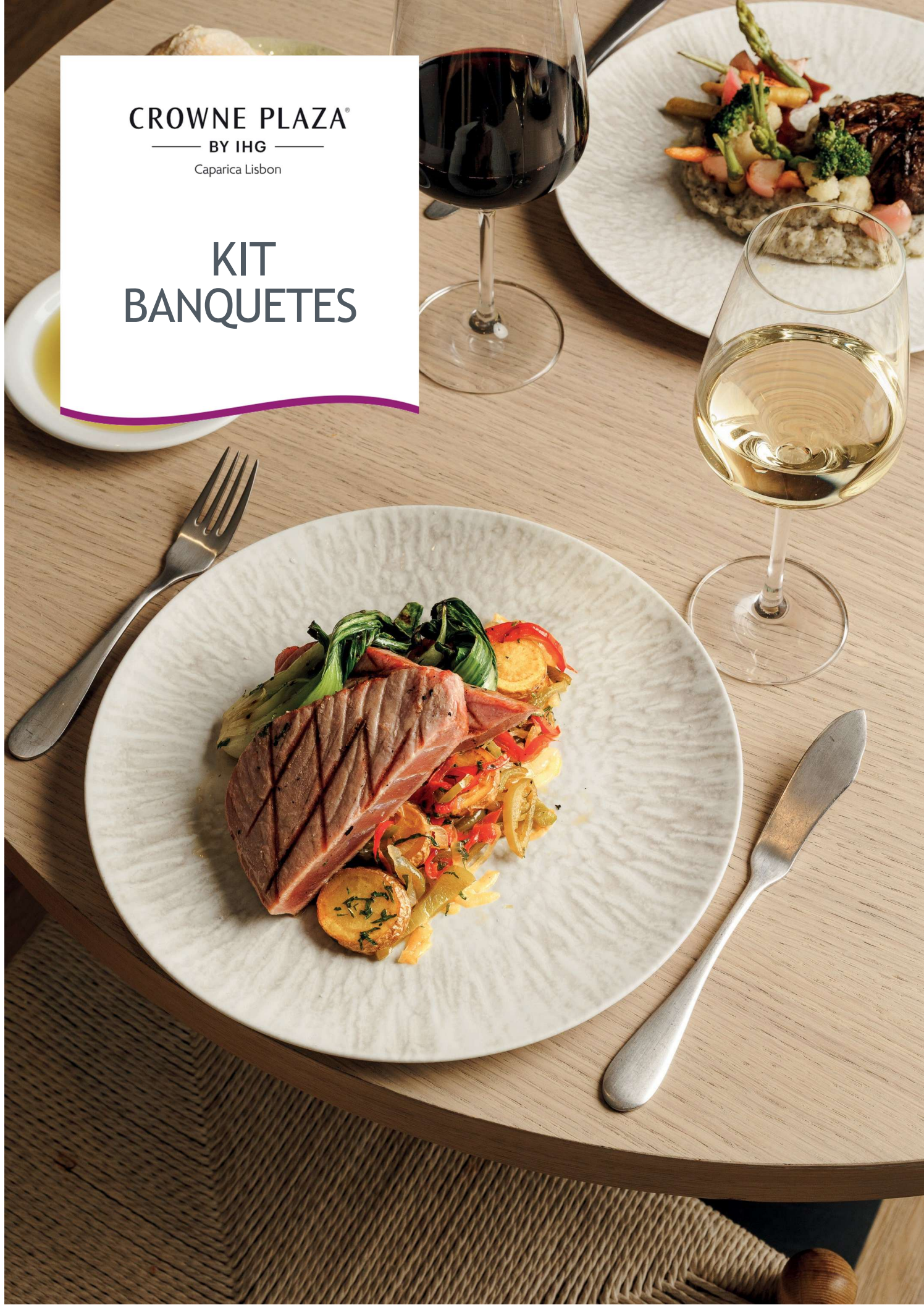


CROWNE PLAZA®
— BY IHG —
Caparica Lisbon

KIT BANQUETES



COFFEE BREAK

OPÇÃO I

SALGADOS

Seleção de finger bites
COM OPÇÃO VEGAN

PASTELARIA & PADARIA

Mini Croissants (2 variedades)
COM OPÇÃO VEGETARIANA

Seleção Mini Viennoiserie (2 variedades)
COM OPÇÃO VEGETARIANA

Seleção de finger sandwiches (2 variedades)
COM OPÇÃO VEGAN

OUTROS

Fruta à Peça 

BEBIDAS

Sumos de frutas
Águas minerais
Leite meio gordo
Café e Chás

Serviço 30 min

OPÇÃO II

SALGADOS

Seleção de finger bites
COM OPÇÃO VEGAN


PASTELARIA & PADARIA

Mini Croissants (2 variedades)
COM OPÇÃO VEGETARIANA

Seleção Mini Viennoiserie (4 variedades)
COM OPÇÃO VEGETARIANA

Seleção de finger sandwiches (2 variedades)
COM OPÇÃO VEGAN

OUTROS

Fruta laminada 
Iogurte natural com granola e fruta

BEBIDAS

Sumos de frutas
Águas aromatizadas
Águas minerais
Bebida vegetal
Leite magro e meio gordo
Café e Chás

Serviço 30 min

COFFEE STATION EM SALA

BEBIDAS

Sumos
Águas aromatizadas
Águas minerais
Leite meio gordo
Café e Chás

COCKTAILS CANAPÉS

CANAPÉS VEGETARIANOS

Espetada de tomate, mozzarella e pesto

Espetada de legumes grelhados 

Quiche de legumes

Mini wrap de guacamole

Tarteletes de ratatouille com queijo feta

Peixinhos da horta com maionese de lima

CARNES

Tartelete de tomate seco, presunto e manjeriço

Pinchinho de melão com presunto

Rosbife com molho de mostarda

Mini wrap caesar de frango

Quiche de pepperoni

Espetada de chouriço grelhado e abacaxi

SALGADOS

Bolinha de alheira panada

Croquetes de carne

Chamuça de frango

Tempura de camarão com sweet chilly

Mini crepes de legumes com sweet chilly 

Mini pastéis de bacalhau

Rissóis de camarão

PEIXE E MARISCO

Mini vol-au vent de pasta de sapateira

Quiche de camarão e coentros frescos

Mexilhão com pico de gallo

Mini wrap de pasta de atum


Tiborna de bacalhau

Cavala de escabeche

CANAPÉS DOCES

Brownie de chocolate 

Torta de laranja 

Espetadas de fruta 

Entre Canapés Salgados e Doces escolha:

3 variedades

4 variedade

4 variedades + misto de 3 salgadinhos

Mínimo de 20 pessoas. Serviço durante 30 minutos.

 Vegan


 Vegetariano






SET MENU

CONSTRUA O SEU MENU

ENTRADAS

Carpaccio de novilho com molho cipriani e alcaparras fritas
Salada de chèvre caramelizado, balsâmico, nozes e pêra avinhada 
Gravlax de salmão com pico de gallo e manga
Salada de frango fumado com citrinos braseados e salada de verdes
Empada de pato com salada de aipo remoulade e maçã granny smith

SOPAS

Creme de legumes com sua juliana 
Vichyssoise quente com cebolinho e sapateira
Sopa de peixe com coentros frescos
Creme de abóbora assada com sementes de girassol torradas 
Aveludado de espargos com toque de queijo de cabra 

PRATOS PEIXE

Filete de dourada com açorda de tomate e coentros
Tranche de salmão com polenta no forno e molho de alcaparras
Corvina, esmagada de batata, tomate seco e cebolinho

PRATOS CARNE

Supremo de frango recheado com cheddar
Novilho a baixa temperatura, batata gratin e molho de tomilho selvagem
Lombinho de porco, espargos grelhados e cogumelos paris

VEGETARIANO

Naco de tofu, legumes salteados e molho napolitano
Caril de legumes com coentros frescos acompanhado de arroz jasmim

PREMIUM

Escolha de prato premium acresce 5,00€ por pessoa.

CARNE

Tornedó de novilho, camarão grelhado e bearnês com rebentos de mostarda
Magret de pato com mil folhas de batata doce e frutos vermelhos glaceados

PEIXE

Garoupa com cremoso de coentros e molho de caldeirada
Bacalhau meia cura, couve salteada, batata nova e molho pil-pil

O Menu inclui água com e sem gás, cafetaria e petit four.



Vegan



Vegetariano





SET MENU

CONSTRUA O SEU MENU

CORTA SABORES

Sorbet de limão
Pérola de framboesa em flute de espumante

SOBREMESAS

Bolo de chocolate sem glúten com sorbet de morango 
Tarte de maracujá merengada com abacaxi e especiarias 
Tartin de maçã com gelado de baunilha 
Abacaxi no forno com anis e gelado de côco 

Menu 3 pratos Sugestão do chef (Escolhido pelo Chef):

(1 sopa ou 1 entrada, 1 prato principal, 1 sobremesa, mignardises e café)

Menu 3 pratos:

(1 sopa ou 1 entrada, 1 prato principal, 1 sobremesa, mignardises e café)

Menu 4 pratos:

(1 sopa ou 1 entrada, 1 prato de peixe, 1 prato carne, 1 sobremesa, mignardises e café)

*A escolha é igual para totalidade das pessoas na mesa

O Menu inclui água com e sem gás, cafetaria e petit four.

 Vegan  Vegetariano

BUFFETS

BUFFET DO CHEF

SOPA

1 sopa

SALADAS SIMPLES

6 saladas simples

SALADAS COMPOSTAS

3 saladas compostas

QUENTES

1 prato de peixe

1 prato de carne


1 prato vegetariano

3 acompanhamentos

SOBREMESAS

3 sobremesas

Fruta laminada 

Fruta a peça 

OPÇÕES PARA ENRIQUECER O SEU BUFFET

MESA OSTRAS

Min: 25pax

OSTRAS PORTUGUESAS

Em meia concha e suas guarnições

ESTAÇÃO DE MARISCOS

Min: 30pax

Camarões, Mexilhões, Sapateira e Linguirão

PARA TRINCHAR

Min: 30pax

ESCOLHA DE 1 OPÇÃO

Presunto Serrano

Bife Wellington

Peixe ao sal

Rosbife

SHOW COOKING MASSAS

ESCOLHA 2 OPÇÕES

Cogumelos e molho de cogumelos

Tomate cherry e molho de tomate

Frango com molho pesto

Camarão e molho de tomate

SHOW COOKING RISOTTO

Min: 25 pax

Valor por pessoa/hora

ESCOLHA DE 1 OPÇÃO

Cogumelos, espargos, camarão

SHOW COOKING SASHIMI & SUSHI

Min: 25 pax

Sashimi & Sushi

BUFFETS

BUFFET ITALIANO

SOPA

Sopa Minestrone

SALADAS SIMPLES

Mescla de alfaces

Tomate em gomos

Juliana 3 pimentos


Pepino, Milho, Beterraba

Cenoura ralada, Cebola roxa


Azeitonas marinadas

SALADAS COMPOSTAS

Salada Caprese 

Legumes grelhados com pesto, rúcula e lascas de parmesão 

Carpaccio de novilho com lascas de parmesão e molho cipriani

Salada de tomate assado e burrata com manjeriço 

Bruschetta de tomate e presunto

Terrinas

Salame pepperoni e mortadela italiana

MOLHOS

Vinagrete de limão

Mil ilhas


SALGADOS

Variedade de pizzas

QUENTES

Frango com molho napolitano e lascas de parmesão

Medalhões de tamboril com molho de Sálvia e limão e crocante de presunto

Cogumelos salteados aromatizados e queijo provolone caramelizado 

Gnocchi de batata salteados com molho de quatro queijos 

Caponata Siciliana 

MASSAS

Linguine / Penne / Farfalle 

MOLHOS


Bolonhesa / Napolitana 

SOBREMESAS

Tiramisu 

Panna cotta de chocolate branco com frutos vermelhos 

Palha italiana 

Fruta laminada 

BUFFETS

BUFFET DA COSTA

SECOS

Frutos secos aromatizados
Gressinos e Tostinhas caseiras
Bolachas de água e sal
Compotas e mel



SOPA

Sopa de peixe com coentros frescos

SALADAS SIMPLES

Mescla de alfaces
Tomate em gomos
Juliana 3 pimentos
Pepino, Milho, Beterraba, Cenoura ralada, Cebola roxa
Azeitonas marinadas

SALADAS COMPOSTAS

Pasta de sapateira com tostinhas aromatizadas
Cevadinha com três pimentos e coentros 
Salmão fumado com vinagrete de manga
Camarão cozido com flor de sal
Ceviche de peixe com leite de tigre
Guacamole com nachos 
Seleção de charcutaria (3 variedades)
Seleção de queijos (3 variedades)

MOLHOS

Vinagrete de limão / Mil ilhas



SALGADOS

2 variedades







PRATOS PEIXE

Corvina no forno com cebolada três pimentos

PRATOS CARNE

Rosbife a baixa temperatura com molho de tomilho selvagem
Tortellinis de ricotta e espinafres com molho napolitano 
Basmati ao alho
Batata gratin 
Misto de legumes assados

SOBREMESAS

Mousse de chocolate  / Pavlova de frutos vermelhos 
Torta de laranja  / Semi frio de morango 
Fruta laminada  / Fruta à peça 

O Buffet inclui água com e sem gás, cafetaria.

 Vegan  Vegetariano

BUFFETS

BBQ MEDITERRÂNEO

SOPA FRIA

Gaspacho

SALADAS SIMPLES

Mescla de alfaces

Tomate em gomos

Juliana 3 pimentos

Pepino, Milho, Beterraba

Cenoura ralada, Cebola roxa

Azeitonas marinadas

SALADAS COMPOSTAS

Salada de batata, maionese de mostarda e ervas finas 

Couscous ao estilo marroquino 

Salada montanheira 

Melão com presunto

Salada coleslaw

Cenoura à algarvia 

Azeitonas marinadas

Batata pala-pala


MOLHOS

Vinagrete de limão, Mil ilhas

Molho barbecue, Molho sweet chilli

SALGADOS

Enchidos grelhados

Pãozinho de queijo 

VEGAN

Tofu com molho napolitana e manjeriço

OFYR

CARNE

Costeletas de borrego

Picanha

Bifes de peru

Febras de porco

Salsicha toscana

PEIXE

Salmão

Filete de dourada

O Buffet inclui água com e sem gás, cafetaria.

 Vegan

 Vegetariano






BUFFETS

BBQ MEDITERRÂNEO

GUARNIÇÕES

Arroz basmati
Feijão Preto
Couve com farofa
Abacaxi grelhado
Maçaroca de milho grelhada
Legumes assados

SOBREMESAS

Torta de laranja 
Bolo chiffon 
Verrine de limão e hortelã 
Salada de fruta 
Seleção de queijos
Cheesecake de lima e hortelã 
Frutos secos aromatizados, Gressinos, Tostinhas Caseiras,
Bolachas de água e sal, Compotas e mel

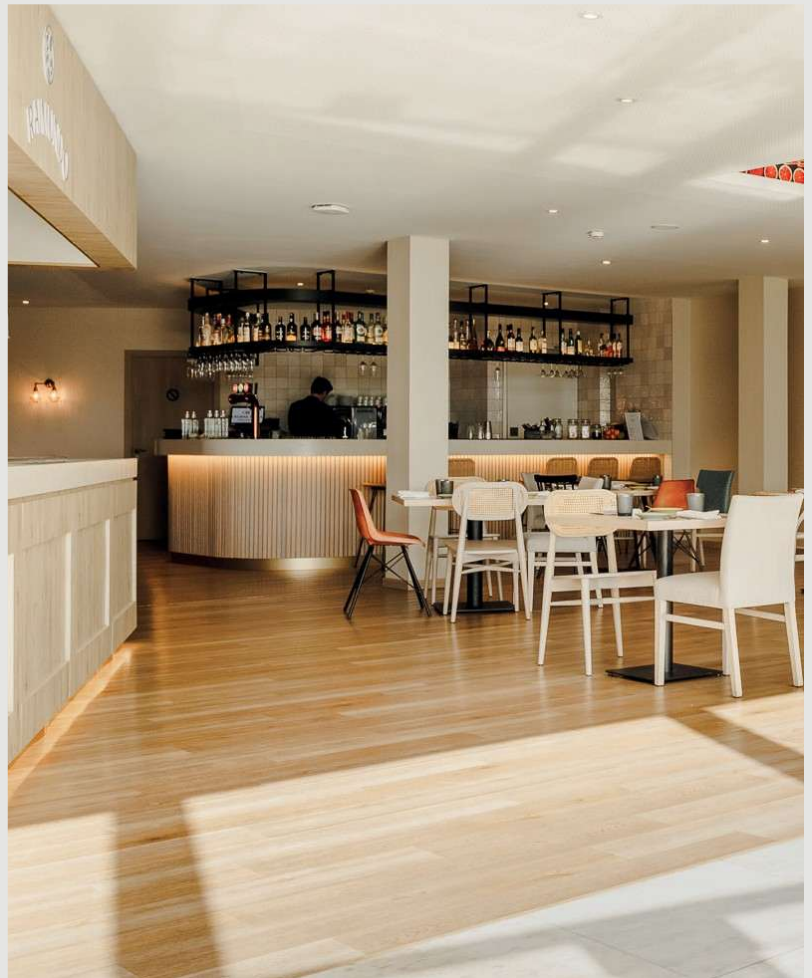
BUFFET CEIA

Pão com chouriço
Caldo verde
Cesto de fruta
Mini pregos
Mini hambúrguer

Buffet mínimo 25 pax


O Buffet inclui água com e sem gás, cafetaria.

 Vegan  Vegetariano





DINATOIRE



VOLANTE ENTRADA FRIAS

Pinchos de tomate e mozzarella 
Melão com presunto
Ceviche de peixe com leite de tigre
Cocktail de camarão





VOLANTE SALGADOS

Wraps de frango com molho caesar
Wraps de salmão com guacamole 
Sanduiche de rosbife e mostarda
Quiche de legumes 
Variedade de salgadinhos

EM ESTAÇÃO QUENTES

Gaspacho 
Bacalhau com natas e camarão
Preguinhos de novilho em bolo do caco com manteiga de ervas
Caril de seitan e legumes 

EM ESTAÇÃO DOCES

Torta de laranja e chocolate 70% 
Quindin de coco 
Mini pastéis de nata 
Espetadas de fruta 

Mínimo 30 Pessoas

KIDS PARTY

PRINCIPAIS

Pizza margherita
Pizza de queijo e fiambre
Nuggets de frango
Sanduiches mistas
Mini croquetes de carne
Mini pão de queijo
Mini cheeseburger
Batatas fritas

DOCES

Fruta laminada
Sortido de gomas
Mousse de chocolate
Pipocas
Algodão doce

BEBIDAS

Sumo de fruta
Águas Minerais

LUNCH BOX

COMPOSIÇÃO

Baguete de presunto e brie com rúcula e pesto

OU

Baguete de guacamole, espinafres e tomate

OU

Salada fria de massa com peito de frango, tomate seco e espargos

OU

Salada caprese com lascas de parmesão

Peça de fruta

Fatia de bolo caseiro

Água

Sumo

SUPLEMENTO DE BEBIDAS DE GRUPO

WELCOME COCKTAIL

CAPARICA

Água com e sem gás
Sumo
Espumante
Cerveja
Porto Tónico

ALMADA

Água com e sem gás
Espumante
Vinho Branco Seleção CPCL
Vinho Tinto Seleção CPCL
Cerveja
Sumos
Vermutes
Moscatel
Porto Tónico

LISBOA

Água com e sem gás
Espumante, Kire Royale
Vinho Branco Seleção CPCL
Vinho Tinto Seleção CPCL
Cerveja
Sumos
Mocktail de fruta
Vermutes
Moscatel
Porto Tónico
Gin Tónico
Caipirinha ou Mojito

SUPLEMENTO DE BEBIDAS DE GRUPO

À REFEIÇÃO

SELEÇÃO DE BEBIDAS SEM ALCOOL

Água com e sem gás
Sumo natural de laranja e maçã
Refrigerantes
Cafetaria

SELEÇÃO DE BEBIDAS COM ALCOOL

Vinho Branco e Tinto Seleção CPCL
Imperial
Água com e sem gás
Refrigerantes
Cafetaria

OPEN BAR

BAR NACIONAL

Águas com e sem gás
Sumos
Refrigerantes
Cerveja
Vinho Branco Seleção CPCL
Vinho Tinto Seleção CPCL
Vinho do Porto
Moscatel
Amêndoa Amarga
Licor Beirão
Aguardente

BAR INTERNACIONAL

Águas com e sem gás
Sumos
Refrigerantes
Cerveja
Vinho Branco Seleção CPCL
Vinho Tinto Seleção CPCL
Vinho do Porto
Moscatel
Amêndoa Amarga
Licor Beirão
Baileys
Vodka
Gin Rum
Tequila
Whiskies
Aguardente

*Após as 0:00 é cobrado o valor de 160,00€ por cada hora noturna de serviço.

OPEN BAR

BAR INTERNACIONAL PREMIUM

Águas com e sem gás

Sumos

Refrigerantes

Cerveja

Vinho Branco Seleção CPCL

Vinho Tinto Seleção CPCL

Vinho do Porto

Moscatel

Amêndoa Amarga

Licor Beirão

Baileys

Vodka Premium

Gin Premium

Rum Premium

Tequila

Whiskies Novos e Velhos

Aguardente e Conhaque

2x Cocktails à escolha (Mojito, Caipirinha, Daiquiri,
Margarita de sabores e Piña Colada)

IVA incluído à taxa legal em vigor.

Se necessitar de informação sobre alérgenos consulte, por favor, os nossos colaboradores - Regulamento n.º 1169/2011, de 25 de outubro. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado - D.L.n.º10/2015.



CONDIÇÕES

POLÍTICA DE CANCELAMENTOS

Assinatura de contrato - débito de 25% do total previsto da fatura
De 60 a 46 dias antes do serviço - débito de 50% do total previsto da fatura;
De 45 a 16 dias antes do serviço - débito de 75% do total previsto da fatura;
Até 15 dias antes do serviço - débito de 100% do total da fatura.

NÚMERO DE PARTICIPANTES E ESCOLHA DAS EMENTAS

O hotel deverá ser informado por escrito do nº de participantes presentes no Evento com uma antecedência mínima de 15 dias. O nº informado será considerado como o mínimo no momento de faturação mesmo que o número de pessoas seja inferior. 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). A escolha de ementas deverá ser comunicada com os iguais 15 dias de antecedência sob pena de não ser possível.

COMIDAS E BEBIDAS

Não deverão entrar e/ou sair do Hotel quaisquer alimentos trazidos e/ou levados pelos organizadores ou seus convidados. Qualquer serviço acima contratado engloba toda a mise-en-place inerente ao serviço de mesa assim como centro de mesa (standard do hotel).

MUDANÇA DE SETUP

Será cobrada uma taxa de 250€, sempre que for solicitada uma mudança de setup de sala em menos de 2 horas.

TAXA DE ROLHA

Caso os clientes tragam bebidas, serão cobradas taxas:
Garrafa de Vinho branco/tinto.
Garrafa de Espumante.
Garrafa de Champagne.
Garrafa de bebida Espirituosa.

TAXA DE BOLO

Caso os clientes tragam bolo, será cobrado uma taxa de bolo.

HORA NOCTURNA

A partir das 00h00, aplicaremos uma taxa de serviço de 160.00€ por hora.

ESPAÇOS DE REFEIÇÃO PRIVADOS EXTERIORES

Deck da Piscina: aluguer a partir de 800.00€
Área da Piscina: aluguer a partir de 1500.00€
Taxa de logística de serviço em espaço exterior: a partir de 750.00€

CHECK IN / CHECK OUT

A ocupação dos quartos deverá ocorrer a partir das 15h00. Qualquer chegada antecipada a este horário estará sujeita à disponibilidade do hotel. O Check-out dos quartos deverá ocorrer até ao meio-dia (12h00).

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.

CONDIÇÕES

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.

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.

CONDIÇÕES DE 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).