




CROWNE PLAZA[®]
UM HOTEL IHG
CAPARICA LISBON

KIT BANQUETES
BANQUETING KIT


CROWNE PLAZA[®]
UM HOTEL IHG
CAPARICA LISBON

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK I

SELEÇÃO DE PASTELARIA E SALGADOS
SELECTION OF PASTRY AND SAVOURY
(escolha 3 opções entre as apresentadas abaixo)
(choose 3 options from the ones below)

Mini pasteis de nata | Muffins de chocolate
| Torta de Laranja | Muffins de frutos
vermelhos | Napolitanas de chocolate
| Suspiros | Caracóis | Bolo vegan
Traditional portuguese custerd pie | Chocolate
muffins | Orange pie | Red fruits muffins | Chocolate
Napolitanas | Merengue | Snails | Vegan Cake

Chamusas de vegetais | Chamusas de carne
| Rissóis de camarão | Mini folhados mistos
| Mini folhados de salsicha | Croquetes
de carne | Bolinhas de bacalhau
Vegetable samosas | Meat samosas | Shrimp
patties | Sausage puff pastry | Mini Sausage
Puff | Meat Croquettes | Codfish Cake

FINGER SANDWICH
(escolha 2 opções entre as apresentadas abaixo)
(choose 2 options from the ones below)
Finger sandwich mista | Finger sandwich de
legumes e queijo brie | Croque monsieur
| Croque madame | Mini croissant misto

Cheese and Ham Finger Sandwich | Vegetables and
Brie cheese finger sandwich | Croque monsieur |
Croque madame | Mini Cheese and Ham croissant

logurte Natural Composto
Natural Compost Yogurt

Compota de frutas caseira,
muesli e frutos secos
Homemade fruit jam, muesli and nuts

Fruta da Estação laminada
Laminated Seasonal Fruit

Seleção de 4 frutas laminadas
Selection of 4 laminated fruits

COFFEE STATION
Café | Descafeinado | Leite |
Chás | Bebida de Soja
Coffee | Decaf | Milk | Tea | Soy drink

Sumo Maçã | Sumo de Laranja | Águas
Apple Juice | Orange Juice | Water

8,50€
(pessoa/person)



SELEÇÃO DE PASTELARIA E SALGADOS
SELECTION OF PASTRY AND SAVOURY
(escolha 5 opções entre as apresentadas abaixo)
(choose 5 options from the ones below)

Mini pasteis de nata | Muffins de
chocolate | Muffins de frutos vermelhos
| Mini donuts | Éclair de chocolate |
Éclair de caramelo | Trança de noz pecan
| Suspiros | Caracóis | Bolo vegan
Traditional portuguese custerd pie | Chocolate
muffins | Red fruits muffins | Mini donuts |
Chocolate Éclair | Caramel Éclair | Walnut
braid | Merengue | Snails | Vegan Cake

Chamusas de vegetais | Chamusas de carne |
Rissóis de camarão | Rissões de leitão | Mini
folhados mistos | Mini folhados de salsicha
| Croquetes de carne | Bolinhas de bacalhau
| Pataniscas de polvo | Croquetes de pato
| Mini quiches (salmão, espinafres, bacon)
Vegetables Samosas | Meat Samosas | Shrimp Patties
| Piglet Patties | Mini Sausage Puff Pastry | Mini
Cheese and Ham Puff Pastry | Meat Croquettes |
Codfish cakes | Octopus Cakes | Duck croquettes
| Mini quiches (salmon, spinach, bacon)

COFFEE BREAK II

FINGER SANDWICH
(escolha 3 opção entre as apresentadas abaixo)
(choose 3 options from the ones below)
Finger sandwich mista | Finger sandwich de
legumes e queijo brie | Croque monsieur
| Croque madame | Mini Croissant misto |
Finger sandwich de frango e guacamole |
Finger sandwich presunto e queijo da serra |
Finger sandwich de pasta de salmão fumado

Cheese and Ham Finger sandwich | Vegetables
and brie cheese finger sandwich | Croque
monsieur | Croque madame | Mini cheese and
ham croissant | Chicken and guacamole finger
sandwich | Smoked ham and Serra's cheese finger
sandwich | Smoked salmon paste finger sandwich

logurte Natural Composto
Natural Compost Yogurt

Compota de frutas caseira,
muesli e frutos secos
Homemade fruit jam, muesli and nuts

Fruta da Estação laminada
Laminated Seasonal Fruit

Seleção de 4 frutas laminadas
Selection of 4 laminated fruits

COFFEE STATION
Café | Descafeinado | Leite |
Chás | Bebida de Soja
Coffee | Decaf | Milk | Tea | Soy drink

Sumo Maçã | Sumo de Laranja | Águas
Apple Juice | Orange Juice | Water

10,50€
(pessoa/person)

COCKTAILS

(VOLANTE | DINATOIRE)

OPÇÃO 1 | OPTION 1

SHOT DE SOPA SOUP SHOT

(escolha 1 opção entre as apresentadas abaixo)
(choose 1 option from the ones below)

Melão e presunto | Gaspacho
| Pepino e nozes
Melon and smoked ham | Gazpacho
| Cucumber and nuts

SETE CANAPÉS SEVEN CANAPES

Mini quiches (salmão, espinafres,
bacon) | Gamba orly
Espetadas de mozzarella, tomate cherry
e pesto | Pincho de tofu e cogumelos |
Bolinhas de alheira de caça com maionese
de coentros | Frango crocante com molho
teriyaki | Wrap de frango e guacamole
Mini pies (salmon, spinach, bacon | Gamba orly
| Mozzarella, cherry tomato and pesto kebabs
| Tofu and mushroom pincho | Alheira cakes
with coriander mayonnaise | Crispy chicken with
teriyaki sauce | Chicken and guacamole wrap

TRÊS VARIEDADES DE SALADAS THREE VARIETIES OF SALADS

Salada fria de arroz de açafrão, pato e
frutos secos e molho hussin | Salada fria
de penne, melancia, camarão e molho
cocktail | Salada fria quinoa, beterraba,
maça verde e molho de iogurte
Cold saffron rice salad, duck and nuts and
hussin sauce | Cold salad of penne, watermelon,
shrimp and cocktail sauce | Cold quinoa salad,
beetroot, green apple and yogurt sauce

STATION DE BEBIDAS SEM ÁLCOOL NON-ALCOHOLIC DRINK STATION

15,00€
(pessoa/person)



OPÇÃO 2 | OPTION 2

SHOT DE SOPA SOUP SHOT

(escolha 1 opção entre as apresentadas abaixo)
(choose 1 option from the ones below)

Melão e presunto | Gaspacho
| Pepino e nozes
Melon and smoked ham | Gazpacho
| Cucumber and nuts

OITO CANAPÉS EIGHT CANAPÉS

Pincho de camarão e abacaxi | Pincho
mozzarella, tomate cherry e pesto | Pincho
de tofu e cogumelos | Mini hambúrgueres
| Mini sandes de carne assada com molho
barbecue | Wrap de frango e guacamole
| Wrap de salmão fumado e legumes |
Gyosas de vegetais com molho sweet chilli
Shrimp and pineapple pincho | Pincho mozzarella,
tomate cherry e pesto / Pincho mozzarella, cherry
tomato and pesto | Tofu and mushroom pincho
| Mini burgers | Mini roasted beef sandwiches
with barbecue sauce | Guacamole and chicken
wrap | Smoked salmon and vegetables wrap
| Vegetable gyosas with sweet chilli sauce

CINCO VARIEDADES DE SALADAS 5 VARIETIES OF SALADS

Salada fria de arroz de açafrão e frutos
secos e molho hussin | Salada fria de
penne, melancia, camarão e molho cocktail
| Salada fria quinoa, beterraba, maça
verde e molho de iogurte | Salada fria de
lentilhas, aboboras assadas e molho de
tomate e manjerição | Salada Waldorf
Cold saffron and nut rice salad and hussin
sauce | Cold salad of penne, watermelon,
shrimp and cocktail sauce | Cold quinoa salad,
beetroot, green apple and yogurt sauce
| Cold lentil salad, roasted pumpkins and
tomato and basil sauce | Waldorf Salad

STATION DE BEBIDAS SEM ÁLCOOL NON-ALCOHOLIC DRINK STATION

20,00€
(pessoa/person)

BUFFET

BUFFET I

SELEÇÃO DE PÃES E MANTEIGA

BREAD AND BUTTER SELECTION

SOPA

SOUP

(escolha 1 opção entre as apresentadas abaixo)

(choose 1 option from the ones below)

Creme de legumes da estação com azeite

manjerição | Creme de cenoura e espinafres

Gaspacho à alentejana | Caldo verde

Cream of seasonal vegetables with basil olive oil

Carrot and spinach cream | Traditional

Gazpacho | Green broth

SELECÇÃO DE FOLHAS VERDES

Folhas Verdes | Cebola Roxa |

Tomate | Cenoura | Pepino

Green Leaves | Purple Onion |

Tomato | Carrot | Cucumber

ENTRADAS

STARTERS

(escolha 3 opção entre as apresentadas abaixo)

(choose 3 options from the ones below)

Chamusas de vegetais | Chamusas de carne

| Bolinhas de bacalhau | Bolinhas de alheira

de caça | Bites de mozzarella | Rissóis de

camarão | Rissóis de leitão | Spring rools

de vegetais | Crepes de camarão | Crepes

de atum e ovo | Mini empadas de vegetais

| Mini empadas de carne | Wrap de frango

| Wrap de legumes | Mini quiches variadas

(salmão,espinafres,bacon) | Gamba orly

Vegetable samosas | Meat samosas | Codfish Cake

| Alheira balls | Mozzarella Bites | Shrimp patties |

Piglet patties | Spring Rolls of Vegetables | Shrimp

Crepes | Tuna and egg crepes | Mini vegetable pies

| Mini Meat Pies | Chicken wrap | Vegetable wrap |

Mini quiches (salmon, spinach, bacon) | Gamba orly

MOLHOS | SAUCES

Vinagrete | Molho de logurte |

Molho Cocktail

Vinaigrette | Yogurt Sauce | Cocktail Sauce

SALADAS COMPOSTAS

COMPOSED SALADS

(escolha 3 opção entre as apresentadas abaixo)

(choose 3 options from the ones below)

Quinoa, beterraba, maça verde e molho

de iogurte | Salada fria de couscous

e legumes da estação | Salada fria de

bacalhau, grão e pico-de-gallo | Salada

fria de atum, feijão frade e vinagreta de

mel | Salada fria de arroz com açafrão,

pato e molho amendoim | Salada grega

Quinoa, beets, green apple and yogurt sauce |

Cold salad of couscous and seasonal vegetables

| Cold cod, grain and pico-de-gallo salade |

Cold tuna salad, black-eyed peas and honey

vinaigrette | Cold rice salad with turmeric,

duck and peanut sauce | Greek salad

PRATO PRINCIPAL

MAIN DISH

(escolha 2 opção entre as apresentadas abaixo)

(choose 2 options from the ones below)

PEIXE

FISH

Filetes de robalinho assados com

aromáticos | Bacalhau gratinado

com grelos, coentros e crosta de

broa | Empadão de pescada da nossa

costa, espinafres e tomate seco

Roasted little sea bass fillets with aromatics |

Gratinated Codfish with greens, coriander

and bread crust | Hake pie from our

coast, spinach and dried tomato

CARNE

MEAT

Coxa de frango confit com alheira de

caça | Vitela estufada com cogumelos

e aromáticos | Bochechas de porco

preto estufadas a baixa temperatura

Chicken confit thigh with alheira from the hunt

Stewed veal with mushrooms and aromatics

Black pork cheeks stewed at low temperature

VEGETARIANO E VEGAN

VEGETARIAN AND VEGAN

Caril de legumes da estação

Estufado de cogumelos e tofu

Feijoada de legumes da estação

Seasonal vegetable curry, steamed

Stewed mushrooms and toffu

Black beans and seasonal vegetables

GUARNIÇÕES

GARNISH

(escolha 3 opção entre as apresentadas abaixo)

(choose 3 options from the ones below)

Arroz basmati | Arroz de cenoura | Arroz

de coentros | Arroz com açafrão e ervas

finas | Batata assada | Batata à padeiro |

Puré de batata doce | Batata doce assada

| Brócolos salteados ao alinho | Legumes

da estação assados | Legumes da estação

grelhados | Ragoût de cogumelos

Basmati Rice | Carrot Rice | Coriander Rice

| Rice with turmeric and fine herbs | Baked

Potato | Baker's Potato | Sweet Mashed Potato

| Sweet Baked Potato | Broccoli Sauteed to the

Alinho | Roasted seasonal vegetables | Grilled

seasonal vegetables | Mushroom ragoût

SOBREMESAS

DESSERTS

(escolha 4 opção entre as apresentadas abaixo)

(choose 4 options from the ones below)

Mousse de chocolate e caramelo | Mousse

de manga | Mousse de maracujá | Arroz-

doce de coco | Pudim | Semifrio de morango

| Cheesecake de banana | Semifrio de lima e

iogurte | Bolo de cenoura e chocolate | Pão

de ló com creme de ovo | Bolo de chocolate

| Tarte de Normande | Bolo de banana |

Bolo de cenoura | Bolo de iogurte | Brownie

de chocolate | Fruta da época laminada

Chocolate and Caramel Mousse | Mango Mousse

| Passion Fruit Mousse | Coconut Rice Pudding |

Pudding | Strawberry Semi-cold | Banana Cheesecake

| Lime and Yogurt Semi-Cold | Carrot and Chocolate

Cake | Sponge cake with egg cream | Chocolate Cake

| Normande Pie | Banana Cake | Carrot Cake | Yogurt

Cake | Chocolate Brownie | Seasonal sliced fruit

40,00€
(pessoa/person)

Para mais informações ou pedidos especiais, não hesite em contactar a nossa equipa comercial.
For more information or special requests, please do not hesitate to contact our sales team.

BUFFET 2

SELEÇÃO DE PÃES E MANTEIGA
BREAD AND BUTTER SELECTION

SOPA
SOUP

(escolha 1 opção entre as apresentadas abaixo)
(Choose 1 option from the ones below)

Creme de legumes da estação com
azeite manjerição | Bisque de camarão |
Gaspacho à alentejana | Caldo verde

Cream of seasonal vegetables with basil olive oil
Shrimp bisque | Gaspacho to Alentejo | Green broth

ENTRADAS
STARTERS

(escolha 3 opção entre as apresentadas abaixo)
(choose 3 options from the ones below)

Chamusas de vegetais | Chamusas de carne
| Bolinhas de bacalhau | Bolinhas de alheira
de caça | Bites de mozzarella | Rissóis de
camarão | Rissóis de leitão | Spring rools
de vegetais | Crepes de camarão | Crepes
de atum e ovo | Mini empadas de vegetais
| Mini empadas de carne | Wrap de frango
| Wrap de legumes | Mini quiches variadas
(salmão,espinafres,bacon) | Gamba orly

Vegetable samosas | Meat samosas | Codfish Cake
| Alheira balls | Mozzarella Bites | Shrimp patties |
Piglet patties | Spring Rolls of Vegetables | Shrimp
Crepes | Tuna and egg crepes | Mini vegetable pies
| Mini Meat Pies | Chicken wrap | Vegetable wrap |
Mini quiches (salmon, spinach, bacon) | Gamba orly

SELECÇÃO DE FOLHAS VERDES

Folhas Verdes | Cebola Roxa |
Tomate | Cenoura | Pepino

Green Leaves | Purple Onion |
Tomato | Carrot | Cucumber

55,00€
(pessoa/person)

MOLHOS | SAUCES

Vinagrete | Molho de logurte |
Molho Cocktail

Vinaigrette | Yogurt Sauce | Cocktail Sauce

SALADAS COMPOSTAS
COMPOSED SALADS

(escolha 3 opção entre as apresentadas abaixo)
(choose 3 options from the ones below)

Salada fria de couscous e legumes da
estação | Salada fria de bacalhau, grão e
pico-de-gallo | Salada fria de camarão,
melancia, penne, amendoim e molho mil
ilhas | Salada fria de atum, feijão frade
e vinagreta de mel | Salada fria de arroz
com açafrão, pato e molho amendoim |
Salada fria rica de queijo, laranja e frutos
secos | Salada grega | Salada ratay

Cold salad of couscous and seasonal vegetables |
Cold cod, grain and pico-de-gallo salad | Cold salad
of shrimp, watermelon, penne, peanuts and sauce
thousand islands | Cold tuna salad, black-eyed
peas and honey vinaigrette | Cold rice salad with
turmeric, duck and peanut sauce | Rich cold salad of
cheese, orange and nuts | Greek salad | Ratay sala

PRATO PRINCIPAL
MAIN DISH

(escolha 3 opções entre as apresentadas abaixo)
(choose 3 options from the ones below)

PEIXE
FISH

Medalhão de corvina assada com
aromáticos | Lombo de bacalhau
assado com crosta de broa |
Tranche de salmão grelhada

Roasted croaker medallion with aromatics
Roasted codfish loin with bread crust
Grilled salmon tranche

CARNE
MEAT

Coxa de frango confit com alheira de
caça | Medalhão de vitela grelhado
com molho à portuguesa | Manta de
porco crocante com molho barbecue

Chicken confit thigh with alheira from the hunt
Grilled veal medallion with Portuguese sauce
Crispy pork blanket with barbecue sauce

VEGETARIANO E VEGAN
VEGETARIAN AND VEGAN

Caril de legumes da estação
Espetadas de cogumelos,
tofu e tomate cherry

Seasonal vegetable curry, steamed
Mushroom kebabs, tofu and cherry tomatoes

GUARNIÇÕES
GARNISH

(escolha 3 opção entre as apresentadas abaixo)
(choose 3 options from the ones below)

Arroz basmati | Arroz de cenoura | Arroz
de coentros | Arroz com açafrão e ervas
finas | Batata assada | Batata à padeiro |
Purê de batata doce | Batata doce assada
| Brócolos salteados ao alhinho | Legumes
da estação assados | Legumes da estação
grelhados | Ragoût de cogumelos

Basmati Rice | Carrot Rice | Coriander Rice
| Rice with turmeric and fine herbs | Baked
Potato | Baker's Potato | Sweet Mashed Potato
| Sweet Baked Potato | Broccoli Sauteed to the
Alhinho | Roasted seasonal vegetables | Grilled
seasonal vegetables | Mushroom ragoût

SOBREMESAS
DESSERTS

(escolha 4 opção entre as apresentadas abaixo)
(choose 4 options from the ones below)

Mousse de chocolate e caramelo | Mousse
de manga | Mousse de maracujá | Arroz-
doce de coco | Pudim | Semifrio de morango
| Cheesecake de banana | Semifrio de lima e
iogurte | Bolo de cenoura e chocolate | Pão
de ló com creme de ovo | Bolo de chocolate
| Tarte de Normande | Bolo de banana |
Bolo de cenoura | Bolo de iogurte | Brownie
de chocolate | Fruta da época laminada

Chocolate and Caramel Mousse | Mango Mousse
| Passion Fruit Mousse | Coconut Rice Pudding |
Pudding | Strawberry Semi-cold | Banana Cheesecake
| Lime and Yogurt Semi-Cold | Carrot and Chocolate
Cake | Sponge cake with egg cream | Chocolate Cake
| Normande Pie | Banana Cake | Carrot Cake | Yogurt
Cake | Chocolate Brownie | Seasonal sliced fruit



SET MENU

SET MENU I

COUVERT

Seleção de pães, manteiga com flor de sal, patê de azeitona azeite aromatizado com balsâmico

Selection of breads, butter with salt flower, olive pâté olive oil flavored with balsamic

ENTRADAS STARTERS

Gaspacho à alentejana | Creme de tomate e figos desidratados | Camarão em tempura, chutney de manga, sweet chilli e salada de folhas verdes | Lascas de bacalhau, puré de grão-de-bico, pico-de-gallo e azeite de alho e ervas | Estaladiço de queijo da ilha, nozes, compota de laranja e pera em vinho rosé | Kefta de novilho com molho barbue oriental | Cogumelos salteados à bulhão pato, tostas rústicas e pasta de cogumelos | Empada de espinafres, mozzarella de búfala e manjerição

35,00€
(pessoa/person)

Gaspacho to Alentejo | Tomato cream and dehydrated figs | Tempura shrimp, mango chutney, sweet chilli and green leafy salad | Codfish chips, chickpea puree, pico-de-gallo and garlic oil and herbs | Crispy island cheese, nuts, orange and pear jam in rosé wine | Beef kefta with oriental barbue sauce | Sautéed mushrooms, rustic toasts and mushroom paste | Spinach pie, buffalo mozzarella and basil

PEIXE FISH

Bacalhau assado em crosta de broa, batata grelhada, cenouras glaceadas e azeite de coentros | Filete de robalinho, puré de ervilha, chalotas caramelizadas e espuma de berbigão | Lasanha desconstruída de salmão com espinafres e tomate seco

Baked codfish in bread crust, grilled potatoes, glazed carrots and coriander oil | Fillet of little sea bass, pea puree, caramelized shallots and cockle foam | Deconstructed salmon lasagna with spinach and dried tomato

CARNE MEAT

Grilled chicken thigh, alheira from the hunt, mushroom ragoût, potato coquet and chicken jus | Black pork cheeks, roasted sweet potato puree, glazed vegetables and crispy ham | Roasted veal with aromatics, baker's potato and mushrooms

Grilled chicken thigh, alheira from the hunt, mushroom ragoût, potato coquet and chicken jus | Black pork cheeks, roasted sweet potato puree, glazed vegetables and crispy ham | Roasted veal with aromatics, baker's potato and mushrooms

VEGETARIANO E VEGAN VEGETARIAN AND VEGAN

Seasonal vegetable curry, steamed jasmine rice and crunchy cumin | Stewed mushrooms and toffu, black beans and seasonal vegetables | Eggplant ravioli, roasted tomato sauce and grilled vegetables | Seasonal vegetable curry, steamed jasmine rice and crunchy cumin | Stewed mushrooms and toffu, black beans and seasonal vegetables | Eggplant ravioli, roasted tomato sauce and grilled vegetables

SOBREMESAS DESSERTS

Pão de ló à Raimundo, creme de ovo, fios de ovos e espuma de canela | Farófiás com creme inglês e crumble de canela | Mousse de chocolate de São Tomé, puré de banana e caramelo salgado | Seleção de fruta laminada com sorvet de limão

Raimundo sponge cake, egg cream, egg strands and cinnamon foam | Pharofias with English cream and cinnamon crumble | São Tomé chocolate mousse, banana puree and salted caramel | Selection of fruit blades with lemon sorbet

O Menu inclui: Couvert, Entrada, 1 Prato Principal (Peixe, Carne ou Vegetariano), Sobremesa, Água com e sem Gás, Cafetaria e Petit Four.
The Menu includes: Couvert, Starter, 1 Main Dish (Fish, Meat or Vegetarian/Vegan), Dessert, Still and Sparkling Water, Cafeteria and Petit Four



SET MENU II

COUVERT

Seleção de pães, manteiga com flor de sal, patê de azeitona azeite aromatizado com balsâmico

Selection of breads, butter with salt flower, olive pâté olive oil flavored with balsamic

ENTRADAS
STARTERS

Sopa rica de peixe e mariscos | Bisque de camarão com crotons | Tataki de salmão, puré de cenoura e legumes salteados em molho de ostra | Ceviche de corvina, pico-de-gallo, abacate e molho ponzo | Carpaccio de novilho, amendoim torrado, balsamico de modena, sementes de mostarda e rúcula | Escabeche de coderniz, puré de maça nacional, tostas rusticas e crocante de cominhos | Loaf de lentilhas e molho de cogumelos com vegetais assados | Mini tacos de legumes salteados, feijão preto e arroz de algas

45,00€
(pessoa/person)

Rich fish and seafood soup | Shrimp bisque with crotons | Salmon Tataki, carrot puree and vegetables sautéed in oyster sauce | Corvino ceviche, pico de-gallo, avocado and ponzo sauce | Beef carpaccio, roasted peanuts, modena balsamic, mustard seeds and arugula | Escabeche de coderniz, purée of nacional apple, rustic toasts and crunchy cumin | Lentils loaf and mushroom sauce with roasted vegetables | Mini tacos of sautéed vegetables, black beans and seaweed rice

PEIXE
FISH

Polvo à vapor, batata-doce, chouriço, avelã, espinafres e jus de pato e vinho do porto | Tranche de salmão grelhada, puré de tupinambor, juliana de legumes da estação e molho teryaki | Corvina da Lota, polenta de milho à bulhão pato, lingueirão, camarão e legumes glaceados | Steamed octopus, sweet potato, chorizo, hazelnut, spinach and duck and port wine | Grilled salmon tranche, tupinambor puree, seasonal vegetable juliana and teryaki sauce | Corvina da Lota, corn polenta à bulhão pato, lingueirão, shrimp and glazed vegetables

O Menu inclui: Couvert, sopa (1 opção grupo), entrada (1 opção grupo), 1 prato principal para grupo (peixe e carne ou vegetariano), 1 sobremesa, água com e sem gás, cafetaria e petit four.
The Menu includes: Couvert, Starter, Two Main Dish (Fish, Meat, Vegetarian/Vegan), Clean Palate and Dessert, Still and Sparkling Water, Cafeteria and Petit Four.

CARNE
MEAT

Medalhão da vazia grelhado, batata grelhada, salada de tomate e orégãos com molho à portuguesa | Perna de pato confitada, gratin de batata com amendoim, bimmis salteados e jus de pato e laranja | Peito de pintada, salteado de cogumelos e batata-doce assada com tomilho e molho de mostarda

Grilled empty medallion, grilled potato, tomato salad and oregano with Portuguese sauce | Confit duck leg, potato gratin with peanuts, sautéed bimmis and duck and orange jus | Pintada breast, sautéed mushrooms and baked sweet potato with thyme and mustard sauce

SOBREMESAS
DESSERTS

Pão de ló à Raimundo, creme de ovo, fios de ovos e espuma de canela | Farófias com creme ingles e crumble de canela | Suspiro, maracujá, brunesa de frutas da estação e lemon curd | Mousse de chocolate de São Tomé, puré de banana e caramelo salgado | Tarte de abobora, semi-frio requeijão e compota de abobora assada | Selecção de queijos, compota de frutas, tostas rusticas e uvas | Seleção de fruta laminas com sorvet de limão | Raimundo sponge cake, egg cream, egg strands and cinnamon foam | Farofias with English cream and cinnamon crumble | Merengue, passion fruit, seasonal fruit brunes and lemon curd | São Tomé chocolate mousse, banana puree and salted caramel | Pumpkin pie, semi-cold curd and roasted pumpkin jam | Selection of cheeses, fruit compote, rustic toasts and grapes | Selection of fruit blades with lemon sorvet

SUPLEMENTOS
DE MENU DE GRUPO
GROUP MENU
SUPPLEMENTS





WELCOME COCKTAIL

Wrap de Frango
Chicken Wrap

Wrap de salmão fumado
Smoked salmon wrap

Wrap de legumes
Vegetables Wrap

Canapé de bacalhau com queijo da Serra
Codfish canapé with Serra cheese

Blini com pasta de cogumelos, peito
peru fumado e tomate Seco
Blini with mushroom paste, smoked
turkey breast and dried tomato

Estaladiço de queijo de cabra
com espinafres, mel e nozes
Crispy goat cheese with spinach, honey and nuts

Mini cone com recheio de
sapateira e pickels caseiros
Mini cone with shoe filling and homemade pickels

Mini tacos de legumes salteados,
feijão e arroz de açafrão
Mini tacos of sautéed vegetables,
beans and saffron rice

Peixinhos da horta e Aioli
Fish from the garden and Aioli

15,00€
(Pessoa/Serviço de 45 Minutos)
(Person/45 Minutes of Service)

MESA DE QUEIJOS
E ENCHIDOS
CHEESES AND SAUSAGES SELECTION

Queijo Mistura de Ovelha e
Cabra da Beira-baixa
Sheep and Goat Cheese from Beira-baixa

Queijo de Apimentado da Beira-baixa
Spicy Cheese from Beira-baixa

Queijo da Ilha de São Jorge
São Jorge Island Cheese

Presunto
Smoked Ham

Painho de Porco Preto
Black Pork Sausage

Paiola de Porco Preto
Black Pork Sausage

Lombinho de Porco Preto
Black Pork Loin

Tostas Rústicas
Rustic Toasts

Uvas
Grapes

Frutos Secos
Dried Fruits

Compota de Fruta
Fruit Jams

150,00€
(Máximo de 10 pessoas)
(Maximum of 10 person)

MESA DE MARISCO
SEAFOOD SELECTION

Ostras
Oysters
Sapateira e seu recheio
Crab

Camarão Cozido
Boiled Prawns

Perceves
Barnacles

Mexilhões
Mussels

Búzios
Whelks

Ameijoas à bulhão pato

300,00€
(Máximo de 10 pessoas)
(Maximum of 10 person)

**SELEÇÃO DE BEBIDAS
SEM ÁLCOOL
DRINKS SELECTION 0%**

Água com e sem Gás, Sumo Natural de Laranja e Maçã, Refrigerantes e Cafetaria Still and Sparkling Water, Natural Orange and Apple Juice, Soft Drinks and Cafetaria

7,50€
(pessoa/person)

**SELEÇÃO CROWNE PLAZA
CROWNE PLAZA SELECTION
ALMOÇOS CORPORATE | CORPORATE LUNCH**

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

CPCL Selection White and Red Wine, Draft Beer, Still and Sparkling Water, Soft Drinks and Cafetaria

12,50€
(pessoa/person)

**SELEÇÃO CROWNE PLAZA
CROWNE PLAZA SELECTION**

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

CPCL Selection White and Red Wine, Draft Beer, Still and Sparkling Water, Soft Drinks and Cafetaria

15,00€
(pessoa/person)

ALMADA

Vinho Rosé, Branco e Tinto Seleção Pinta Negra, Imperial, Água com e sem Gás, Sumos com e sem Gás e Cafetaria

Pinta Negra Rosé, White and Red Wine, Draft Beer, Still and Sparkling Water, Soft Drinks and Cafetaria

18,00€
(pessoa/person)

LISBOA

Vinho Rosé, Branco e Tinto Seleção Ravasqueira, Imperial, Água com e sem Gás, Sumos com e sem Gás e Cafetaria

Ravasqueira Rosé, White and Red Wine, Draft Beer, Still and Sparkling Water, Soft Drinks and Cafetaria

20,00€
(pessoa/person)



WELCOME DRINK

1 Cocktail, Porto Dry, Gin, Imperial, Sumo de Laranja, Água com e sem Gás, Aperitivos de Bar

1 Cocktail, Dry Port, Gin, Draft Beer, Orange Juice and Still and Sparkling Water, Bar Appertizers

12,00€
(Pessoa/Serviço de 30 Minutos)
(Person/30 Minutes of Service)

COCKTAILS WELCOME DRINK

Dois Cocktails, Dois Mocktails, Martini Bianco e Rosso, Porto Dry, Moscatel, Gin, Imperial, Sumo de Laranja, Água com e sem Gás, Aperitivos de Bar

Two Cocktails, Two Mocktails, Bianco and Rosso Vermouth, Dry Port, Moscatel, Gin, Draft Beer, Orange Juice and Still and Sparkling Water, Bar Appertizers

16,00€
(Pessoa/Serviço de 30 Minutos)
(Person/30 Minutes of Service)

**DIGESTIVOS
DIGESTIVES**

Whiskies, Vodka, Gin, Rum, Tequila, Licor Beirão, Baileys, Brandy e Porto 10 anos Whiskies, Vodka, Gin, Rum, Tequila, Portuguese Typical Liquor with Plants, Baileys, Brandy and 10 years Port

12,50€
(1 uni por pax)

**BAR ABERTO
OPEN BAR**

Dois Cocktails, Whiskies, Vodka, Gin, Rum, Tequila, Licor Beirão, Baileys, Brandy, Imperial, Sumos com e sem Gás, Água com e sem Gás, Aperitivos de Bar

Two Cocktails, Whiskies, Vodka, Gin, Rum, Tequila, Portuguese Typical Liquor with Plants, Baileys, Brandy and 10 years Port, Draft Beer, Soft Drinks, Still and Sparkling Water, Bar Appertizers

24,00€
(Pessoa/Serviço de 1h)
(Person/1h of Service)



INFORMAÇÕES
GERAIS
GENERAL INFORMATION

POLÍTICA DE CANCELAMENTOS

Mais de 91 dias antes do serviço - 0%;

De 90 a 61 dias antes do serviço – débito de 25% do total previsto da fatura

De 60 a 31 dias antes do serviço – débito de 50% do total previsto da fatura;

De 30 a 11 dias antes do serviço – débito de 75% do total previsto da fatura;

De 10 a 00 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 07 dias. O nº informado será considerado como o mínimo no momento de faturação.

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 24horas do serviço) ou 10% (quando o aumento se verifica a menos de 48horas do serviço). A escolha de ementas deverá ser comunicada com os iguais 7 dias de antecedência sob pena de não ser possível a confeção das respetivas iguarias.

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 bebidas, será cobrado por cada garrafa de vinho aberta uma taxa de rolha de 6,00€, para espumantes e champanhes 9,00€ e para as bebidas espirituosas será 12,00€ por garrafa.

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. A libertação 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.

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-deartifício, 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).

CANCELLATION POLICY

More than 90 days’ notice – 0%;

Between 61 and 90 days’ notice – 25% of the total estimated bill charged;

Between 31 and 60 days’ notice – 50% of the total estimated bill charged;

Between 11 and 30 days’ notice – 75% of the total estimated bill charged;

10 days’ notice and up to the date of service – 100% of the total estimated bill charged.

NUMBER IN THE PARTY AND CHOICE OF MENUS

The hotel must be informed in writing of the number of people due to be present at each event with at least 7 days’ notice. The number of participants quoted will be considered as the minimum number at the time of invoicing. The hotel will not be held responsible for catering to a party exceeding a 5% margin over the agreed number (if the increase is notified with less than 24 hrs notice) or 10% margin over the agreed number (if the increase is notified with less than 48 hrs notice). The choice of menu must be notified at least 7 days before the event, otherwise the dishes may not be prepared in time.

FOOD AND DRINK

Food must not be brought into or taken out of the Hotel by the organisers or their guests unless a liability waiver has been signed with the Hotel in advance.

CORKAGE FEE

If guests bring their own drinks, a corkage fee will be charged as follows: €6.00 per bottle of wine, €9.00 per bottle of sparkling wine or champagne, and €12.00 per bottle of spirits.

CHECK-IN / CHECK-OUT

Check-in must be after 3 p.m. Any arrivals before that time will be subject to hotel availability. Rooms must be vacated by noon (12 p.m.).

LOST PROPERTY AND SAFETY OF HIRED ROOMS

The hotel will not be held liable for lost property or valuables during an event. Any additional security must be contracted and paid for after giving notice to, and receiving permission from, the hotel. Further, the hotel shall not be held liable for items left behind in the dining room and meeting room after an event.

AUDIOVISUAL EQUIPMENT

Audiovisual equipment can be organised by the Hotel. Please request this service in advance. The Client must specify as precisely as possible which equipment will be needed. If the Client chooses to hire equipment rental and setup directly, the Hotel will be liable for the quality of the audiovisual experience or any technical assistance.

DECORATIONS, ADVERTISING, FLAMMABLE PRODUCTS, TOXIC PRODUCTS, SIGNS

Posters or any other kind of decoration or advertising must be provided by the client, subject to the hotel's prior permission, which may be withheld. Flammable materials such as fireworks, gas and coal, toxic products, or any other irritants are strictly prohibited. Decorations must not be placed in front of fire extinguishers, emergency exits, or near power sources. Nails, screws, drawing pins, adhesive tape and other fixing methods that are liable to cause damage to surfaces must not be used on floors, walls, ceilings or columns.

Expenses arising from the repair of damage caused to the hotel's premises or equipment shall be the sole responsibility of the client and the hotel is hereby authorised to charge such amounts.

ENTERTAINMENT

The Hotel must be informed in advance of any entertainment planned and must approve the terms and times of such entertainment.

PROVISION OF SERVICE

The Hotel shall not be bound to provide rooms or other parts of the Hotel that can be reserved if it is prevented from doing so as a consequence of force majeure, acts by governments or other authorities, wars, hostilities, civil unrest, strikes, lock-outs, riots, epidemics, quarantines, or as a consequence of other situations beyond the Hotel's control. The Hotel s hall not be liable for providing access to reserved spaces if any of the above causes make this impossible.

PAYMENT TERMS AND INVOICING

Payment terms agreed between the hotel and the client in advance must be fulfilled and details for issuing the invoice (name, address, taxpayer's ID) must be supplied at the time the event is confirmed. After the invoice has been issued, the hotel shall not be held liable for missing details that were omitted at the time of booking (e.g., order number, purchase order, etc.).



CROWNE PLAZA CAPARICA LISBON

Largo Aldeia dos Capuchos
Caparica 2825-017 | Portugal
+351 212 909 000
crowneplaza.com/hotelname