

VILLA C
BOUTIQUE HOTEL

KIT BANQUETES

DISCOVERY HOTEL
MANAGEMENT

MENUS

Mínimo de 20 participantes.

O menu escolhido deverá ser único para todos os participantes.

Os preços mencionados incluem IVA e taxa de serviço
e estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.

VILLA C
BOUTIQUE HOTEL

MENU I

35€ POR PESSOA

ENTRADAS

Escolher 1 opção

Creme de legumes

Creme de feijão

PRATOS PRINCIPAIS

1 opção, combinada com a salada simples

(Milho, alface, tomate, pepino, beterraba, feijão frade)

Lombo de porco

Frango piperade

Bacalhau espiritual

SOBREMESAS

1 opção, combinada com a salada de fruta

Torta laranja

Tarte de natas

Tarte merengada de limão

Bolo de bolacha

Suplemento de bebidas, seleção do *sommelier*

11.50€ POR PESSOA

MENU II

45€ POR PESSOA

APERITIVOS

Escolher 1 opção

Mix de salgadinhos
Salada de polvo
Bruschetta do chef

ENTRADAS

Escolher 1 opção

Creme de legumes
Creme de feijão
Creme de legumes
Creme aveludado de cogumelos
Creme de abóbora

PRATOS PRINCIPAIS

*2 opções, combinadas com a salada simples
(Milho, alface, tomate, pepino, beterraba, feijão frade)*

Polvo à lagareiro
Souflé de bacalhau
Arroz de pato
Vitela assada

SOBREMESAS

2 opções, combinada com a salada de fruta

Torta laranja
Tarte de natas
Tarte merengada de limão
Bolo de bolacha

Suplemento de bebidas, seleção do *sommelier*
11.50€ POR PESSOA

FINGER BUFFET

35€ POR PESSOA

Variedade de salgadinhos (rissóis variados, coxinhas de frango, croquetes de alheira, pastel de bacalhau)

Vol au vent de sapateira

Espetada de fruta

Ciabatta, queijo creme e salmão fumado

Sandwich da vazia com maionese de açafrão

Bruschetta pão alentejano e atum

Mini hambúrguer

SUPLEMENTOS

SALADA COMPOSTA

(grão com bacalhau, salada de polvo, melão com presunto)

8€ POR PESSOA

MESA DE ENCHIDOS, QUEIJOS & COMPOTAS

19€ POR PESSOA

Suplemento de bebidas, seleção do *sommelier*

11.50€ POR PESSOA

CASAMENTOS

Mínimo de 40 participantes.

O menu escolhido deverá ser único para todos os participantes.

Os preços mencionados incluem IVA e taxa de serviço
e estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.

VILLA C
BOUTIQUE HOTEL

CASAMENTO I

110€ POR PESSOA

APERITIVOS DE BOAS-VINDAS

Mexilhão com pico de gallo
Salgadinhos (rissóis variados, coxinhas de frango,
croquetes de alheira, pastel de bacalhau)
Torpedo de camarão
Sanduiche em pão ciabatta, vazia e maionese de açafrão

SOPAS

Escolher 1 opção

Aveludado de marisco
Creme de abóbora, creme fraiche e cebolinho

PEIXES

Escolher 1 opção

Carolino de gambas, polvo confitado e raspa de lima
Robalo e beurre blanc de alcaparras

CARNES

Escolher 1 opção

Vitela de leite assada
Bochecha de porco confitada

SOBREMESA

Buffet de sobremesas, sugestão do chef

Suplemento de bebidas, seleção do *sommelier*

15€ POR PESSOA

CASAMENTO II

110€ POR PESSOA

APERITIVOS DE BOAS-VINDAS

Vol au vent de sapateira
Ceviche em leite de tigre
Tártaro de vitela
Salgadinhos (rissóis variados, coxinhas de frango,
croquetes de alheira, pastel de bacalhau)
Espetada de melão com presunto
As nossas pizzas

SOPAS

Escolher 1 opção
Vichyssoise
Creme aveludado de cogumelos trufados (cogumelos paris do pa)

PEIXES

Escolher 1 opção
Bacalhau à moda de braga
Polvo a lagareiro cozinhado a baixa temperatura

CARNES

Escolher 1 opção
Bife da vazia com molho Português (da carta e menus)
Lombo de porco preto assado a baixa temperatura (Menus)

SOBREMESA

Buffet de sobremesas e tábua de Queijos&Compotas, sugestão do chef

Suplemento de bebidas, seleção do *sommelier*
15€ POR PESSOA

OPÇÕES VEGGIES

Caril de Legumes e tofu

Brás de legumes

Lasanha de curgete e vegetais

Beringela gratinada

Cogumelos Portobello recheados

Suplemento de bebidas, seleção do *sommelier*

15€ POR PESSOA

WELCOME DRINK

Mínimo de 20 participantes.
O menu escolhido deverá ser único para todos os participantes.
Os preços mencionados incluem IVA e taxa de serviço
e estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.

VILLA C
BOUTIQUE HOTEL

WELCOME DRINK

Duração 1 hora

MOSCATEL COCKTAIL

Moscatel e Martini

Sumo de laranja

Batata chips

Salgadinhos de bar

Variedade de salgados (Rissóis, Croquetes, pastéis de bacalhau)

12€ PREÇO POR PESSOA

CHAMPANHE COCKTAIL

Espumante Bruto ou Meio Seco

Sumo de laranja

Batata chips

Salgadinhos de bar

Variedade de salgados (Rissóis, Croquetes, pastéis de bacalhau)

14€ PREÇO POR PESSOA

VILLA C BOUTIQUE COCKTAIL

Vinho Branco

Moscatel de Setúbal

Porto Tónico

Sumo de laranja

Variedade de tapas

Vol-au-vent de queijo

Tâmaras com bacon

Crostini de secreto tandoori

16€ PREÇO POR PESSOA

(Extras cobrados à parte)

DIGESTIVO E BAR ABERTO

DIGESTIVO I

Whisky novo - J&B
Licor Beirão
Amêndoa Amarga
Gin - Gordon's
Porto Seco - Insígnia
Baileys

10.50€ PREÇO POR PESSOA (30 MINUTOS)

DIGESTIVO II

Aguardente - CRF
Whisky novo - J&B
Licor Beirão
Amêndoa Amarga
Vodka - Smirnoff
Gin - Gordon's
Rum - Bacardi
Porto Seco - Insígnia
Baileys
Villa C Boutique Hotel

14€ PREÇO POR PESSOA (30 MINUTOS)

BAR ABERTO

Aguardente-CRF, Whisky Novo, Vodka, Gin-Gordon's, Rum Bacardi, Licor Beirão, Amêndoa Amarga, Moscatel, Porto Seco e Porto doce, Vinho branco e tinto "Fontanário de Pegões", cerveja nacional, imperial, refrigerantes e água mineral.

26€ PREÇO POR PESSOA (2 HORAS)

(Por cada hora adicional: 12€/por pessoa)

SISTEMA DE SENHAS

VALOR POR SENHA: 8.50€

1 senha: Vinho branco e tinto - Fontanário de Pegões, cerveja nacional, imperial, refrigerantes e água mineral

2 senhas: Aguardente-CRF; Whisky Novo; Vodka; Gin-Gordon's; Rum Bacardi; Licor Beirão; Amêndoa Amarga; Moscatel; Porto Seco e Porto doce

INFORMAÇÕES GERAIS

VILLA C
BOUTIQUE HOTEL

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 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 07 dias de antecedência sob pena de não ser possível a confeção das respetivas iguarias. Crianças até aos 3 anos gratuito, dos 4 aos 7 anos pagam 26.00€ e têm um menu adequada a estas idades.

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 7.50€ e para as bebidas espirituosas será 10.50€ 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 de 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.

DECORAÇÃO FLORAL

A decoração das mesas dos eventos com flores ou velas não está incluída no preço dos menus e está dependente de valores a orçamentar, tendo em conta o tipo de arranjos, flores pretendidas e quantidades. E será fornecido um orçamento ajustado a cada função, para aprovação pelo cliente, após discussão de detalhes e pormenores. O valor acresce aos valores dos menus e serviços contratados.

ANIMAÇÃO

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

DURAÇÃO DO EVENTO

Os eventos não têm um limite horário máximo.

No entanto existirá um acréscimo hora com os seguintes valores:

Almoço/Jantar acréscimo de 65€ (IVA incluído) após 4H00 de serviço;

Evento comemorativo (Aniversário, Comunhão, Batizado)

acréscimo de 90€ (IVA incluído) após 06H00 de serviço;

Casamento acréscimo de 115.50€ (IVA incluído) após 08H00 de serviço;

PRESTADORES DE SERVIÇOS

Animação, protocolo, fotógrafos, DJ, músicos, pagam refeições a 50% do valor acordado - mesmo menu;

IMPRESSÃO DE ESTACIONÁRIO

Menus (com grafismo enviado pelo cliente), 37€ (IVA incluído);

Placard distribuição de mesas (com grafismo enviado pelo cliente), 48€ (IVA incluído);

Marcadores de lugar individuais (com grafismo enviado pelo cliente), 37€ (IVA incluído).

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).

(+351) 252 240 420
INFO@VILLACBOUTIQUEHOTEL.COM
WWW.VILLACBOUTIQUEHOTEL.COM

DISCOVERY HOTEL
MANAGEMENT