

VILLA C
BOUTIQUE HOTEL

KIT BANQUETES

DISCOVERY HOTEL
MANAGEMENT

BUFFETS

Minimo 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

BUFFETS I

33€ POR PESSOA

O menu é constituído pela escolha de uma sopa e dois pratos principais, mesa de sobremesas, saladas simples (tomate, cenoura, pepino, milho doce e beterraba), águas e café.

A seleção de uma terceira opção de prato principal acresce 5.25€ por pessoa.

SOPAS

Sopa de feijão vermelho com enchidos

Sopa de baronesa de legumes

PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau espiritual

Feijoada de choquinhos à Poveira

Filetes de robalo grelhados

Vão do cachaço de porco assado no forno a lenha

Supremo de frango piperade

SOBREMESAS

Tarte de natas

Bolo de chocolate

Mousse de maracujá

Cheesecake de frutos vermelhos

Cesto de fruta

Escolha 3 sobremesas

Suplemento de vinhos Villa C e refrigerantes: 9.50€ por pessoa

BUFFETS II

39€ POR PESSOA

O menu é constituído pela escolha de uma sopa e dois pratos principais, mesa de sobremesas, saladas simples (tomate, cenoura, pepino, milho doce e beterraba), águas e café.

A seleção de uma terceira opção de prato principal acresce 6€ por pessoa.

SOPAS

Caldo verde à minhota

Creme de peixe

PRATOS PRINCIPAIS

Lombo de bacalhau à moda de Braga

Carolino de polvo e gambas

Massinha de peixe da nossa costa

Bife da vazia, cogumelos salteados

Perna de pato confitada

SOBREMESAS

Torta de laranja

Mousse de abacaxi

Leite creme de maça

Pera bêbeda

Cesto de fruta

Escolha 3 sobremesas

Suplemento de vinhos Villa C e refrigerantes: 9.50€ por pessoa

OPÇÕES WELLNESS

Cada um dos menus acima pode optar por uma escolha:

Salada de legumes assados, pesto vegie
Paella de legumes
Carolino de seitan

FINGER BUFFET

39€ POR PESSOA
(mínimo de 20 pessoas)

Inclui águas e café

Tábua de queijos e doces caseiros
Tábua de presunto e enchidos regionais
Salmão marinado gravad lax
Verrine de legumes grelhados, pesto
Salada de cuscus legumes e feta
Espetada de tomate cherry e perola de mozzarella
Variedade de salgadinhos (rissóis, croquetes, pasteis de bacalhau e chamuças)
Pica-pau à Portuguesa
Mini hambúrguer
Variedade de pão e manteigas
Mesa de sobremesas

Suplemento de vinhos Villa C e refrigerantes: 9.50€ por pessoa

SUPLEMENTOS

SALADAS COMPOSTAS

(salada de grão com bacalhau, salada de polvo, fritos, melão com presunto)
7€ por pessoa

MESA DE QUEIJOS NACIONAIS E INTERNACIONAIS

(serra, cabra, niza, brie, emmenthal, roquefort) + compotas
8.50€ por pessoa

MESA DE CHARCUTARIA E ENCHIDOS

(presunto fatiado, paiola, paio, chouriço e mortadela)
9.50€ por pessoa

MESA DE LEITÃO

215€ por unidade

MESA DE MARISCOS

(sapateira, camarão cozido, ameijoas, búzios e ostras)
29€ por pessoa

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

33€ POR PESSOA

O menu é constituído pela escolha de uma sopa ou uma entrada e um prato principal, mesa de sobremesas, águas e café.

*A seleção de uma segunda opção de prato principal acresce 5.25€ por pessoa.
A seleção de uma segunda opção de sopa ou entrada acresce 3.50€ por pessoa.*

SOPAS

Sopa de feijão vermelho com enchidos
Sopa de baronesa de legumes

ENTRADAS

Beringela grelhada com queijo de cabra
Salada de pota vinagreta de wasabi

PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau espiritual
Feijoada de choquinhos à Poveira
Filetes de robalo grelhados
Vão do cachaço de porco assado no forno a lenha
Supremo de frango piperade

SOBREMESAS

Tarte de natas
Bolo de chocolate
Mousse de maracujá
Cheesecake de frutos vermelhos
Fruta Laminada
Escolha 3 sobremesas

Suplemento de vinhos Villa C e refrigerantes: 9.50€ por pessoa

MENU II

39€ POR PESSOA

O menu é constituído pela escolha de uma sopa ou uma entrada e um prato principal, mesa de sobremesas, águas e café.

*A seleção de uma segunda opção de prato principal acresce 5.25€ por pessoa.
A seleção de uma segunda opção de sopa ou entrada acresce 3.50 € por pessoa.*

SOPAS

Caldo verde à minhota
Creme de peixe

ENTRADAS

Empada de galinhola redução de balsâmico, salada da praça
Alface romana, tomate assado e pescada em massa pankó

PRATOS PRINCIPAIS

Lombo de bacalhau à moda de Braga
Carolino de polvo e gambas
Massinha de peixe da nossa costa
Bife da vazia, cogumelos salteados
Pá de porco de comer a colher

SOBREMESAS

Torta de laranja
Mousse de abacaxi
Leite creme de maça
Pera bêbeda
Fruta Laminada
Escolha 3 sobremesas

Suplemento de vinhos Villa C e refrigerantes: 9.50€ 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

95.50€ POR PESSOA

Inclui águas e café

WELCOME DRINK

Legumes em tempura, sweet chili
Croquete de leitão
Folhado de queijo de cabra e tomate confitado
Empanada de atum
Salgadinhos (rissóis, croquetes, pasteis de bacalhau e chamuças)
Espetada de mozzarella e tomate
Queijo e presunto
As nossas pizzas

SOPAS

Creme de camarão
Sopa de grão com lascas de bacalhau
Sopa de tamboril com leite de coco

ENTRADAS

Tataki de vitela, mostarda e soja, crocante de presunto
Tempura de polvo vinagretete de wasabi em cesto me massa crocante
Supremo de pintade trufado, húmus sabores orientais

PEIXES

Lombo de bacalhau confitado, maionese de ervas
Risoto de tamboril e gambas
Supremo de garoupa à Bolhão Pato

CARNES

Wellington de lombo de porco, molho de cogumelos
Naco da vazia à inglesa
Magret de pato com molho de foie gras

SOBREMESAS

Dacquoise de chocolate em três texturas, joconde, ganache e genoise
Parfait de avelã, biscoito amargo, crocante de chocolate branco
Mil-folhas de baunilha, massa folhada caramelizada e infusão de frutos silvestres
Fruta laminada

Suplemento de vinhos Villa C e refrigerantes: 9.50€ por pessoa

CASAMENTO II

97€ POR PESSOA

Inclui águas e café

WELCOME DRINK

Legumes em tempura, sweet chili
Croquete de leitão
Folhado de queijo de cabra e tomate confitado
Colher de tártaro de atum
Cone de guacamole e salmão marinado
Mini sanduíche e Puled Pork (carne de porco desfiada cozinhada BT)
Camarão crocante, molho de manga indiano
Salgadinhos (rissóis, croquetes, pasteis de bacalhau e chamuças)
Espetada de mozzarella e tomate
Queijo e presunto
As nossas pizzas

SOPAS

Aveludado de marisco
Cappuccino de cogumelos e castanha
Creme de espargos tosta de pato fumado

PEIXES

Arroz de marisco da nossa costa
Lombo de robalo à fragateira
Posta de bacalhau, fricassé de gambas

CARNES

Châteaux-briand molho de morilles
Lombo de porco preto no forno como antigamente
Cabritinho de leite no nosso forno a lenha

SOBREMESA

Coulant de abóbora sobre mousse de requeijão de Seia e refresco de canela
Selva negra, biscoito crocante de chocolate, mousse de chocolate e compota de gíngua
Éclair St. Honoré biscoito de profiterole, creme de baunilha e refresco de lima
Fruta Laminada

Suplemento de vinhos Villa C e refrigerantes: 9.50€ 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)

10€ 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)

12€ 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

14€ 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

8.50€ 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

12€ 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.

24€ PREÇO POR PESSOA (2 HORAS)

(Por cada hora adicional: 10€/por pessoa)

SISTEMA DE SENHAS

VALOR POR SENHA: 6.50€

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 confecção das respectivas 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.

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