PENINA HOTEL
& GOLF RESORT
★★★★★

AS MEMÓRIAS SÃO FEITAS DE DETALHES

Com os seus campos idílicos, ondulantes campos de golfe e comodidades excecionais... o Penina Hotel & Golf Resort oferece uma localização paradisíaca sob o glorioso sol do Algarve. Para cerimónias com um mínimo de 50 convidados, o hotel tem o prazer de oferecer:

* Noite de núpcias em suite (sujeita a disponibilidade)
* Pequeno-almoço romântico servido no quarto
* Check-out tardio até às 16hrs
* Menu de degustação até seis pessoas

A CERIMÓNIA

CASAMENTOS RELIGIOSOS

A igreja de Sto. André, situada nos terrenos do Penina, oferece aos casais mais românticos um cenário pitoresco a poucos passos do hotel. *

CASAMENTOS CIVIS

O Penina Hotel & Golf Resort proporciona o local perfeito para uma cerimónia civil de casamento, seja numa manhã calma junto à piscina, ao início da noite num dos nossos maravilhosos campos de golfe... ou na praia, ao pôr do sol. *

** De notar que as cerimónias devem ser organizadas separadamente do pacote de casamento.*

TORNE O SEU DIA ÚNICO & INESQUECÍVEL

Todos os serviços ou produtos aqui apresentados não excluem a possibilidade de serem organizados pelo Hotel - este é o seu dia, sua decisão, apenas terá que nos informar o que podemos fazer para torná-lo…
Único, inspirador e memorável!

O hotel poderá sugerir parceiros preferenciais nas seguintes áreas:

* Preparação de beleza da noiva
* Carros clássicos
* Fotógrafo
* Florista
* Música & entretenimento
* Babysitting & animação infantil
* Espetáculos de luzes e fogo de artifício

ESPAÇOS & CAPACIDADES DE EVENTOS

	SET MENU	BUFFET	COCKTAIL
PORTIMÃO	140	140	180
LAGOS*	80	70	100
BLUE LOUNGE*	110	120	250
SAGRES* (RESTAURANTE)	220	200	300
SAGRES* (TERRAÇO)	80	80	100
LE GRILL*	60	-	-
L'ARLECCHINO*	40	30	60
COTTON CLUB*	60	60	80
SPIKES	20	30	30
HOTEL GARDENS	200	200	200
DUNAS* (RESTAURANTE)	60	80	80
DUNAS* (LOUNGE)	-	-	40
DUNAS* (RESTAURANTE+LOUNGE)	-	-	120

** Local com muita luz natural.*

As capacidades de salas acima não contemplam o uso de um palco ou espaço para dançar.

ALUGUER DE ESPAÇO

	DIA COMPLETO	MEIO DIA
PORTIMÃO	800,00	500,00
LAGOS	500,00	350,00
BLUE LOUNGE	-	-
SAGRES - RESTAURANTE*	1.500,00*	850,00
SAGRES - TERRAÇO	-	-
LE GRILL*	4.500,00*	4.500,00*
L'ARLECCHINO*	1.500,00*	950,00*
COTTON CLUB*	NA	800,00
SPIKES	400,00*	300,00*
HOTEL GARDENS	-	-
DUNAS - RESTAURANTE*/**	3.000,00*	1.800,00*
DUNAS - LOUNGE*/**	1.500,00*	850,00*
DUNAS - RESTAURANTE+LOUNGE*/**	3.500,00*	2.850,00*

** As tarifas acima serão aplicadas quando, e se, o espaço for usado em exclusividade.*
*** De Janeiro a Maio e de Outubro a Dezembro, o Dunas Restaurante & Lounge não está sujeito a taxa, se reservado para um mínimo de 30 pessoas (set menu) e 40 pessoas (buffet).*

Notas Adicionais

O Sir Henry Cotton Club será exclusivamente usado para jantares ou eventos noturnos. O mobiliário dos restaurantes Le Grill e Dunas não podem ser modificados para eventos. Os eventos são permitidos até à meia-noite (depois da qual será aplicado um custo). Equipamento áudio visual está disponível mediante pedido e custos adicionais poderão ser aplicados.

SET MENU DE CASAMENTO | PACOTE 1

COCKTAIL DE RECEÇÃO (60 MINS)

Vinhos branco e tinto selecionados | Espumante | Martini | Gin | Cerveja | Refrigerantes | Sumo de laranja
Variedade de canapés quentes e frios (SEIS PEÇAS POR PESSOA)

MENU

(POR FAVOR ESCOLHA UM DOS PRATOS DE CADA SELEÇÃO)
Salada de foie gras grelhado e peito de pato fumado aromatizada com vinagre de framboesa
Sopa de santola com molho rouille e croutons
Salmão fumado servido com caviar e blinis de chá verde

Filete de cherne com camarão tigre e molho coraline
Filete de pregado ao vapor com molho Hollandaise
Vieiras Teriyaki, massa soba e esparguete de legumes

Bife Wellington com molho de vinho do Porto e legumes da estação
Carre de Borrego assado com crosta de ervas frescas e molho de alecrim

Parfait glace de licor Beirão
Crème Brûlée de maracujá

BUFFET DE SOBREMESAS

Tiramisu | Profiteroles | Miroir de chocolate com maracujá
Pastéis de nata | Torta de Amêndoa | Tarte de limão | Arroz Doce
Dom Rodrigo | Doces algarvios | Variedade de pastelaria e petit fours
Fruta fresca | Prato de queijos portugueses

Continua na página seguinte

SET MENU DE CASAMENTO | PACOTE 1 (cont)

BEBIDAS

Vinhos branco e tinto selecionados | Cerveja | Refrigerantes | Água mineral | Café | Chá

BAR ABERTO (60 MINS)

Whisky | Brandy | Baileys | Amarguinha | Cerveja

CERIMÓNIA

Bolo de Noiva e Espumante

BUFFET DE NOITE

Caldo Verde
Variedade de charcutaria e presunto de Monchique
Sapateira e camarão
Salmão Bellevue

Set Menu de Casamento | Pacote 1 135,00 pp

SET MENU DE CASAMENTO | PACOTE 2

COCKTAIL DE RECEÇÃO (60 MINS)

Vinhos branco e tinto selecionados | Espumante | Martini | Gin | Cerveja | Refrigerantes | Sumo de laranja
Variedade de canapés quentes e frios (SEIS PEÇAS POR PESSOA)

MENU

Ceviche de camarão tigre, pico de gallo, lima e coentros

Involtini de filete de robalo com emulsão de chá do Principe

Bife Wellington com molho de vinho do Porto e legumes da estação

Zabaglione de bagas silvestres e licor Galliano

BEBIDAS

Vinhos branco e tinto selecionados | Cerveja | Refrigerantes | Água mineral | Café | Chá

Continua na página seguinte

SET MENU DE CASAMENTO | PACOTE 2 (cont)

BAR ABERTO (60 MINS)

Whisky | Brandy | Baileys | Amarguinha | Cerveja

CERIMÓNIA

Bolo de Noiva e Espumante

BUFFET DE NOITE

Caldo Verde
Variedade de charcutaria e presunto de Monchique
Sapateira e camarão
Salmão Bellevue

Set Menu de Casamento | Pacote 2 125,00 pp

SET MENU DE CASAMENTO | PACOTE 3

COCKTAIL DE RECEÇÃO (60 MINS)

Vinhos branco e tinto selecionados | Espumante | Martini | Gin | Cerveja | Refrigerantes | Sumo de laranja
Variedade de canapés quentes e frios (SEIS PEÇAS POR PESSOA)

MENU

(POR FAVOR ESCOLHA UM DOS PRATOS DE CADA SELEÇÃO)
Cocktail de camarão e pêssego, pérolas de yuzu
Carpaccio de novilho, rucula, queijo Parmesao e cebolinhas confitadas
Sopa de peixe à moda do Penina, crotons

Filete de cherne assado à Provençal
Filete de peixe galo ao vapor em emulsão de endro
Mini cataplana de peixe e marisco

Lombo de novilho em sabores de vinho do Porto, batata noisette e jardineira de vegetais
Filet mignon de porco servido com molho de cogumelos porcini
Peito de pato assado,
molho de flores de hibiscus

Fondant de chocolate negro e framboesa servido com sorbet de cacau
Strudel de maçã e manga servido com gelado de baunilha

BUFFET DE SOBREMESAS

Tiramisu | Profiteroles | Bolo Opera | Torta de Amêndoa | Tarte de limão | Bolo Floresta Negra | Tarte de frutos vermelhos | Arroz Doce Dom Rodrigo | Doces algarvios | Variedade de pastelaria e petit fours | Fruta fresca | Prato de queijos portugueses

Continua na página seguinte

SET MENU DE CASAMENTO | PACOTE 3 (cont)

BEBIDAS

Vinhos branco e tinto selecionados | Cerveja | Refrigerantes | Água mineral | Café | Chá

BAR ABERTO (60 MINS)

Whisky | Brandy | Baileys | Amarguinha | Cerveja

CERIMÓNIA

Bolo da Noiva e Espumante

BUFFET DE NOITE

Caldo Verde
Variedade de charcutaria e presunto de Monchique
Sapateira e camarão
Salmão Bellevue

Set Menu de Casamento | Pacote 3 120,00 pp

SET MENU DE CASAMENTO | PACOTE 4

COCKTAIL DE RECEÇÃO (60 MINS)

Vinhos branco e tinto selecionados | Espumante | Martini | Gin | Cerveja | Refrigerantes | Sumo de laranja
Variedade de canapés quentes e frios (SEIS PEÇAS POR PESSOA)

MENU

Espargos verdes, camarãotigre, ervas da horta

Escalope de cherne acompanhado por emulsão de leite de coco e cha do Principe

Rosbife servido com risotto de trufas negras e molho Balsâmico

Crème Brûlée de Baunilha

BEBIDAS

Vinhos branco e tinto selecionados | Cerveja | Refrigerantes | Água mineral | Café | Chá

Continua na página seguinte

SET MENU DE CASAMENTO | PACOTE 4 (cont)

BAR ABERTO (60 MINS)

Whisky | Brandy | Baileys | Amarguinha | Cerveja

CERIMÓNIA

Bolo de Noiva e Espumante

BUFFET DE NOITE

Caldo Verde
Variedade de charcutaria e presunto de Monchique
Sapateira e camarão
Salmão Bellevue

Set Menu de Casamento | Pacote 4 115,00 pp

SET MENU DE CASAMENTO | PACOTE 5

COCKTAIL DE RECEÇÃO (60 MINS)

Vinhos branco e tinto selecionados | Espumante | Martini | Gin | Cerveja | Refrigerantes | Sumo de laranja
Variedade de canapés quentes e frios (SEIS PEÇAS POR PESSOA)

MENU

Carpaccio de salmão marinado servido com molho de mostarda Pommery e limão caramelizado
Filete de cherne e camarão tigre,
Molho coralline de Lagosta
Vitela de leite assada, gratinado de queijo da Serra da Estrela, legumes e molho de vinho do Porto
Parfait de chocolate negro e framboesa

BEBIDAS

Vinhos branco e tinto selecionados | Cerveja | Refrigerantes | Água mineral | Café | Chá

BAR ABERTO (60 MINS)

Whisky | Brandy | Baileys | Amarguinha | Cerveja

CERIMÓNIA

Bolo de Noiva e Espumante

Set Menu de Casamento | Pacote 5 105,00 pp

SET MENU DE CASAMENTO | PACOTE 6

COCKTAIL DE RECEÇÃO (60 MINS)

Vinhos branco e tinto selecionados | Espumante | Martini | Gin | Cerveja | Refrigerantes | Sumo de laranja
Variedade de canapés quentes e frios (SEIS PEÇAS POR PESSOA)

MENU

Sopa de peixe aromatizada à moda do Penina, servido com crotões de alho

Filete de cherne em cama de espinafres com emulsão de tomilho-limão

Filet mignon de porco assado no forno, molho de cogumelos Porcini, batata rosti e legumes

Parfait e tartelete de amêndoa servido com coulis de framboesa

BEBIDAS

Vinhos branco e tinto selecionados | Cerveja | Refrigerantes | Água mineral | Café | Chá

BAR ABERTO (60 MINS)

Whisky | Brandy | Baileys | Amarguinha | Cerveja

CERIMÓNIA

Bolo da Noiva e Espumante

Set Menu de Casamento | Pacote 6 90,00 pp

SET MENU DE CASAMENTO | PACOTE 7

MENU

Terrina de javali e presunto da Serra de Monchique servido com chutney de fruto seco

Bisque de lagosta aromatizada com Cognac

Pato assado em sabores de flor de laranjeira, servido com legumes e arroz de cogumelos

Surpresa de chocolate negro servido com sorbet de frutos vermelhos

BEBIDAS

Vinhos branco e tinto selecionados | Cerveja | Refrigerantes | Água mineral | Café | Chá

CERIMÓNIA

Bolo da Noiva e Espumante

Set Menu de Casamento | Pacote 7 75,00 pp

BUFFET DE CASAMENTO | PACOTE 1

COCKTAIL DE RECEÇÃO (60 MINS)

Vinhos branco e tinto selecionados | Espumante | Martini | Gin | Cerveja | Refrigerantes | Sumo de laranja
Variedade de canapés quentes e frios (SEIS PEÇAS POR PESSOA)

BUFFET DE FRIOS

Tiradito de peixe marinado
Leitão e carnes frias
Carne de caranguejo e camarão com abacate
Salada de frango e frutas tropicais
Salada de legumes orgânicos
Burrito de frango e guacamole
Carne seca curada e batata-doce
Ceviche de salmão salpicado com sumo de limão
Salada picante de batata e ovo
Salada brasileira de feijão preto
Salada de batata-doce

BUFFET DE QUENTES

Sopa de frango e nachos
Filete de Pargo assado, manga e banana
Caçarola de camarão e coco fresco
Moqueca de cherne
Arroz verde de frutos do mar
Cortes de carne de novilho de primeira
Kebab de porco e abacaxi caramelizado
Bife de alcatra grelhado
Bananas grelhadas
Arroz jalapeño
Frango com mole, coentros e chili
Curgete frita
Batatas picantes

Continua na página seguinte

BUFFET DE CASAMENTO | PACOTE 1 (cont)

BUFFET DE SOBREMESAS

Mousse de limão e papaia
Madame Garcia
Torta de ananás
Bolo de doce de leite
Donuts
Seleção de frutas frescas
Panquecas de doce de leite
Manjar de coco
Salada de laranja
Rocambole
Quindim

BEBIDAS

Vinhos branco e tinto selecionados | Cerveja | Refrigerantes
Água mineral | Café | Chá

CERIMÓNIA

Bolo de Noiva e Espumante

Buffet de Casamento | Pacote 1 95,00 pp
(MÍNIMO DE 30 PESSOAS)

BUFFET DE CASAMENTO | PACOTE 2

COCKTAIL DE RECEÇÃO (60 MINS)

Vinhos branco e tinto selecionados | Espumante | Martini | Gin | Cerveja | Refrigerantes | Sumo de laranja
Variedade de canapés quentes e frios (SEIS PEÇAS POR PESSOA)

BUFFET DE FRIOS

Queijo de cabra fresco marinado em azeite de azeitona preta
Salada de cenoura e coentro
Charcutaria algarvia selecionada
Salada de bacalhau gratinado
Salada de batata algarvia
Salada algarvia
Saladas de legumes orgânicos
Ovas de pescada marinadas
Croquetes de bacalhau
Salada de polvo

BUFFET DE QUENTES

Sopa de peixe e marisco
Filete de robalo grelhado
Bacalhau à Brás
Entrecosto grelhado à portuguesa
Guisado de feijão e chouriço
Batata-nova salteada com coentros
Arroz de lingueirão e marisco
Cataplana algarvia
Secretos de porco grelhados
Pato piri-piri grelhado
Legumes regionais frescos polvilhados com salsa

Continua na página seguinte

BUFFET DE CASAMENTO | PACOTE 2

BUFFET DE SOBREMESAS

Pudim de arroz com raspa de limão
Sobremesa algarvia
Bolo de chocolate negro
Doce de natas
Tarte de laranja
Seleção de frutas frescas
Torta de amêndoa
Pastéis de nata
Pudim de doce de leite
Torta algarvia
Variedade de pastelaria e petit fours do Penina

BEBIDAS

Vinhos branco e tinto selecionados | Cerveja | Refrigerantes
Água mineral | Café | Chá

CERIMÓNIA

Bolo de Noiva e Espumante

Buffet de Casamento | Pacote 2 85,00 pp
(MINIMUM OF 30 PERSONS)

SUPLEMENTOS DE BEBIDAS

PACOTE BEBIDAS

Vinho da casa (tinto e branco)
Cerveja
Refrigerantes
Água mineral

PACOTE COCKTAIL

Vinho da casa (tinto e branco)
Cerveja
Refrigerantes
Água mineral

PACOTE BAR ABERTO

Martini (Bianco and Rosso)
Licores nacionais
Espirituosas (whisky, gin, vodka)
Cerveja
Refrigerantes
Sumo de laranja
Água mineral

NOTA: Os pacotes acima são standard, propostas individuais poderão ser feitas mediante pedido.

Pacote Bebidas		**14,00 pp**		
	30min	**60min**	**2HR**	**3HR**
Pacote Cocktail	**12,00 pp**	**17,00 pp**	**-**	**-**
Pacote Bar Aberto	**15,00 pp**	**25,00 pp**	**30,00 pp**	**42,00 pp**

TERMOS & CONDIÇÕES

* Todos os preços mencionados são em Euros , incluem IVA e todas as taxas aplicáveis.
* O Hotel pode alterar a composição e os preços dos menus sem aviso prévio.
* Por razões de higiene e segurança, nenhum alimento ou bebida pode ser trazido para o hotel.
* Eventos são permitidos até à meia noite. Após esse horário será cobrado um custo adicional.
* O Hotel tem uma lista de fornecedores preferenciais com condições especiais para decoração, flores, entretenimento, fotógrafo, babysitting e outros pedidos adicionais. Entre em contato com o Hotel para obter orçamentos e ofertas.
* Deverá ser assinado um contrato para confirmar o evento e garantir o serviço, e o pré-pagamento de 15% do valor total estimado do evento terá que ser efetuado. Este pré-pagamento não será devolvido em caso de cancelamento.
* As restantes condições de pagamento e cancelamento serão definidas de acordo com o tipo de grupo/evento.

POLÍTICA DE CRIANÇAS

* Crianças até 5 anos de idade são gratuitas.
* Crianças dos 6 aos 12 anos de idade beneficiam de 50% de desconto.
* Crianças a partir dos 13 anos de idade serão cobrados ao preço de adulto.
* Menus para crianças estão disponíveis mediante pedido.

CONTACTOS

PENINA HOTEL & GOLF RESORT

PO Box 146,
8501-952 Portimão

CONTATOS GERAIS

T: +351 282 420 200
F: +351 282 420 201
E. penina@jjwhotels.com
penina.com

CORRDENADORA DE CASAMENTOS

Rita Jorge
T: +351 289 357 226
M: + 351 968 534 229
E: rjorge@jjwhotels.com