

OUTSIDE CATERING



“Bring legendary Four Seasons service to some of Lisbon’s most emblematic venues. Our Catering Team has selected these unique locations making sure that any and all events you organize outside the hotel are as flawless and memorable as ever.”

ANA PAULA DIAS
banqueting director



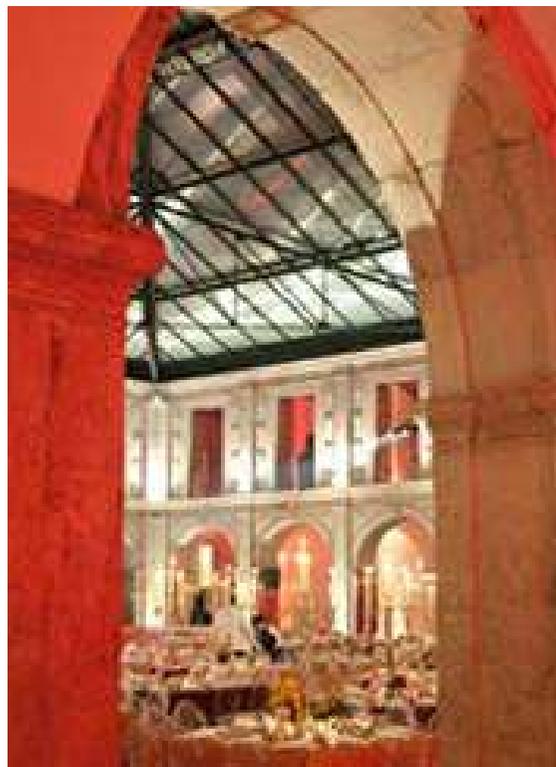
CONVENTO DO BEATO

O Convento do Beato está localizado numa parte histórica de Lisboa, rica em tradição e cultura, e perto do Rio Tejo. O convento foi construído no século XV, resistiu ao grande terramoto de Lisboa de 1755 quase sem danos, e foi classificado como Monumento de Interesse Público em 1984. Com uma ótima localização e excelentes infraestruturas, é o local ideal para os mais variados eventos, de casamentos a conferências.

ALGO ÚNICO SOBRE ESTE LOCAL:

O material usado na construção do convento é predominantemente granito branco Português, que lhe concede não só a sua aparência distinta como o tornou forte o suficiente para resistir ao terramoto de 1755..



CONVENTO
DO BEATOCASA-MUSEU
MEDEIROS E ALMEIDANATIONAL GARDENS &
PALACE OF QUELUZRUINAS DO
CARMOFORTE DE
S. JULIÃO DA BARRAPÁTIO
DA GALÉTHE RIVER
CRUISE**BIBLIOTECA**Area: 330 m²**CAPACITY:**400 pessoas - Cocktail
350 pessoas - Banquete**TERRAÇO**Area: 226 m²**CAPACIDADE:**250 pessoas - Cocktail
200 pessoas - Banquete**FOYER SUPERIOR**Area: 250 m²**CLAUSTRO**Area: 1190 m²**CAPACIDADE:**2500 pessoas - Cocktail
1200 pessoas - Banquete**SALA DO CAPÍTULO**Area: 132 m²**CAPACIDADE:**150 pessoas - Cocktail
100 pessoas - Banquete**REFEITÓRIO**Area: 340 m²**CAPACIDADE:**400 pessoas - Cocktail
300 pessoas - Banquete**CUSTO DO ALUGUER**

10.086 Euros

Logística a partir de 5.500 Euros

DETALHES

- Das 07h00 às 07h00 do dia seguinte
- Água e energia incluídas
- Limpeza antes e após o evento
- Estacionamento para 80 carros ou 16 autocarros
- 10 Aquecimentos de exterior

CASA-MUSEU MEDEIROS E ALMEIDA

Numa mansão do final do século XIX fica um dos museus mais impressionantes - e menos conhecidos - de Lisboa.

A antiga residência de António Medeiros e Almeida (um homem de negócios notável) tem uma colecção de arte verdadeiramente especial dos séculos XVIII a XX.

Disposta em 25 salas, a colecção inclui um retrato de Rembrandt, quadros de Rubens, François Boucher e Tiepolo, loiça, pratas, relógios Suíços e Ingleses sofisticados e esculturas. Um dos destaques é a mobília de François Linke, um dos mais celebrados artistas do século XIX.

ALGO ÚNICO SOBRE ESTE LOCAL:

Na Sala de Prata está um serviço de jantar que pertenceu a Napoleão e com a sua simbólica gravura "N".

A Sala do Lago tem paredes de granito e bronze do Palácio de Versailles, e a Sala da Porcelana tem peças únicas e raríssimas das dinastias Han e Qing.



SALA DO LAGO

Area: 200 m²

CAPACIDADE SENTADA:

140

CAPACIDADE COCKTAIL:

200 pessoas

Banquet includes extra room for
“welcome drink”

CAPACIDADE BANQUETE:

90 pessoas



SALA DA TAPEÇARIA

Area: 57 m²

CAPACIDADE SENTADA:

30 pessoas

CAPACIDADE COCKTAIL:

30 pessoas

CAPACIDADE BANQUETE:

Inclui sala para “welcome drink”
25/30 people



CAPELA

Area: 60 m²

CAPACIDADE SENTADA:

70 pessoas

CAPACIDADE COCKTAIL:

60 pessoas



CUSTO DO ALUGUER

- 930 Euros (Sala Tapeçaria)
- 1.540 Euros (Sala do Lago)
- 431 Euros (Capela)
- Logística from 4.600 Euros
- Segurança: 500 Euros a partir das 18:00 até 23:00 (obrigatório)

DETALHES:

Água, electricidade e limpeza incluídos

SERVIÇOS EXTRA

Qualquer sinalização tem de ser autorizada pelo museu.

Todas as actividades devem respeitar as regras e o ambiente cultural.

PALÁCIO NA- CIONAL & JARDINS DE QUELUZ

O Palácio Nacional de Queluz é um dos mais notáveis exemplos da forte ligação entre a arquitectura paisagista e palacial em Portugal.

Ilustram a evolução dos gostos da corte no século XVII e XIX, um período marcado pelo barroco, rococo e neoclassicismo. Construído em 1747 por ordem do futuro Rei D. Pedro III, o Palácio de Queluz foi inicialmente concebido para ser uma residência de verão, e tornou-se o local preferido da família real para entretenimento. Foi lá onde viveram, de forma permanente, desde 1794 até partirem para o Brasil em 1807, como resultado das invasões francesas.

ALGO ÚNICO SOBRE ESTE LOCAL:

A mini-série O Conde de Monte Cristo de Alexandre Dumas foi filmado aqui em 1978.

As influências Flamengas, incluindo os canais, no jardim são da autoria do paisagista Holandês Gerald van der Kolk, que foi assistente de Robillon desde 1760.



CONVENTO
DO BEATOCASA-MUSEU
MEDEIROS E ALMEIDANATIONAL GARDENS &
PALACE OF QUELUZRUINAS DO
CARMOFORTE DE
S. JULIÃO DA BARRAPÁTIO
DA GALÉTHE RIVER
CRUISE**SALA DO TRONO**Area: 304 m² (11,45x24,9m)**CAPACIDADE:**220 pessoas - Banquete
350 pessoas - Cocktail
350 pessoas - Teatro**CUSTO DE ALUGUER:**74 Euros por pessoas
3.690 Euros mínimo
9.840 Euros máximo**SALA DA MUSICA**Area: 207m² (7,3x23,3m)**CAPACIDADE:**100 people - Banquete
200 people - Cocktail
150 people - Teatro**CUSTO DE ALUGUER:**74 Euros por pessoa
2.460 Euros mínimo
6.765 Euros máximo**JARDIM****CAPACIDADE:**

500 people - Cocktail

CUSTO DE ALUGUER:

Incluído no aluguer de qualquer outra sala.

LOGÍSTICA

A partir de 5.500 Euros



CONVENTO
DO BEATOCASA-MUSEU
MEDEIROS E ALMEIDANATIONAL GARDENS &
PALACE OF QUELUZRUINAS DO
CARMOFORTE DE
S. JULIÃO DA BARRAPÁTIO
DA GALÉTHE RIVER
CRUISE

RUINAS DO CARMO

O Convento do Carmo está localizado no bairro do Chiado, numa colina com vista por cima do Rossio e para o Castelo de São Jorge.

Está em frente ao Largo do Carmo, conhecido pelos seus icónicos Jacarandás, que é um local de chegada perfeito para um evento absolutamente único.

O convento medieval foi destruído no terramoto de 1755, mas hoje em dia, as suas ruínas e arcos da sua igreja gótica permanecem como um dos locais mais únicos da cidade.

ALGO ÚNICO SOBRE ESTE LOCAL:

Um majestoso espaço de céu aberto num convento construído no século XIV



CONVENTO
DO BEATOCASA-MUSEU
MEDEIROS E ALMEIDANATIONAL GARDENS &
PALACE OF QUELUZRUINAS DO
CARMOFORTE DE
S. JULIÃO DA BARRAPÁTIO
DA GALÉTHE RIVER
CRUISE**CAPACIDADE SENTADA**

Cocktail 300 pessoas

Banquet 500 pessoas

CUSTO DE ALUGUER

- 9.225 Euros (set up day + day of event)

LOGÍSTICA

- A partir de 10.000 Euros

SERVIÇOS EXTRA

- AV a partir de 12.000 Euros

DETALHES

Para este espaço é necessário o dia anterior ao evento para montagens.

É necessário efectuar um seguro com cobertura no valor de 250.000 Euros.

Para eventos com mais de 200 participantes é obrigatória a presença de um polícia ou equipa de bombeiros.

O evento tem queterminar até às 01h00.



FORTE DE S. JULIÃO DA BARRA

O Forte de São Julião da Barra foi construído na segunda metade do século XVI, na foz do Rio Tejo, como um reforço à defesa da cidade e do porto de Lisboa, e era considerado o “escudo do reino.

Além da sua missão militar, era também um colégio, prisão e, desde 1951, é utilizado pelo Ministério da Defesa, e mais recentemente como a residência oficial do Ministro da Defesa, bem como um espaço para eventos.

ALGO ÚNICO SOBRE ESTE LOCAL:

Um dos mais importantes fortes do império Português, ainda hoje serve como um posto estratégico importante junto ao Oceano Atlântico.

Uma construção irregular com um formato aproximadamente pentagonal, o forte foi construído em cima do mar e tem fantásticas vistas para o oceano, com o seu terraço exterior a ser considerado um dos mais agradáveis espaços na cidade.



SALA DA CISTERNA

Area: 600m²

CAPACITY:

300 people - Banquet

450 people - Cocktail

TERRAÇO

Area:1000m²

CAPACIDADE:

600 people - Banquet

750 people - Cocktail

SALAS DE GAÇERIA

(Each)

Area: 1000m²

CAPACIDADE:

600 people - Banquet

750 people - Cocktail



RENTAL COST

CISTERNA ROOM:

3.690 Euros

OUTSIDE TERRACE:

3.690 Euros

INTERIOR GALLERY ROOMS (EACH):

3.690 Euros

ENTIRE VENUE:

3.690 Euros

KITCHEN:

615 Euros

LOGISTICS

From 5.500 Euros

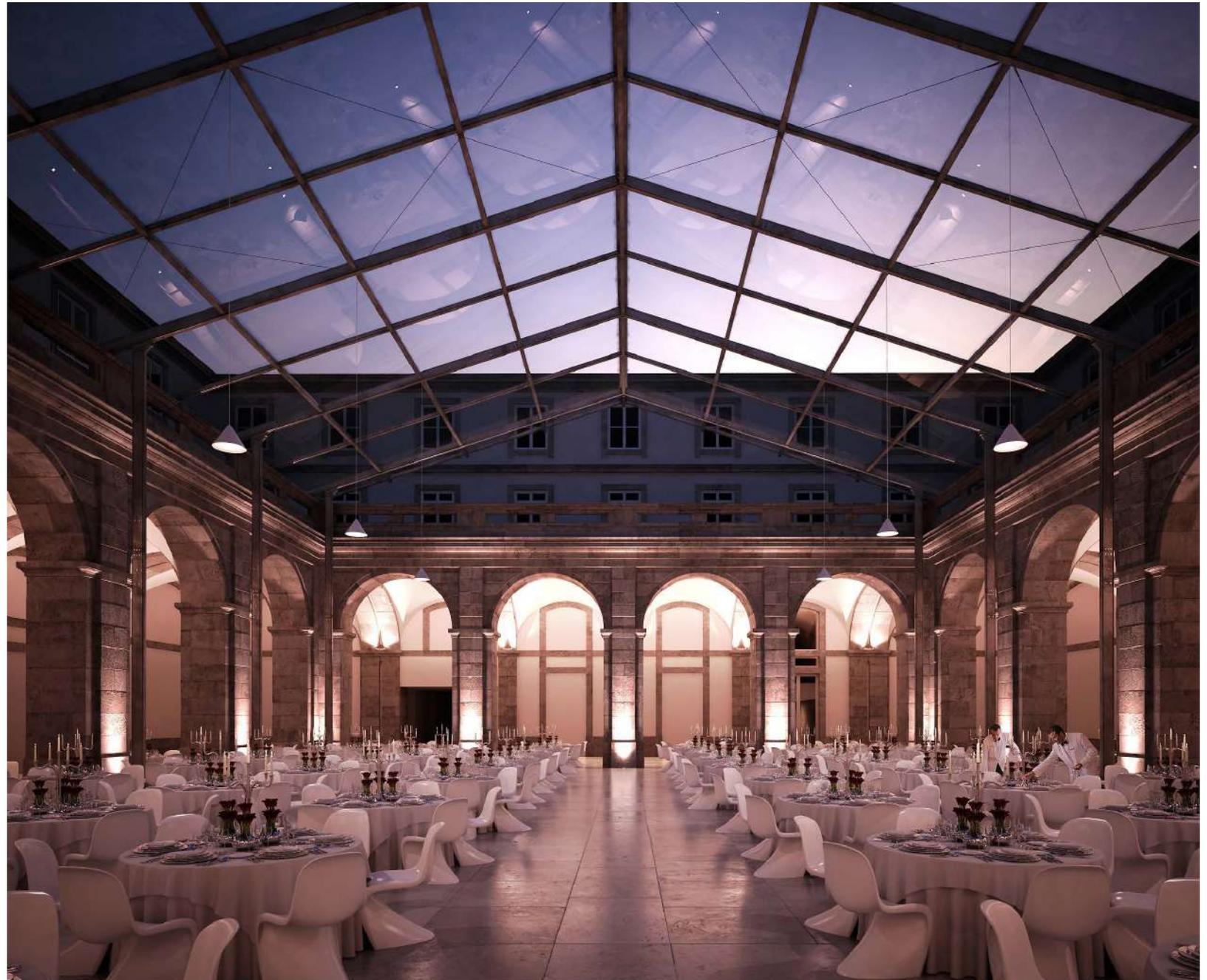
PÁTIO DA GALÉ

Um dos mais recentes espaços em Lisboa, o Pátio da Galé está localizado na ala Oeste do Terreiro do Paço, um dos largos mais emblemáticos de Lisboa e em cima do Rio Tejo.

Onde outrora esteve o Palácio Real e a Casa da Índia, hoje está um espaço marcado pela sua versatilidade: arcadas Pombalinas históricas cheias de luz natural, proporcionalidade e aspeto neutro, oferecido pela pedra lioz, permitem inúmeros layouts e utilização de diversas cores nos múltiplos eventos que recebe. É o espaço de eleição para a Moda Lisboa, mas também para casamentos, convenções e apresentações.

ALGO ÚNICO SOBRE ESTE LOCAL:

Está localizado onde, no século XVI, era a residência oficial do Rei D. Manuel I - o Palácio da Ribeira - junto ao Rio Tejo.



CONVENTO
DO BEATOCASA-MUSEU
MEDEIROS E ALMEIDANATIONAL GARDENS &
PALACE OF QUELUZRUINAS DO
CARMOFORTE DE
S. JULIÃO DA BARRAPÁTIO
DA GALÉTHE RIVER
CRUISE

SALA DO RISCOArea: 851m²**CAPACIDADE:**

Cocktail - 1200 pessoas

Banquete - 600 pessoas

**PÁTIO DA GALÉ**Area: 1487m²**CAPACIDADE:**

Cocktail - 1800 pessoas

Banquete - 1100 pessoas

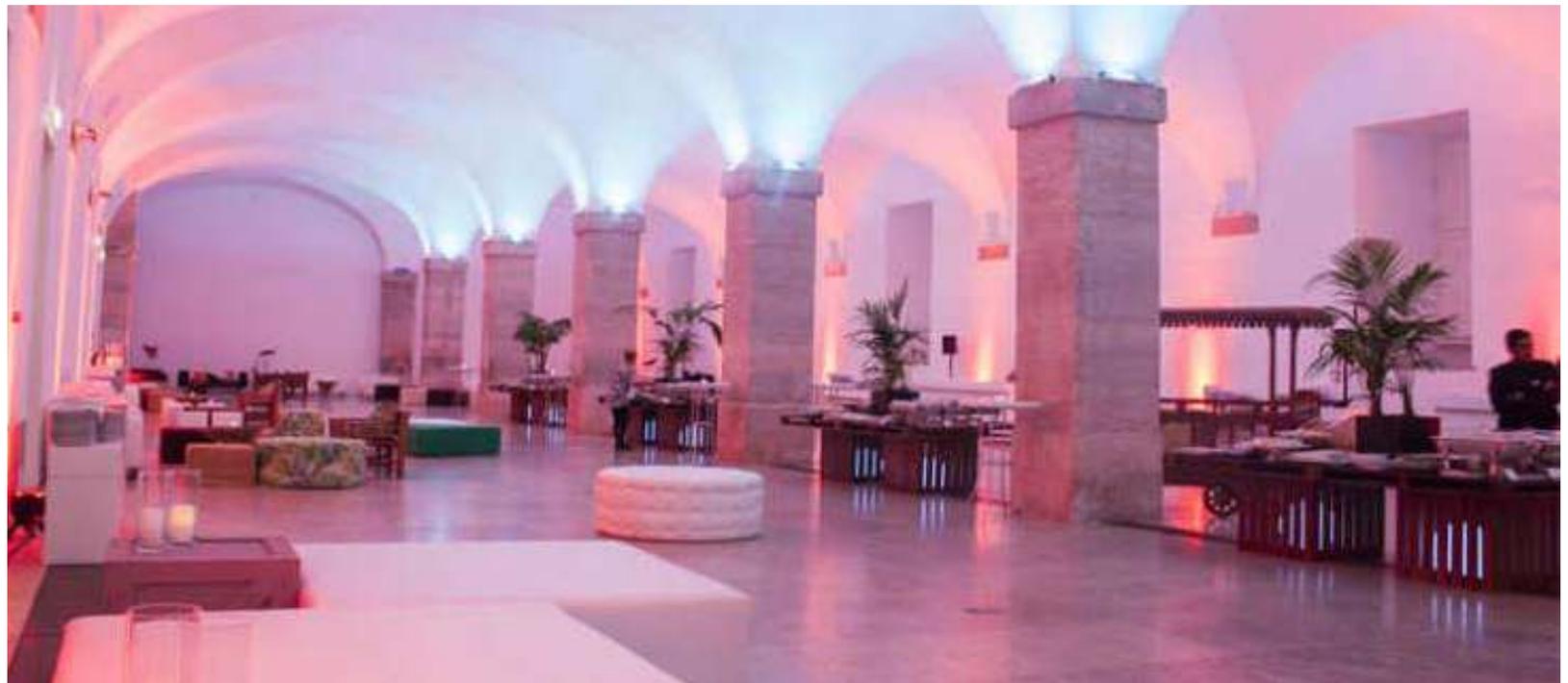


CUSTO DE ALUGUER

- Até 300 pessoas: 6.778 Euros
- De 300 a 600 pessoas: 9.484 Euros
- Mais de 600 pessoas: 12.202 Euros

LOGÍSTICA

- A partir de 5.500 Euros



THE RIVER CRUISE

A alta gastronomia da Four Seasons em pleno Rio Tejo, num miradouro flutuante que oferece as melhores vistas da cidade. Este espaço oferece todos os requisitos para um passeio confortável, um encontro de empresa, evento ou festa de casamento.

ALGO ÚNICO SOBRE ESTE LOCAL:

Os clientes irão desfrutar de um passeio memorável enquanto deslizam pelo Rio Tejo, e apreciam uma vista singular da Ponte e Cristo Rei.



CONVENTO
DO BEATOCASA-MUSEU
MEDEIROS E ALMEIDANATIONAL GARDENS &
PALACE OF QUELUZRUINAS DO
CARMOFORTE DE
S. JULIÃO DA BARRAPÁTIO
DA GALÉTHE RIVER
CRUISE**RIVER CRUISE**

Área:

Comprimento: 35 metros

Largura: 10 metros

WC's: 3

CAPACIDADE:

Cocktail - 300 pessoas

Jantar sentado - 150 pessoas

**CUSTO ALUGUER**

- 2.750 Euros

LOGÍSTICA

a partir de 3.500 Euros



CAPACIDADE ESPAÇOS

ESPAÇO	ÁREA m2	BANQUETE (nº pessoas)	COCKTAIL (nº pessoas)
CONVENTO DO BEATO	132 - 1190	100 - 1200	150 - 2500
CASA-MUSEU MEDEIROS E ALMEIDA	60 - 200	25 - 90	30 - 140
NATIONAL PALACE OF QUELUZ	200 - 300	100 - 220	200 - 500
RUÍNAS DO CARMO	1500	300	500
FORTE DE SÃO JULIÃO DA BARRA	600 - 1000	300 - 600	450 - 750
PÁTIO DA GALÉ	850 - 1500	600 - 1100	1200 - 1800

DECORAÇÃO

Temos uma selecção completa de opções decorativas para o seu evento. Por favor contacte o departamento de catering para mais informações.



ENTRETENIMENTO

SAXOFONISTA

800 Euros
30 minutos/1 hour

DIAMANTINA - FADISTA

2500 Euros com dois guitarristas
20 minutos
Recomendado para após o jantar

POP ROCK COVERS PROJECT

3.925 Euros Quinteto sem sistema de som
6.070 Euros Quinteto com sistema de som

DJ

1.250 Euros corporate events - sem sistema som
2.000 Euros festas e casamentos - com sistema som

Equipamento AV está disponível para todos os locais mediante pedido.



CATERING

Em baixo segue uma selecção dos meus menus preferidos de alguns dos eventos mais memoráveis que tivemos ao longo dos anos aqui em Lisboa.

É claro que, cada ocasião é especial, e por isso os menus que apresento são apenas uma sugestão para inspiração do cliente - e minha - para criarmos em conjunto um menu único.

O importante aqui é que não há nada demasiado complicado, obscuro, ou de todo impossível para nós- adoramos criar menus personalizados que tornam o evento perfeito.



CONHEÇA A EQUIPA



PASCAL MEYNARD
chef executivo

Pascal Meynard, Chef Executivo do Ritz Four Seasons Hotel Lisboa, é um aventureiro. De nacionalidade dupla, Francesa e Canadiana, cresceu a fazer surf e kayak na região Basca de França, onde regressa todos os anos no verão para experimentar os novos desportos aquáticos.

“Nos últimos tempos, tenho feito rafting e surf-kayaking. É uma enorme dose de adrenalina.”

PASCAL MEYNARD
chef executivo



FABIAN NGUYEN
chef pastelaria executivo

Nascido na longínqua ilha de Vanuatu, no Oceano Pacífico, Fabian é licenciado pelo prestigiado Lycée François Rabelais. Com uma carreira invejável, Fabian começou no Domaine de Clairefontaine, restaurante de estrela Michelin do Chef Philippe Girardon, considerado por muitos o melhor ouvrier de França. 4 anos depois, segue para o Le Buerehiesel, o restaurante de três estrelas Michelin de Antoine Westermann em Estrasburgo. Depois de uma passagem pelo restaurante do Four Seasons Hotel Des Bergues, Geneva, Fabian está no Ritz Four Seasons Hotel Lisboa desde Abril de 2013.



GABRIELA MARQUES
sommelier

Nascida e criada em Lisboa, o percurso de Gabriela ficou definido no momento em que Gabriela leu um artigo numa revista acerca de uma escanção portuguesa. Ao longo da sua carreira, Gabriela já passou por importantes referências na restauração, como o restaurante Feitoria, ou pelo Lab by Sergi Arola, permitindo-lhe beber da experiência dos melhores chefs e sommeliers. No Restaurante Varanda, Gabriela quer prolongar o legado deixado por Licínio Carnaz e assim honrar a referência que é o restaurante em Lisboa, não só pela sua gastronomia mas também pela sua garrafeira. Cada harmonização é claro, resultado da troca de conhecimentos entre a Gabriela e o chef executivo Pascal Meynard. A parte favorita do seu trabalho advém do orgulho que sente quando os clientes a consultam para conhecer novos vinhos para além daqueles que já conhecem e têm como preferidos.

CANAPÉS

TEMPO DE SERVIÇO CONSIDERADO DE 2H /
MIN 30 PESSOAS

4 PEÇAS / € 24.00 POR PESSOA

6 PEÇAS / € 32.00 POR PESSOA

10 PEÇAS / € 44.00 POR PESSOA

12 PEÇAS / € 50.00 POR PESSOA

CANAPÉS FRIOS

- *Foie Gras Rocher*
- Sapateira com *pickles daikon*, *wasabi* e *yuzu*
- Dourada fumada com abacate, lima e coentros
- Bife Tártaro com *mayonnaise* de lima e *chipole*
- Mariscada com crocande de arroz e gel de tomatada
- Tártaro de atum com guacamole

CANAPÉS QUENTES

- Camarão *Kadaïff*
- Rolos de Pato de Pequim com molho agridoce
- Empadinhas de cogumelos e trufa
- Vieiras grelhadas, molho de *Aioli* e *crumble* de milho-limão

VEGETARIAN

- Esfera de Gaspacho e basilico
- Rocha de ceps e trufa preta

3 UNIDADES / € 18.00 POR PESSOA

MIN 30 PESSOAS

MÁX 100 PESSOAS

OSTRAS BAR

(Ostras, espuma de *yuzu* ou espuma de *shizo verde*)



A LA CARTE

TEMPO DE SERVIÇO CONSIDERADO DE 2H /
MIN 30 PESSOAS

MENU DE 3 PRATOS: € 82.00 POR PESSOA
MENU DE 4 PRATOS: € 105.00 POR PESSOA



ENTRADAS FRIAS

- Foie Gras do Chef 🌾
- Salmão marinado com aipo e molho *shiso* 🌿
- *Chartreuse* de Lagosta e camarão
(SUP. +€5.00)
- Salada de legumes da época com vinagrete cítrico 🌿 🌾 🌿

ENTRADAS QUENTES

- Salmonete braseado com molho de *vermouth* e gengibre 🌿
- Risoto de camarão selvagem aromatizado com basilico e limão 🌿
- Ravióli de abóbora, novilho *confit* e *shimenji* aromatizado com trufa preta
- Cataplana de marisco
(SUP. +€7.00)
- Vegan Gallette 🌿 🌿

PRATOS PRINCIPAIS

- Robalo snacké, gamba rosa do Algarve e salicórnia com emulsão de bergamota e Lagosta 🌿
(SUP. +€10.00)
- Bacalhau *confit*, bimi, puré de grão e crumble de milho
- Garoupa snacké, espargos verdes, coentros e emulsão de bivalves 🌿
- Pintada marinada com zimbro, cogumelos e molho de pimenta da Tasmânia 🌿
- Vitela de leite assada com polenta cremosa de Pecorino e molho de trufa preta
(Sup. +€7.00)
- Lombo de Porco Ibérico, batata fondant, crumble de chalota e molho de alecrim e cravinho 🌿
- Filete de novilho grelhado, pleurotes, batata Anna e molho de pimenta longa
- Ravióli de aipo, topinambur, ricota, limão com consomê de gengibre 🌿



SOBREMESAS

- Duo de chocolate negro e de leite com *praliné*, nozes *pecan* e gelado de café ☯
- Mousse de maracujá, manga e citronela com sorbet de côco ☯
- Tarte *tatin* com gelado de café e flôr de sal
- Tarte de frutos vermelhos com sorbet de framboesa e crocante de sésamo



SELEÇÃO DE BEBIDAS

SELEÇÃO I

- Água mineral e refrigerantes
- Sumo natural de laranja

€ 12.00 POR PESSOA

SELEÇÃO II

• Vinho Branco – Vinha da Urze - Douro
Aroma de frutos brancos maduros com notas de ameixa, palato fresco, macio com boa acidez e final agradável

€ 25.00 POR PESSOA

• Vinho Tinto – Vinha da Urze – Douro
Cor rubi intensa, aroma floral e resinoso, vinho com forte estrutura e final longo

- Água mineral, cerveja e refrigerantes

SELEÇÃO III

• Vinho Branco - Duas Quintas - Douro
Cor citrina, frutado, suave, com média persistência

€ 36.00 POR PESSOA

• Vinho Tinto - Duas Quintas - Douro
Com notas aromáticas de fruta, suave e leve e final médio

- Água mineral, cerveja e refrigerantes

SELEÇÃO IV

• Vinho Branco Dona Berta - Rabigato – Douro
Aroma limpo de frutos frescos e algum vegetal com notas minerais, corpo elegante, boa acidez, final médio

€ 50.00 POR PESSOA

• Vinho Tinto Julian Reynolds – Alentejo
Estruturado, elegante e com notas de azeitona e fruta e boa mineralidade

- Água mineral, cerveja e refrigerantes

SELEÇÃO PREMIUM

• Vinho Branco Dona Berta - Vinha Centenária (Vinhas Velhas) – Douro
Aroma limpo de frutos frescos e algum vegetal com notas minerais, corpo elegante, boa acidez, final estruturado

€ 120.00 POR PESSOA

• Vinho Tinto Dona Berta - Vinha Centenária (Vinhas Velhas) – Douro
Aroma limpo de frutos frescos e algum vegetal com notas minerais, corpo elegante, boa acidez, final estruturado



BAR ABERTO

COCKTAIL I

€ 22.00 POR PESSOA / 30 MINUTOS

- Vinho do Porto Branco Dry
- Madeira Dry Sercial
- Sumo natural de laranja

COCKTAIL II

€ 25.00 POR PESSOA / 30 MINUTOS

- Porto Tónico
- Amarguinha
- Vinho Branco – Vinha da Urze, Douro
- Vinho Tinto – Vinha da Urze, Douro
- Sumo natural de laranja

COCKTAIL III

€ 45.00 POR PESSOA / 30 MINUTOS

- Champagne Perrier- Jouët Brut
- Kir royal
- Mocktail da época

COCKTAIL IV

€ 30.00 POR PESSOA / 30 MINUTOS

- Mojito
- Caipirinha
- Daiquiri (Morango, Manga, Líchia ou Maracujá)
- Margarita (Morango, Manga, Líchia ou Maracujá)
- Mocktail da época

BAR ABERTO INTERNACIONAL

€ 40.00 POR PESSOA – 1H HORA

€ 30.00 POR PESSOA – CADA HORA ADICIONAL

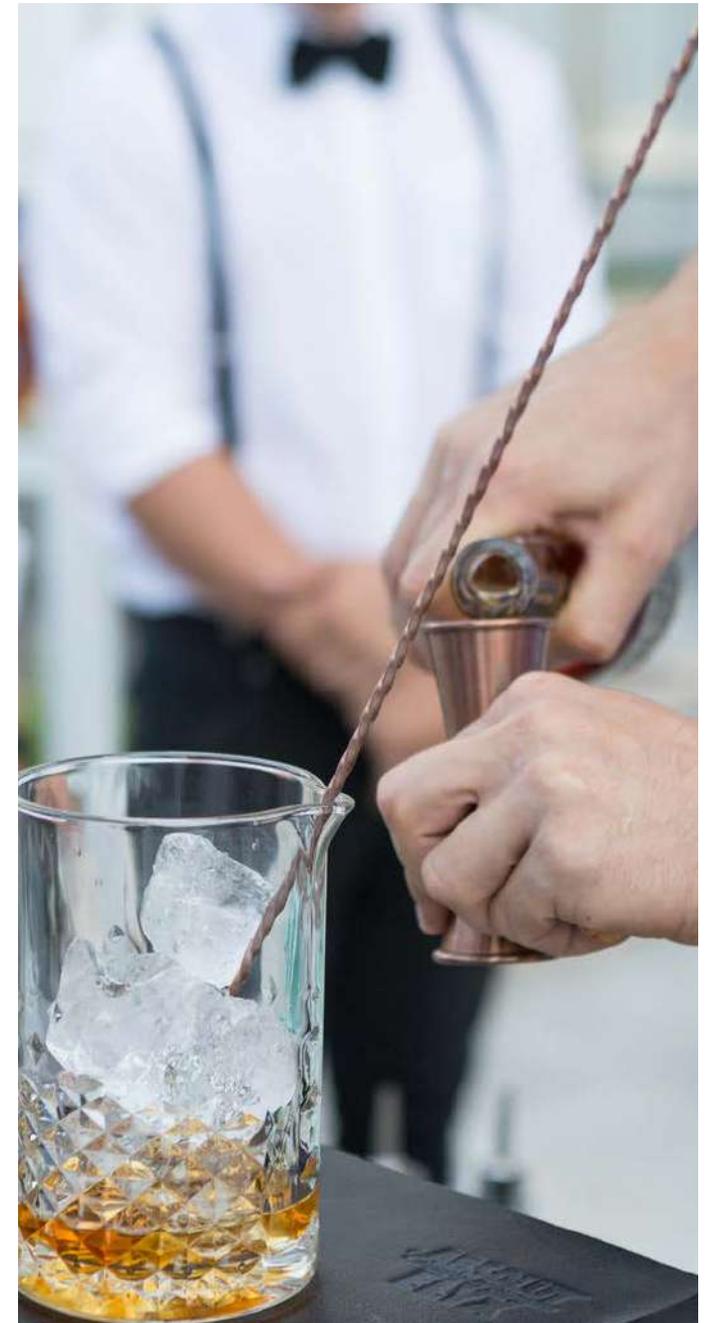
- Martini, Campari, Vinho do Porto Branco Dry
- Whisky Cutty Sark, whisky Chivas Regal
- Gin Beefeater, Stolichnaya vodka,
- rum Bacardi
- Vinho do Porto Late Bottled Vintage
- Vinho Branco – Vinha da Urze, Douro
- Vinho Tinto – Vinha da Urze, Douro
- Espumante Português - Quinta do Valdoeiro Baga & Chardonnay
- Sumo natural de laranja, sumo de tomate
- Cerveja, Coca-Cola, Seven-Up, Ice Tea limão
- Água tônica, água com gás, água mineral

BAR SUP. ABERTO PREMIUM

€ 50.00 POR PESSOA – 1H HORA

€ 40.00 POR PESSOA – CADA HORA ADICIONAL

- Grey goose
- Tanqueray 10
- Johnny Walker Black label
- Bullets
- Rum Diplomatico



INFORMAÇÃO GERAL

ANIMAÇÃO

Teremos todo o gosto em ajudar na contratação de animação musical ou outra para os eventos. Os pedidos deverão ser dirigidos ao departamento de banquetes.

BENGALEIRO

O Hotel providencia serviço de bengaleiro com o custo de € 150.00 para o seu evento.

COMIDAS E BEBIDAS

Não deverão entrar no hotel quaisquer alimentos trazidos pelos organizadores ou seus convidados, sem prévia autorização escrita da direção do hotel.

DECORAÇÃO

O nosso departamento de banquetes terá todo o gosto em ajudar na escolha da decoração floral para os eventos. Das sugestões aqui apresentadas apenas as Festas Temáticas incluem a decoração.

EQUIPAMENTO AUDIO-VISUAL

O fornecimento de equipamento audio-visual é providenciado pelos nossos fornecedores e poderá ser contratado através do nosso departamento de banquetes.

ESTACIONAMENTO

Estão disponíveis 3 parques de estacionamento pagos cobertos no perímetro do hotel:

Rua Rodrigo da Fonseca – à direita da entrada principal - 25 lugares
Rua Castilho – na fachada oposta à principal
- 25 lugares
Parque Eduardo VII – 1000 lugares.
Condições e preços sob-consulta.
Serviços de “valet parking” poderão ser disponibilizados a pedido.

ENCOMENDAS, EMBALAGENS E armazenagem

O hotel poderá receber, em nome dos organizadores, material a utilizar no evento. Por favor coordene a coleta dos itens imediatamente após o evento, uma vez que o Hotel não se responsabiliza por qualquer estrago

ou perda de qualquer artigo deixado nas instalações durante ou após o evento.

Todas as entregas deverão estar etiquetadas devidamente incluindo o nome do evento, o contato do organizador, o nome do responsável do hotel e a data do evento.

Se for necessária assistência no manuseamento do material o hotel cobrará uma taxa de € 26.00 por empregado, por hora. Não serão recebidas encomendas entregues à cobrança.

ESTRAGOS

O Hotel não é responsável por qualquer dano ou perda de qualquer artigo, mercadoria ou pertences nas instalações do Hotel antes, durante ou após o evento.

O anfitrião é responsável pelos danos incorridos no hotel, incluindo danos envolvendo o recurso a qualquer empresa independente coordenada pelo anfitrião ou o seu representante.

FUMAR NAS SALAS

De acordo com a Lei Portuguesa, é proibido fumar em qualquer área fechada.

GARANTIA DE FUNCIONAMENTO

O hotel deverá receber o número aproximado de pessoas que participarão nos eventos até 10 dias antes do seu início. O número final de participantes garantidos deverá ser comunicado até 2 dias úteis antes do início do evento e será esse o número final para efeitos de facturação. Se o número de presenças nos eventos for superior ao garantido, a facturação será feita de acordo. O hotel reserva-se, ainda, o direito de mudar a(s) sala(s) reservada(s) se o número e pessoas garantido for superior ou inferior ao inicialmente previsto. Alguns menus são para um mínimo de 30 pessoas.

PAREDES E TETOS

Nada deverá ser afixado a pavimentos, paredes, tetos ou colunas com pregos, parafusos, pionaises, fita adesiva ou outros meios para suspensão no teto ou paredes. Todos os instrumentos de exposição deverão estar afastados das paredes.

PREÇOS

Todos os preços incluem taxas.

PUBLICIDADE E UTILIZAÇÃO DA IMAGEM DO HOTEL

Qualquer publicidade de eventos a decorrer no hotel, requiere conhecimento prévio e consentimento da direção do hotel e deverá respeitar os standards e refletir a qualidade do Hotel.

SERVIÇO LABORAL

Após as 00h, uma taxa de 500€ por hora é aplicada, correspondendo às horas noturnas.

SERVIÇO DE CATERING

Os menus apresentados contemplam a duração de serviço de acordo:

- Coffee Break: 30 minutos
- Buffet: 3 horas
- A la carte: 2 horas
- Cocktail (Canapés): 30 minutos
- Cocktail (Live Station): 1 hora

Na ocasião do evento exceder o tempo estipulado, o Hotel reserva o direito de atribuir um custo adicional.

SEGURANÇA

A presença de segurança antes ou durante os eventos deverá ser comunicada e aprovada pelo hotel.

SINALÉTICA

Toda a sinalética deverá restringir-se às áreas contratadas pelo cliente. O hotel reserva-se, ainda, o direito de retirar qualquer sinalética que, pelo seu tamanho, aspecto ou localização, não se adeque à área onde está colocada.

TELEFONES

Estão disponíveis telefones em todas as salas. Chamadas locais e de longa distância serão cobradas de acordo com a taxa em vigor do hotel.