

*Lapa Palace*  
*Kit de Banquetes*  
*2023*

# Índice

↪ 03 – Pequenos Almoços

↪ 08 – Brunch

↪ 10 – Coffee Breaks

↪ 18 – Lanches

↪ 22 – Almoços Buffet

↪ 27 – Jantares Buffet

↪ 29 – Barbecue Buffet

↪ 30 – Almoços

↪ 35 – Jantares

↪ 37 – Jantares de Gala

↪ 38 – Suplemento de Buffet de Sobremesa

↪ 39 – Cocktails & Aperitivos

↪ 42 – Canapés & Cocktail Dinatoire

↪ 46 – Suplemento de Bebidas

↪ 49 – Provas de Vinhos do Porto e Queijos

↪ 51 – Termos e Condições

# Pequeno Almoço Continental



Sortido de pães, croissants e pão com chocolate

Muffins de banana e bolo de limão

Fiambre e queijo flamengo

Compotas de frutas naturais sem açúcar:

alperce, morango, frutos silvestres e laranja

Mel

Manteiga com e sem sal

Margarina vegetal Becel

Salada de fruta

Sumos naturais de laranja e toranja

Café, selecção de chás, leite e chocolate

**Mínimo 20 pessoas**

**€25,00 por pessoa**

Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar

# Pequeno Almoço Buffet Americano

Sortido de pães, croissants e pão com chocolate

Muffins de mirtilos, bananas e nozes

Bolo de limão e bolo Inglês

Compotas de frutas naturais sem açúcar:  
alperce, morango, frutos silvestres e laranja

Mel

Manteiga com e sem sal

Margarina vegetal Becel

Corn Flakes, Rice Krispies e All Bran

*Birchermüesli* caseiro



Seleção de iogurtes: dietético, natural e de fruta

Salada de fruta

Fruta laminada: laranja, melão, manga, papaia e kiwi

Variedade de frutos secos

Fiambre, presunto e salame

Salmão fumado da Noruega

Queijo fresco

Queijos: Cabra curado, Castelo Branco,  
Serpa e Ilha de São Miguel

Ovos mexidos

Bacon estaladiço, salsichas

e pequenos hambúrgueres em molho Madeira

Tomates assados e cogumelos salteados

Sumos naturais de laranja e toranja

Sumos de pêra e tomate

Café, seleção de chás, leite e chocolate

**Mínimo 30 pessoas**

**€33,00 por pessoa**

Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar



– Prato vegetariano

# Pequeno Almoço Saudável

Sortido de pão integral e pão de milho

Muffins integrais de aveia e cenoura

adoçados com mel

Fiambre de peru

Queijo fresco de baixas calorias (20%)

Compotas de frutas naturais sem açúcar:  
alperce, morango, frutos silvestres e laranja

Mel natural

Margarina vegetal Becel



Corn Flakes, Special K, Corn Flakes integrais e All Bran

Seleccção de iogurtes naturais e de fruta

Salada de fruta

Fruta laminada: laranja, melão, manga, papaia e kiwi

Pêras e ameixas cozidas em calda

Varietades de frutos secos

Tomates e cogumelos grelhados

Claras mexidas e confeccionadas com cebolinho,  
tomate e cogumelos

Sumos naturais de laranja e toranja

Sumos vital e de tomate

Café, seleccção de chás, leite magro e leite de soja

**Mínimo 30 pessoas**

**€37,00 por pessoa**

Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar

# Pequeno Almoço

## Egg Station – Show Cooking

Estação preparada  
dentro da sala privada  
com cozinheiro  
a confeccionar os pratos ao momento



**Mínimo 30 pessoas**

**€25,00 por pessoa**

Ovos estrelados e ovos cozidos

Ovos mexidos e omeletes  
com a sua escolha de ingredientes:

Salmão da Noruega

Bacon

Fiambre

Tomate fresco 


Cogumelos 

Espargos 

Courgette 

Queijo mozzarella 

Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar

 – Prato vegetariano

# Pequeno Almoço

## In a box

Croissant com queijo e fiambre

Sanduíche de salmão fumado  
com queijo Philadelphia

Iogurte

Maçã e banana

Muffin e Viennoiserie do dia

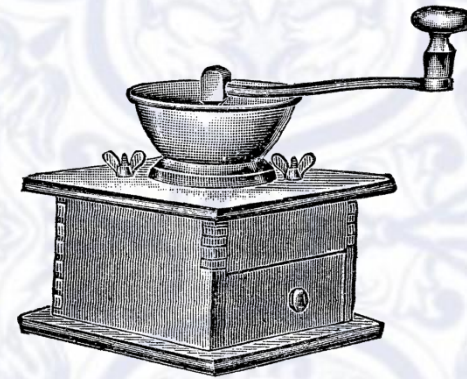
2 fatias de bolo fatiado variado

Café

Água mineral sem gás

Sumo de fruta

**€29,00 por pessoa**



Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar

# Brunch

Café, selecção de chás, leite e chocolate quente

Sumos naturais de laranja e toranja

Sumo de pêra

Sortido de pães, croissants e pão com chocolate

Muffins de mirtilos, bananas e nozes

Bolo de limão e bolo Inglês

Tarteletes de fruta da época

Fiambre, presunto e salame

Salmão fumado da Noruega

Queijo fresco

Queijo de Castelo Branco, Serpa e da Ilha de São Miguel

Compotas de frutas naturais sem açúcar:

alperce, morango, frutos vermelhos e laranja

Mel

Manteiga com e sem sal

Margarina vegetal Becel

Corn Flakes, Rice Krispies

*Birchermüesli* caseiro

Iogurtes dietéticos, naturais e de fruta

Salada de fruta

Fruta laminada:

laranja, melão, manga, papaia, e kiwi

Variedade de frutos secos

Ovos mexidos

Bacon estaladiço, salsichas

e pequenos hambúrgueres em molho Madeira

Tomate cherry e cogumelos salteados

Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar



– Prato vegetariano



# Brunch

## Pratos Quentes

Espetada de salmão com courgette grelhada

e manteiga de citrinos

Saltimbocca de frango

com batata assada e legumes da época salteados

## Sobremesas

Red velvet

Tortas variadas

Sortido de éclairs

Salada de frutas

**Mínimo 30 pessoas**

**€64,00 por pessoa**

Salada iceberg

Salada de rúcula

Salada coleslaw

Tomate

Pepino

Salada Caprese de tomate e mozzarella

Salada de camarão com pêra abacate,  
chicória e molho cocktail

Espetada de legumes grelhados e queijo mozzarella

## Sopas

a sua escolha de uma sopa

Gaspacho do Lapa Palace com gambas

**ou**

Creme de ervilhas com bacon crocante

## Risotto

a sua escolha de um Risotto

Risotto de pato fumado

**ou**

Risotto de bacalhau fresco  
com coulis de ervilha

Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar



– Prato vegetariano

# Coffee Breaks

## Coffee Break I

Café, descafeinado, seleção de chás e infusões

Leite, natas e leite magro

Água mineral

Petit fours

Bolo fatiado

**€10,00 por pessoa**

## Coffee Break II

Café, descafeinado, seleção de chás e infusões

Leite, natas e leite magro

Água mineral

Mini pastelaria variada

Bolo fatiado

**€11,00 por pessoa**

## Coffee Break III

Café, descafeinado, selecção de chás e infusões

Leite, natas e leite magro

Água mineral

Petit fours

Mini pastelaria variada

Bolo fatiado

**€13,00 por pessoa**

## Sumos de fruta

Sumo de laranja natural

Sumo de toranja natural

Sumo de pêra

Sumo de maçã

**Mínimo 10 pessoas**

**€6,00 por pessoa**

Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar



– Prato vegetariano

# Coffee Breaks

## Coffee Break Americano

Café, descafeinado, seleção de chás e infusões

Leite, natas e leite magro

Água mineral

Soft drinks:

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Seven Up e Ginger Ale

Donuts variados

Waffles acompanhados

com molho de chocolate e xarope de ácer

Cake Pops:

brownie de chocolate, pão de ló de morango,

morbidelli de pistáchio e buttercream

Cupcakes variados

**Mínimo 30 pessoas**

**€23,00 por pessoa**

Bagels com recheios variados

Pretzels com sementes de sésamo

**Acresce ao valor inicial €4,00**

## Coffee Break Francês

Café, descafeinado, selecção de chás e infusões

Leite, natas e leite magro

Água mineral

Café expresso

Iced Tea caseiro da Lapa

Mini croissants

Pain au chocolat

Viennoiserie do dia

Macarrons sortidos

Éclaires sortidos

**Mínimo 30 pessoas**

**€23,00 por pessoa**

Mini baguetes variadas

Folhados de frango e queijo gruyère

**Acresce ao valor inicial €4,00**

Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar



– Prato vegetariano

# Coffee Breaks

## Coffee Break Saudável

Café, descafeinado, seleção de chás e infusões

Leite, natas e leite magro

Água mineral

Sumos naturais de laranja e toranja

Smoothie de morango e banana

Smoothie energético de espinafres, limão e gengibre

Iogurte com granola em copos de shot

Gelatina (vegetal) com fruta laminada

Frutos secos e compotas naturais

Espetada de frutas

Barras de cereais caseiras

**Mínimo 30 pessoas**

**€25,00 por pessoa**

Wraps integrais variados:  
salmão fumado, legumes grelhados, frango e papaia  
Bruschettas variadas em pão espelta  
Sandwiches variadas em baguete sem glúten

**Acresce ao valor inicial €6,00**



Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar



– Prato vegetariano

# Coffee Breaks

## Suplemento de Pastelaria

Croissants com recheios variados,  
doce de ovo, maçã, amêndoa

Pão de chocolate

Caracóis de canela com glaze de açúcar

Muffins variados,  
mirtilos, nozes, banana

Palmières recheados ou cobertos

a sua escolha de 2 variedades

**Mínimo 15 pessoas**

**1 peça de cada variedade por pessoa**

**€8,00 por pessoa**

## Suplemento de Mini Pastelaria

Mini mil-folhas

Mini éclaires de café

Tarteletes de framboesa

Morbidelli de pistáchio

Mini bola de Berlim

Mini tortas variadas

Mini brownie de chocolate

Mini fondant de chocolate

Mini muffins de chocolate

Mini pastéis de nata

a sua escolha de 3 variedades

**Mínimo 15 pessoas**

**2 peças por pessoa**

**€6,00 por pessoa**


Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar



– Prato vegetariano

# Coffee Breaks


## Suplemento de Mini Sanduíches

Baguete de legumes grelhados 


Presunto ibérico em chapata

Baguete de camarão com molho cocktail

Pão de leite com queijo e fiambre

Queijo fresco e pepino em pão de forma 

Salmão fumado em pão de forma integral

Espargos e ovo em chapata 

Frango, alface e maionese em baguete

a sua escolha de 3 variedades


**Mínimo 15 pessoas**

**2 peças por pessoa**

**€8,00 por pessoa**



Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar

 – Prato vegetariano

# Coffee Breaks

## Refrigerantes

Coca-Cola, Coca-Cola Zero,  
Seven Up e Ginger Ale  
**€8,00 por unidade**

Chá gelado caseiro com limão  
Limonada fresca  
**€23,00 por Litro**

## Nespresso Bar

Ristretto, expresso forte  
e expresso decafeinado  
**Mínimo 15 pessoas**  
**€6,00 por cápsula**

## Iogurtes

Iogurtes naturais e de fruta  
**€5,00 por unidade**

## Fruta Fresca

**Fruta continental**  
Melão, laranja e kiwi  
**€8,00 por pessoa**

## Fruta exótica

Manga, papaia e abacaxi  
**€10,00 por pessoa**

**Salada de fruta**  
**€6,00 por pessoa**

**Cesto de maçãs, pêras e bananas**  
**€32,00 por cesto de 15 peças**

Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar



– Prato vegetariano

# Coffee Breaks

## Coffee Station na Sala de Reunião

O nosso Departamento de Banquetes estará ao seu dispor para propor outras opções de Coffee Stations, consoante as suas preferências.

As Coffee Stations serão colocadas no interior da sala de reunião antes do início da mesma, com set up para meio dia e destinam-se a um mínimo de 15 participantes.

Os preços apresentados destinam-se a meio dia de coffee station.

Para coffee stations de dia inteiro queira considerar o valor duplicado.

Café, descafeinado, chá com leite, café expresso e sumos de fruta

**€18,00 por pessoa**

Muffins, pão com chocolate, caracol de canela

1 peça por pessoa

**€6,00 por pessoa**

Petit fours e biscoitos

5 variedades à escolha do Chef Pasteleiro,

2 peças por pessoa

**€5,00 por pessoa**

Águas minerais (garrafas de 1L)

**€8,00 por garrafa**

Refrigerantes

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Seven Up

**€8,00 por garrafa**





# Coffee Breaks

## Coffee Station a Consumo

Café, descafeinado, chá com leite

**€32,00 por litro**

Café expresso Nespresso

**€6,00 por cápsula**

Águas Minerais (garrafas de 1L)

**€8,00 por garrafa**

Sumo natural de laranja

**€32,00 por litro**

Refrigerantes

Coca-Cola,

Coca-Cola Zero, Seven Up

**€8,00 por garrafa**

## Fruta laminada

Continental – melão, laranja e kiwi

**€32,00 por prato**

(prato serve aproximadamente 5 pessoas)

Exótica – manga, papaia e abacaxi

**€ 45,00 por prato**

(prato serve aproximadamente 5 pessoas)

Prato de mini pastelaria à escolha do Chef Pasteleiro

**€ 29,00 por prato de 10 unidades**

Petit fours à escolha do Chef Pasteleiro

**€60,00 por prato de 30 unidades**

**ou €101,00 por prato de 50 unidades**

Mini sanduiches à escolha do Chef Executivo

**€48,00 por prato de 12 unidades**

Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar



– Prato vegetariano

# Lanches

## Chá do Lapa Palace

Café, descafeinado, leite e chocolate quente

Seleção de chás e infusões

Sumos de fruta - laranja, pêsego e vital

Scones - clássicos e de passas e gengibre

Bolo de iogurte

Bolo de maçã

Bolo de cenoura

Panquecas com xarope de ácer, puré de maçã,  
molho de chocolate e uma seleção de doces

Mini Sanduíches:

salmão fumado da Noruega e de frango

Compotas variadas:

morango, alperce, laranja amarga, frutos vermelhos

Mel

Água mineral

**Mínimo 30 pessoas**

**€32,00 por pessoa**

## Lanches para Crianças

Destinado a crianças até aos 12 anos

### Thalia

Croissants recheados com fiambre

Pãezinhos de leite com peito de peru

Pão com manteiga, fiambre e queijo

Croquetes de carne

Folhados de salsicha

Batatas chips

Mini pastéis de nata

Pão de ló

Bolo de chocolate

Gelatinas variadas

Pipocas

Chocolate quente

Sumo de laranja

Refrigerantes

**€23,00 por criança**

Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar



– Prato vegetariano

# Lanches

## À Carta

Mínimo de 30 pessoas

### Fritos e Salgados

Pastéis e pataniscas de bacalhau  
Chamuças e empanadas de frango  
Rissóis de camarão  
Peixinhos da horta  
Panados de frango  
Gambas em tempura  
Croquetes de carne e azeitona

a sua escolha de 3 variedades

**€11,50 por cada duas unidades**

Mini Hambúrguer em pão de Sésamo  
ou

Mini Sanduíche Club  
com batatas fritas, chips ou palito  
**€16,00 por cada duas unidades**


### Mini Bruschettas

Clássica, legumes grelhados, rúcula e gambas  
Cogumelos, pancetta e queijo mozzarella  
**€9,00 por cada 2 unidades**

### Mini Sanduíches


Folhado de frango e mozzarella  
Wrap de camarão com molho cocktail  
Wrap vegetariano   
Fiambre de peru com tomate  
Ovos com ervas aromáticas   
Rosbife com molho de rábano  
Salmão fumado  
**€8,00 por cada 2 unidades**

Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar

 – Prato vegetariano

# Lanches

## Massas

Pennette com legumes,  
molho de tomate e manjeriço   
**€14,00 por pessoa**

Fusilli com gambas e courgete  
**€18,00 por pessoa**

Tagliatelle com molho de peixes e mariscos  
**€23,00 por pessoa**





## Quiches

a sua escolha de 2 variedades

Quiche de cogumelos 


Quiche Lorraine

Quiche de espinafres e tomate concassé   
**€9,00 cada 2 unidades**

Quiche de espargos e cogumelos Portobello   
Quiche de bacalhau com azeitona  
Quiche de gambas com alho francês  
**€14,00 cada 2 unidades**

## Pizette


Margarita

Vegetariana 

Bacon e ananás


Azeitona, fiambre e manjeriço  
**€7,00 por cada duas unidades**

Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar


 – Prato vegetariano

# Almoços Buffet


## Light Snack Buffet

Salada verde, tomate, pepino e cenoura 

Carpaccio de polvo com rúcula, parmesão e citronete

Salada Caprese de tomate e mozzarella 


Salada de couve-flor com ovo cozido picado, ervas aromáticas e citronete

Sanduíche aberta de salmão fumado da Noruega 

Rosbife à Inglesa em pão chapata

com molho de rábano e cournichons

Wrap integral de legumes marinados,

aromatizado com orégãos 

## Pratos Principais

Pennete com molho de tomate e espargos verdes 

~

Bacalhau espiritual

~

Bifinhos de frango salteados  
com molho de cogumelos e arroz vaporizado

## Sobremesas

Tortas variadas, pastéis de nata e salada de fruta

**Mínimo 15 pessoas**

**Com a escolha de um prato principal**


**€43,00 por pessoa**

**Com a escolha de 2 pratos principais**

**€ 49,00 por pessoa**



Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar

 – Prato vegetariano

# Almoços Buffet


## Cronos

### Saladas Simples


Salada de chicória com rúcula, cenoura,  
tomate, milho, azeitonas e croutons

Vinagrete de vinagre balsâmico,  
vinagrete de limão, molho maionese e queijo parmesão


### Saladas Compostas

Salada de espinafres baby e tomate cherry  
com queijo feta, gomos de citrinos e amêndoa laminada 

Salada de bacalhau com pimentos e pepino

Salada Caprese de tomate e mozzarella 


### Sanduíches

Brusqueta de requeijão, pepino, mel e nozes 

Salmão fumado em pão integral

### Quiches

a sua escolha de uma quiche

Quiche de alho francês e milho doce 

A clássica quiche Lorraine

### Sopas

a sua escolha de uma sopa

Caldo verde

Creme de couve-flor com morangos

### Pratos Quentes

a sua escolha de um prato

Lombinho de bacalhau frito com molho tártaro

ou

Espetada de porco na grelha

todos os pratos quentes são servidos com:

arroz de passas e brócolos ao vapor

### Sobremesas

Salada de fruta

Pastéis de nata

Brownie de avelã com mousse de cappuccino

**Mínimo 25 pessoas**

**€62,00 por pessoa**

Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar



– Prato vegetariano

# Almoços Buffet

## Cárites

### Saladas Simples

Salada iceberg, rúcula, cenoura, tomate,  
alface romana, couve roxa e azeitonas

Vinagrete de vinagre balsâmico, vinagrete de limão,  
molho Caesar, molho maionese,  
queijo parmesão e croutons

### Saladas Compostas

Salada de cevada, feijão verde e pimentos com ovo cozido 

Salada de quinoa e pato fumado  
com legumes marinados,

aromatizada com azeite de tomilho


Salada Caprese de tomate e mozzarella 

Salada Grega 

### Pastas Italianas

a sua escolha de um prato

Penette com courgete e gambas

Trofiette com pesto de manjeriço 

Cannelloni à bolonhesa

## Pratos Quentes

a sua escolha de um prato de peixe e/ou um prato de  
carne

Bacalhau meia cura assado  
com molho de açafrão picante

Espetada de garoupa com courgete e cebola roxa

~

Saltimbocca de frango e presunto  
aromatizado com salva

Perna de borrego assada  
com molho de mostarda antiga

todos os pratos quentes são servidos com:  
arroz pilaf, batata assada e legumes salteados

## Sobremesas

Salada de fruta, arroz doce, mil folhas de baunilha,  
bolo de chocolate e cheesecake

**Mínimo 25 pessoas**


**Com a escolha de um prato principal**

**€63,00 por pessoa**

**Com a escolha de 2 pratos principais**

**€68,00 por pessoa**

Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar

 – Prato vegetariano

# Almoços Buffet

## Andrómeda – Buffet vegetariano

### Saladas Simples

Salada de tomate, cenoura, pepino, rúcula e azeitonas  
Vinagrete de citrinos, vinagrete balsâmico,  
molho cocktail, maionese, croutons e queijo parmesão

### Saladas Compostas

Salada de tomate, queijo fresco e orégãos  
Salada tropical de abacaxi, manga,  
papaia, kiwi e caju torrado  
Salada de grão de bico  
com tofu, rabanete laminado e rebentos de salsa  
Tábua de enchidos vegetarianos  
(à base de tofu, seitan e soja)

### Sopa

a sua escolha de uma sopa

Gaspacho  
Sopa juliana de legumes  
Creme de abóbora e tomate com croutons e orégãos

### Pratos Quentes

a sua escolha de dois pratos

Arroz malandrinho de legumes com enchidos de soja  
Almôndegas de seitan e cogumelos  
sobre puré de ervilhas  
Misto de legumes salteados em massa filo  
Portobello recheado com courgette, azeitona e beringela,  
molho de tomate e queijo mozzarella *au gratin*

todos os pratos quentes são servidos com:

arroz basmati e batata doce assada

### Sobremesas

Queijos Portugueses,  
crumble de maçã e ameixa, pavlova de frutos tropicais,  
panna cotta com leite de côco, fruta laminada  
e laranja caramelizada com amêndoa torrada

**Mínimo 30 pessoas**  
**€75,00 por pessoa**

Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar



– Prato vegetariano



# Almoços In a Box

## Lunch Box I

Sanduíche de legumes grelhados  
Wrap com guacamole  
e palitos de legumes crus  
**€44,00 por pessoa**

## Lunch Box II

Sanduíche de salmão fumado  
em pão integral  
Baguete de frango  
com alface e tomate  
**€47,00 por pessoa**

## Lunch Box III

Sanduíche Club  
Sanduíche de Rosbife  
em pão chapata  
**€49,00 por pessoa**

Todas a nossas Lunch Box são complementadas com:

Batata frita chips

~

Uma maçã **ou** banana

Um muffin **ou** brownie de chocolate

~

Café

Água mineral sem gás

Sumo de fruta

Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar



– Prato vegetariano

# Jantares Buffet

## Morfeu

### Saladas Simples



Salada verde com rúcula

Salada de cenoura e salada de tomate

Salada de couve roxa com maionese

Salada iceberg, salada de agrião

Vinagrete de limão, vinagrete balsâmico, maionese,  
molho cocktail, azeitonas, parmesão e croutons

### Entradas

Salada de tomate, queijo fresco e orégãos



Legumes grelhados com alecrim e alho

Salada de polvo grelhado com tomate, aipo, cebola e poejo

Carpaccio de garoupa com salada algarvia

Salada de bacalhau com grão-de-bico

Gambas ao natural

Carpaccio de atum com pêra abacate

Miolo de santola à Portuguesa

Tábua de enchidos Portugueses

### Sopa

a sua escolha de uma sopa

Sopa de chicharo e abóbora, com pato fumado

Sopa de cação com croutons, aromatizada com coentros

## Pratos Quentes

a sua escolha de um prato de peixe e um prato de carne

Arroz de bacalhau malandrinho  
com tomate, pimentos e coentros

Tranche de atum braseado  
com sementes de sésamo e manteiga de limão

Garoupa ao vapor com amêndoa filada e molho de algas

~

Arroz de pato com chouriço crocante

Carne de porco à alentejana com amêijoas

Lombo de novilho à Provençal

todos os pratos quentes são servidos com:

batata assada com alecrim e feijão verde salteado

## Sobremesas

Queijos Portugueses

arroz doce, mousse de dois chocolates, tiramisú,  
amendoada algarvia e salada de fruta

**Mínimo 40 pessoas**

**€98,00 por pessoa**

Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar




– Prato vegetariano


# Jantares Buffet


## Júpiter, Buffet de Gala

### Saladas e Entradas

Saladas simples, verde, tomate, cenoura, agrião e rúcula 


Salada Grega 

Salada Caprese de tomate e mozzarella 

Salada de couve roxa  
com maçã, cebola roxa, pinhões e nozes 

Salada de cevada com medalhões de bacalhau frito

Salada de gambas  
com chicória, menta, citrinos e gengibre

Legumes mediterrânicos grelhados 

Vinagrete de limão, vinagrete balsâmico,  
molho de iogurte, maionese, azeitonas, parmesão e croutons

Vitello tonnato

Ostras ao natural

Bolinhas de melão com presunto

Salmão fumado com a sua guarnição

Carpaccio de novilho com rúcula

Carpaccio de atum com citronete de limão

Rosbife assado à Inglesa com espargos

### Sopa

a sua escolha de uma sopa

Aveludado de ostras com Moscatel e cebolinho

Creme de espargos brancos 

### Pratos Quentes

a sua escolha de um prato de peixe e um prato de carne

Bacalhau assado com broa de milho

Cherne braseado com molho de espumante e hortelã da ribeira

~

Supremo de faisão recheado com foie gras e acelgas

Posta mirandesa grelhada

acompanhado com:

arroz branco vaporizado, batatas a murro e legumes ao vapor

### Sobremesas

Queijos Portugueses, profiteroles com molho de chocolate,  
sachertorte com molho de alperce, carré de maçã e canela,  
crème brûlée, mousse de frutos silvestres e fruta laminada

**Mínimo 40 pessoas**

**€126,50 por pessoa**

Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar



– Prato vegetariano

# Barbecue Buffet

## Pratos Frios

Vitello tonnato  
Rosbife à Inglesa  
Salmão fumado  
Ostras e gambas no gelo  
Carpaccio de polvo  
Carpaccio de novilho com erucas e queijo parmesão  
Bolinhas de melão com presunto

## Saladas

Verde, endívias, cenoura e tomate  
Salada Caprese e salada Caesar  
Salada de quinoa com legumes marinados  
Salada coleslaw de couve roxa e maionese  
Legumes grelhados marinados em azeite e orégãos  
Vinagrete balsâmico, vinagrete de limão,  
molho cocktail, maionese, azeitonas, parmesão e croutons

## Sopa



a sua escolha de uma sopa

Gaspacho 

Sopa fria de melão

com presunto crocante aromatizado com hortelã

## Grelhados

Espetada de salmão e courgete  
Espetada de lulas e atum  
Sardinha assada  
Pincantino com ervas aromáticas  
Escalope de novilho  
Salsicha fresca de porco  
Costeletas de borrego com tomilho  
Salsicha de tofu   
Espetada de seitan com legumes 

## acompanhado com:

arroz pilaf, batatas assadas e vegetais salteados

## Sobremesas

Seleção de queijos portugueses, salada de fruta,  
mousse de manga, pudim flan, black velvet,  
mil folhas de baunilha e framboesas,  
cheesecake, tartelete de morangos e chantilly


**Mínimo 30 pessoas**  
**€109,00 por pessoa**

**O Lapa Palace reserva o direito de restringir este buffet  
ao período de funcionamento do restaurante da piscina Le Pavillon**



# Almoços

## Apolo

Creme de tomate  
com ovo de codorniz escalfado  
e pesto de coentros 

~

Supremo de pintada  
recheada com rúcula e ricotta,  
ratatouille de legumes e batata doce

~


Carpaccio de ananás  
em caramelo de especiarias,  
sorvete de côco e violeta cristalizada

~

Café e petit fours

**€59,00 por pessoa**

## Faunus

Creme de funcho  
com maçã, amêndoa torrada  
e cebolinho 

~

Lombo de bacalhau fresco  
com tomate cereja, alho, azeitona  
e azeite de coentros,  
pack choi e batata sauté

~

Tarte de cereja  
com esfera de crème brûlée  
e cristalino de açúcar

~

Café e petit fours

**€60,00 por pessoa**

Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar



– Prato vegetariano



# Almoços

## Poseidon

Creme de lentilhas com vieiras braseadas,  
aromatizado com azeite virgem

~

Tranche de salmão com camarões  
em molho de côco e açafão,  
arroz basmati e courgete salteada

~

Tiramisú do Lapa

~

Café e petit fours

**€64,00 por pessoa**

## Nereu

Peito de codorniz  
marinado em vinho do Porto,  
sobre salada da época,  
cajú torrado e vinagrete de xerez

~

Leitão de porco preto confitado,  
rosti de batata, ervilha torta e molho avinagrado

~

Parfait de café com amêndoa crocante,  
gelado de chocolate branco

~

Café e petit fours

**€70,00 por pessoa**



# Almoços

## Hera

Folhado de gambas salteadas  
com molho de açafrão e estragão,  
salada de alfaces mistas e vinagrete de limão

~

Tornedó de novilho braseado com ervas e alho,  
feijão verde, batata fondant e molho de pimenta

~

Tarte veneziana,  
massa folhada e creme de baunilha  
com gelatina de frutos silvestres, gratinada com merengue

~

Café e petit fours

**€75,00 por pessoa**

## Artémis

Salada verde com lulas fritas em alho e coentros,  
vinagrete de Xerez

~

Lombo de borrego à Provençal,  
jus de tomilho-limão,  
tomate recheado com espinafres  
e batata castelo torneada

~

Tentúgal de doce de ovos  
com sorvete de limão e crocante de sésamo

~

Café e petit fours

**€82,00 por pessoa**

Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar



– Prato vegetariano



# Almoços

## Gaia - Menu Vegetariano

Creme de ervilhas  
com juliana de alho francês crocante

~

Lasanha Portofino  
com tomate, mozzarella e pesto de manjeriço

~

Crème brûlée de alperce  
com merengue e crocante de baunilha

~

Café e petit fours

**€55,00 por pessoa**

## Pontos - Menu Vegetariano

Legumes e queijo provolone au gratin,  
aromatizado com azeite de orégãos

~

Risotto de açafão  
com espargos e ervilha torta

~

Sopa de morangos,  
marinados em limão e gengibre  
com gelado de iogurte

~

Café e petit fours

**€56,00 por pessoa**





# Almoços

## Pales – Menu Vegan

Sopa camponesa de legumes da época  
com cubos de tofu,  
aromatizado com cebolinho

~

Penne de arroz  
com creme de beringela e espargos verdes

~

Brownie de feijão e chocolate  
com sorvete de manga

~

Café e trufas de porto

**€55,00 por pessoa**

## Deméter – Menu Vegan

Guacamole sobre espelho de funcho e beterraba,  
vinagrete de mostarda antiga  
e crocante de sementes de sésamo

~

Strogonoff de seitan  
com leite de côco, cogumelos e cournichons  
aromatizado com estragão,  
arroz basmati

~

Cheesecake de tofu, banana e tâmaras,  
coulis de frutos silvestres

~

Café e trufas de porto

**€56,00 por pessoa**

Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar

# Jantares

## Aristeu

Carpaccio de bacalhau  
com azeite de trufa branca  
e crocante de azeitona preta

~

Lombo de novilho Wellington  
com molho de vinho Madeira,  
puré de aipo e jardim de legumes baby

~

Trufa de chocolate branco  
com molho de cardamomo e telha de amêndoa

~

Café e mignardises

**€84,00 por pessoa**

## Atlas

Empada de pato  
com frutos secos e aromas de Moscatel,  
salada de couve roxa com maçã e pistáchios,  
vinagrete de azeite de trufa

~

Mil-folhas de pregado e espinafres,  
pétalas de tomate confitado  
aromatizado com azeite de ostra

~

Tarte caprese de chocolate  
com sorvete de cereja e telha de avelã

~

Café e mignardises

**€87,00 por pessoa**

# Jantares

## Hebe

Aveludado de ostras  
perfumado com champagne e cebolinho fresco

~

Tornedó de novilho Rossini  
com molho Périgourdine,  
Gratin Dauphinois e espinafres salteados

~

Parfait exótico  
com sorvete de côco e crocante de sésamo

~

Café e mignardises

**€92,00 por pessoa**

## Ceres

Creme de aipo e maçã verde  
com crocante de pancetta,  
aromatizado com azeite de cebolinho

~

Cherne recheado com migas de marisco e poejo,  
assado no forno,  
legumes da época ao vapor e molho de espumante

~

Crepes de pêra Rocha  
com molho de especiarias e gelado de Moscatel

~

Café e mignardises

**€98,00 por pessoa**



# Jantares de Gala

## Medusa

Roseta de espadarte fumado  
com blinis de aneto,  
caviar de Mujjol e salada fresca,  
vinagrete de cidra

~

Tranche de robalo assado  
com crosta de batata,  
legumes mediterrânicos  
e azeite extra virgem de coentros

~

Faisão com molho trufado,  
cogolho salteado e cesto de batata berny

~

Nougat glaceé  
com molho de chocolate e telha de pistáchio

~

Café e mignardises

**€115,00 por pessoa**

## Aphrodite

Peito de codorniz,  
ovo panado a baixa temperatura,  
salada de rebentos e vinagrete de noz

~

Sopa de peixes e mariscos do Atlântico  
com telha de massa folhada e sementes de sésamo

~

Filete de linguado a vapor  
sobre puré de ervilha e redução de vinagre balsâmico

~

Granizado de espumante

~

Rosette de vitela de leite,  
puré de pastinaca, rosti de batata e espargos,  
redução de Porto LBV e tomilho

~

Omelete Norueguesa

~

Café e mignardises

**€132,00 por pessoa**

Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar



– Prato vegetariano

# Suplemento de Buffet de Sobremesas

## Para adicionar ao seu menu de eleição

Tiramisú Clássico

Carré de maçã

Mousse de dois chocolates

Crème brûlée com passas

Mil-folhas de baunilha

Tarte de maçã e Calvados gratinada

Clafoutie de ameixa

Sachertorte com alperce

Tarte de queijo e pêras

Charlotte de framboesas

Cheesecake de limão e frutos vermelhos

Apfelstrudel

Carpaccio de ananás marinado com especiarias

Bolo de maçã e canela

Profiteroles

Bolo de bolacha

Tarte folhada com fruta fresca

Brownie com mousse de avelã

Tarte de chocolate amargo

Tarte de limão merengada

Fonte de chocolate com espetadas de frutas e bolinhos

## Sobremesas geladas

Semi-frio de avelãs caramelizadas

Semi-frio São Marcos

Parfait de côco e chocolate

Parfait de amêndoa com chocolate quente

Gelados e sorvetes variados sobre gelo

Parfait de chá de jasmim

Trufa gelada com chocolate branco

**Mínimo 25 pessoas**

**Seleção de 6 variedades**

**Suplemento de €22,00 por pessoa**

Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar



– Prato vegetariano

# Cocktails & Aperitivos

## Libéri

Porto Taylor's Chip Dry

Vinho branco

Sumo de laranja natural

Refrigerantes: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Seven Up

Água mineral

**Mínimo 15 pessoas**

**€17,00 por pessoa, ½ hora**

**€23,00 por pessoa, 1 hora**

## Dionisos

Porto Taylor's Chip Dry

Gin tónico

Vinhos Portugueses, branco e tinto

Sumo de laranja natural

Refrigerantes: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Seven Up

Água mineral

**Mínimo 15 pessoas**

**€21,00 por pessoa, ½ hora**

**€29,00 por pessoa, 1 hora**

## Bacchus

Porto Taylor's Chip Dry

Vinho da Madeira Blandy's Sercial

Moscatel de Setúbal

Vinhos Portugueses, branco e tinto

Espumante nacional

Sumo de laranja natural

Refrigerantes: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Seven Up

Cerveja nacional

Água mineral

**Mínimo 15 pessoas**

**€30,00 por pessoa, ½ hora**

**€42,00 por pessoa, 1 hora**

Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar



– Prato vegetariano

# Cocktails & Aperitivos

## Cocktail Athena

Gin e vodka tónico

Vodka com sumo de laranja

Rum com Coca-Cola

Porto tónico

Whisky com Coca-cola

Campari com sumo de laranja

Refrigerantes: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Seven Up

Água mineral

**Mínimo 15 pessoas**

**€37,00 por pessoa, ½ hora**

**€44,00 por pessoa, 1 hora**

## Aperitivo de Champanhe

Champanhe Louis Roederer bruto

Kir Royal, creme de cassis e champanhe

Bellini, polpa natural de pêsego e champanhe

Mimosa, sumo de laranja natural e champanhe

**Mínimo 15 pessoas**

**€34,50 por pessoa, ½ hora**

**€48,00 por pessoa, 1 hora**



# Cocktails & Aperitivos

## Bar Aberto Internacional

Martini Bianco e Rosso  
Campari  
Gin Gordon's e Bombay Sapphire  
Rum Bacardi  
Tequila Patrón Reposado  
Vodka Absolut e Stolichnaya  
Whisky Johnnie Walker Red Label  
Whisky Chivas Regal 12 anos  
Whisky Bushmills  
Whiskey Jack Daniels Tennessee

Porto Taylor's Chip Dry  
Porto Taylor's Late Bottled Vintage  
Vinho da Madeira Blandy's Sercial  
Vinhos Portugueses, branco e tinto

Licor Beirão  
Aguardente Velha Ferreirinha  
Bols Blue  
Baileys  
Cointreau

Sumo de laranja natural

Sumo de tomate

Refrigerantes:

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Seven Up  
Ginger Ale, Água Tónica e Cerveja nacional  
Água mineral

**Mínimo 30 pessoas**

**1ª Hora - €40,00 por pessoa**

**2ª Hora - €30,00 por pessoa**

**3ª Hora - €20,00 por pessoa**

**Bar Aberto Internacional  
acrescido de espumante nacional**

Acresce €10,00 por pessoa,  
por hora ao valor acima mencionado

**Bar Aberto Internacional  
acrescido de Champanhe Louis Roederer brut**

Acresce €17,00 por pessoa,  
por hora ao valor acima mencionado

Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar








# Canapés



LAPA  
PALACE

## Canapés Frios

- Carpaccio de novilho com rúcula e parmesão laminado
- Mousse de fígado de pato
- Grissini com presunto
- Ceviche de salmão em tartelete
- Espetada de mozzarella com tomate cherry 
- Queijo da serra com mel e noz 
- Guacamole sobre tortilha de milho 
- Ovo de codorniz sobre molho tártaro 
- Gambas, pontas de espargos e molho Mimosa
- Crepe de tomate seco com legumes marinados 
- Roseta de salmão com alcachofras

## Sabores de Portugal






- Pataniscas de bacalhau
- Bolinhas de carne recheadas com azeitonas pretas
- Pastéis de bacalhau
- Rissóis de gambas
- Esfera de alheira panada
- Espetada de vieiras salteadas com ervas
- Espetada de gambas e ananás à lá Guillo

Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar



– Prato vegetariano

## Canapés Quentes

- Crepes de ervas aromáticas
  - recheados com salmão fumado
  - Ramequins de queijo 
  - Misto de legumes em tempura 
  - Choco frito
  - Atum braseado com sementes de papoila
  - Espetada de borrego e queijo halloumi
  - Cogumelo de Paris recheado *au gratin* 
  - Gambas fritas em massa vinhé
  - Folhado de salsicha
  - Mini hambúrgueres
  - Mini pizzas
  - Rissóis de tomate e mozzarella 
  - Pataniscas de legumes 
  - Empadinhas de frango e cogumelos
- 5 unidades por pessoa €29,00**
- Cada unidade extra €5,75**

# Canapés

## Mesa de Ostras e Gambas

Ostras Portuguesas do rio Sado,  
vinagrete de chalota e limão

## Gambas Cozidas sobre Gelo

Molho cocktail e molho Mil-Ilhas

## Canapés de Foie Gras

Terrina de foie gras caseiro em canapés de pão brioche  
com passas, servido com compota de figo

**Mínimo 20 pessoas**

**€7,00 por ostra**

**€7,00 por gamba**

**€9,00 por canapé de foie gras**

## Mesas de Assados

Salmão em cama de funcho

**€23,00 por pessoa**

Lombo de porco ibérico crocante

**€21,00 por pessoa**

Filete de novilho assado com alecrim

**€25,00 por pessoa**

Carré de borrego em crosta de ervas

**€29,00 por pessoa**

## Molhos:

molho Choron, molho Béarnaise,  
molho mostarda antiga e molho pimenta verde

## Acompanhado com:

Pão variado, batata rústica e legumes mistos salteados

**Mínimo 30 pessoas**

Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar





– Prato vegetariano


# Canapés


## Pasta e Risotto

Trofiette com pesto de manjeriçãõ 

Fusilli com molho à lá Arrabiata  
com atum, azeitona e tomate 

Pennette em molho de tomate com manjeriçãõ 

Ravioli de queijo e ricotta  
com molho cremoso de cogumelos e chalota 

Risotto de espargos 

Risotto de açafrão com bacalhau fresco


Risotto de laranja com pato fumado

**Mínimo 30 pessoas**

**Seleção de 2 pastas e 1 risotto**

**€25,00 por pessoa**

Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar

 – Prato vegetariano

## Cocktail Dinatoire I

Seleção de 5 canapés

1 canapé de foie gras

Seleção de uma opção de mesa de assados

Seleção de 3 variedades de mini pastelaria

Espetada de fruta

Café

**Servido até às 19h30**

**Mínimo 30 pessoas**

**€56,00 por pessoa**

## Cocktail Dinatoire II

Seleção de 7 canapés

1 canapé de foie gras

Seleção de uma opção de mesa de assados

Seleção de 1 pasta ou 1 risotto

Seleção de 3 variedades de mini pastelaria

Espetada de fruta

Café

**Servido até às 19h30**

**Mínimo 50 pessoas**

**€63,00 por pessoa**

# Canapés

## Chocolates Caseiros

- Trufas de Porto
- Trufas de grappa
- Trufas de framboesa
- Trufas de arroz doce
- Trufas de café
- Caramelo salgado e amendoim
- Amêndoa com feulletine
- Chocolates de pistáchio
- Rochas de chocolate branco e amêndoas
- Chocolate com malagueta
- Piemontesi

**Seleção de 3 unidades - €7,00 por pessoa**

**Cada unidade extra - €2,00**

## Mini Pastelaria

- Macarrons
- Mini bolas de Berlim com creme
- Mini mil folhas de baunilha
- Mini tartelete de frutos silvestres
- Mini éclaires variados  
(framboesa, pistachio, café e chocolate)
- Mini choux de baunilha com caramelo
- Mini tartelete de chocolate amargo
- Mini brownie
- Mini fondant de chocolate
- Mini cheesecake

**Seleção de 3 unidade - €10,00 por pessoa**

**Cada unidade extra - €3,00**

## Especialidades Portuguesas

- Mini pastéis de nata
  - Mini pampilhos
  - Mini travesseiros de gila
  - Mini queijadinhas de Sintra
- Seleção de 3 unidade - €10,00 por pessoa**
- Cada unidade extra - € 3,00**

Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar

# Suplementos de Bebidas

## Suplemento de Bebidas para Almoços de Trabalho

Água mineral  
Refrigerantes  
Sumo de laranja natural  
Chás gelados do Lapa Palace

**€15,00 por pessoa**

Com vinhos ao cuidado do Escanção

**€21,00 por pessoa**



Caso deseje utilizar bebidas não fornecidas pelo hotel poderá fazê-lo mediante aprovação prévia do departamento de banquetes.

Toda e qualquer garrafa aberta estará sujeita às seguintes taxas de rolha:

Vinhos brancos e tintos

**€46,00 por garrafa**

Espumantes e bebidas aperitivas

**€52,00 por garrafa**

Champanhes e bebidas digestivas

**€58,00 por garrafa**

Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar

# Suplementos de Bebidas

## Bronze

Água mineral

Refrigerantes

Cerveja nacional

1/2 Garrafa de vinho por pessoa

Casa de Santar (Dão ~ branco)

Selo (Alentejo ~ tinto)

**€23,00 por pessoa**

## Prata

Água mineral

Refrigerantes

Cerveja nacional

1/2 Garrafa de vinho por pessoa

Casa de Cadaval (Tejo ~ branco)

Castelo d'Alba Reserva (Douro ~ tinto)

**€28,00 por pessoa**

## Ouro

Água mineral

Refrigerantes

Cerveja nacional

1/2 Garrafa de vinho por pessoa

Encostas de Sonim (Trás-os-Montes ~ branco)

Meandro (Douro ~ tinto)

**€34,50 por pessoa**

## Platina

Água mineral

Refrigerantes

Cerveja nacional

1/2 Garrafa de vinho por pessoa

Casa da Passarela (Dão ~ branco)

Quinta do Crasto (Douro ~ tinto)

**€44,00 por pessoa**

Queira informar o nosso Coordenador de Eventos caso existam restrições alimentares a considerar



– Prato vegetariano

# Suplementos de Bebidas

## Digestivo Tradicional

Amarguinha  
Moscatel de Setúbal Roxo Superior,  
Aguardente velha  
Ginginha, Madeira Boal, Licor Beirão

**Mínimo 15 pessoas**  
**€28,00 por pessoa, por hora**

## Digestivo Clássico

Vinho do Porto Seara d'Ordens LBV  
Whisky, vodka, rum e gin

**Mínimo 15 pessoas**  
**€23,00 por pessoa, por hora**

## Carro de Digestivos

Passagem de carro de digestivos com:

Whisky novo  
Aguardente velha  
Licores nacionais

**€15,00 uma bebida por pessoa**

Passagem de carro de digestivos com:

Whisky velho  
Aguardente velha  
Licores nacionais e internacionais  
Licor Beirão  
Cointreau  
Baileys

**€18,00 uma bebida por pessoa**



# Prova de Vinhos do Porto e Queijos

## Prova 1

Seleccção de três queijos portugueses,  
Serra, Nisa e Castelo branco,  
com três vinhos do Porto,  
Porto branco seco, Tawny e Vintage  
**€34,50 por pessoa**

## Prova 2

Seleccção de seis queijos Portugueses,  
Serra, Azeitão, Serpa, Nisa, Ilha e Castelo Branco  
com quatro vinhos do Porto,  
Porto branco seco, Tawny, LBV e Vintage  
**€44,00 por pessoa**

**Queijo Serra da Estrela** – Remonta ao séc. XII e é o mais antigo dos queijos Portugueses, e dos mais afamados de todo o mundo.

DOP, vulgarmente chamado Queijo da Serra, é um queijo curado, de pasta semi mole, amanteigada de cor branca ou amarelada. É feito a partir de leite de ovelha, na região da Serra da Estrela.

**Queijo de Nisa** – É um queijo português oriundo da localidade de Nisa, na região do Alto Alentejo.

Produzido com leite de ovelha, é um queijo semi duro curado, de cor entre o branco e o amarelo.

A sua produção envolve a coagulação do leite cru, após a qual se procede ao esgotamento da coalhada, lentamente, usando uma infusão de cardo.

**Queijo de Castelo Branco** – É um queijo Português típico da região de Castelo Branco. É produzido só com leite de ovelha e tem aparência esbranquiçada.





# Prova de Vinhos do Porto e Queijos

## Vinhos do Porto Tawny

São vinhos de qualidade superior, resultantes do loteamento de vinhos de diferentes colheita, envelhecidos em cascos de tonéis de madeira, cuja idade média ronda o indicado no rótulo. As firmas produzem estes vinhos apenas como imagem de prestígio e para ajudar a vender os vinhos mais jovens. No entanto, são absolutamente imperdíveis, testemunhando, à evidência, o grau de complexidade aromática, equilíbrio, elegância e sofisticação que um Porto pode atingir.

## Vinhos do Porto Vintage

É para muitos apreciadores, a obra-prima do vinho do Porto, materializando a bondade com que a Natureza abençoou a região do Douro e o génio com que os Portugueses e Ingleses souberam, ao longo dos séculos, criar um vinho único e inimitável. Como obra-prima que é, só se produz esporadicamente, com as melhores uvas da vinha e em anos cujas condições climatéricas são excepcionais do principio ao fim do ciclo vegetativo da videira. O seu engarrafamento muito precoce conduz a um envelhecimento por oxidação lentíssima, que lhe preserva a intensa cor rubi e os exuberantes aromas das uvas frescas.

## Vinhos do Porto LBV

Como o seu nome sugere, é um vinho similar ao vintage, mas que é engarrafado mais tardiamente. É um tinto de cor intensa, muitas vezes retinto, de aroma muito frutado, de grande finura e distinção, cuja estrutura maciça e amplitude na boca se deve à enorme concentração de taninos e açúcar que contém.



# Termos e Condições

## **Garantias de Serviço**

O Lapa Palace deverá ser informado do número aproximado de participantes até **5 dias úteis** antes do evento. É da responsabilidade do cliente informar o hotel sobre o número final garantido com um mínimo de dois dias úteis de antecedência.

Se este número não for comunicado, será cobrado o valor correspondente ao número contratado de participantes ou o número real de participantes, o que for superior.

Ainda assim, o Lapa Palace apenas poderá garantir aumentos de 10% sobre o número acordado de participantes.

O Lapa Palace reserva-se o direito de atribuir uma sala alternativa, mais adequadas às necessidades do grupo, se o número de participantes for diferente do número contratado.

O mínimo de participantes para qualquer evento é de 10 pessoas. Se o número de participantes em sala privada for inferior a 10, será aplicada uma taxa de serviço de € 300,00.

## **Decoração**

Caso deseje algum tipo de decoração, o nosso Departamento de Banquetes estará ao dispor para sugerir hipóteses sujeitas a orçamentos específicos.

## **Audiovisuais**

O nosso Departamento de Banquetes poderá providenciar todo o material audiovisual e assistência técnica que necessita para a realização do seu evento.

Todos os pedidos estão sujeitos a orçamento personalizado.

# Termos e Condições

## **Bengaleiro**

O Lapa Palace providencia serviço de bengaleiro durante o seu evento.

## **Estacionamento**

O hotel dispõe de um parque subterrâneo com capacidade para cerca de 60 automóveis ao dispor dos hóspedes residentes e dos participantes dos eventos.

Oferecemos valet parking mediante a disponibilidade existente.

## **Alimentação e Bebidas**

Devido a restritas regras de HACCP implantadas no hotel, não nos é permitido servir alimentos que não tenham sido confeccionadas pelo nosso staff nas nossas infra-estruturas.

Relativamente a vinhos e bebidas espirituosas, apenas poderão ser trazidas garrafas devidamente autorizadas pelo nosso Departamento de Banquetes, e toda e qualquer garrafa aberta estará sujeita à taxa de rolha em vigor.

**Informamos que todas as escolhas de comidas e bebidas  
deverão ser informadas com o mínimo de antecedência de 72 horas (3 dias úteis).**

**Passada esta data limite o hotel não se responsabiliza por eventuais falhas no serviço de escolhas do cliente.**

**Nesta situação, o hotel reserva o direito de substituir os itens por artigos disponíveis no hotel.**

## **Política de Não Fumadores**

Todas as nossas salas e foyers são zonas de não fumadores. Para este efeito dispomos de diversos terraços adjacentes às salas de eventos e também de uma sala específica no lobby da entrada principal do hotel, onde é permitido fumar.

# Termos e Condições

## **Sinalética**

O Lapa Palace coloca no lobby da entrada principal a sinalética relativa aos eventos que estão a decorrer nesse dia. A restante sinalética apenas pode ser colocada na entrada das salas em questão, com aprovação prévia do Departamento de Banquetes.

O Lapa Palace reserva o direito de retirar sem aviso prévio, sinalética que pelo seu tamanho, aspecto ou localização, não esteja adequado à área onde está colocada.

Toda a sinalética deverá ser colocada em suportes próprios e longe de extintores, saídas de emergência ou próximas de fontes geradoras de energia. O Lapa Palace providencia um cavalete para a colocação da sua sinalética por cada sala. Não é permitida a fixação de materiais nas paredes, tecto ou chão, seja através de pregos, fita-cola ou qualquer outro meio.

## **Danos**

O cliente será inteiramente responsável por quaisquer perdas ou danos infligidos ao hotel pelo cliente, pelos seus convidados, por agentes subcontratados por este ou pelos seus representantes.

O Lapa Palace não poderá ser responsabilizado por qualquer dano ou perda de qualquer mercadoria ou objecto pertencente ao cliente ou participante, que ocorra no hotel antes, durante ou depois de qualquer evento.

## **Entretenimento**

Para organizar o seu banquete, cocktail ou qualquer tipo de entretenimento que necessite, o nosso Departamento de Banquetes estará ao seu dispor para lhe aconselhar os melhores fornecedores.

# Termos e Condições

## **Armazenamento de Mercadorias**

O Lapa Palace poderá apoiá-lo, recebendo e armazenando as caixas e mercadorias necessárias ao seu evento.

Bastará que se certifique de que todas as caixas e embalagens enviadas para o hotel estão devidamente identificadas com o nome e data do evento, pessoa de contacto do cliente e pessoa de contacto do hotel.

Se desejar realizar distribuições nos quartos, o Lapa Palace fará a primeira distribuição gratuitamente. Para entregas adicionais ou personalizadas será aplicada uma taxa de € 5,00 por quarto, por distribuição.

Os representantes do cliente poderão realizar as entregas nos quartos, desde que acompanhados por um funcionário do hotel.

O hotel não receberá nem pagará entregas à cobrança, a menos que tal tenha sido acordado previamente por escrito com o hotel.

O Lapa Palace não poderá ser responsabilizado por danos ou perdas de qualquer artigo deixado nas salas antes, durante ou depois de qualquer evento.

## **Telefone e acesso à Internet**

Todas as salas podem ser equipadas com telefones com linhas para o exterior. As chamadas telefónicas serão cobradas, de acordo com as tarifas praticadas pelo hotel.

Todas as salas dispõem de acesso de banda larga à Internet através da rede Wireless global do hotel.

Caso necessite da instalação de uma linha dedicada de rede com especificações próprias para o seu evento, não hesite em pedir orçamento ao seu Coordenador de Eventos.





# *Termos e Condições*

## **Crianças**

O Lapa Palace considerará para efeitos de facturação as seguintes faixas etárias:

0 – 5 anos de idade – Gratuito

6 – 11 anos de idade – Paga apenas 50% do valor acordado por participante

+ 12 anos de idade – Paga a totalidade do valor acordado por participante.

