



Menus de Eventos

2022



FÉLIX PANORAMIC

e v e n t s



Menus de Eventos

2022

APERITIVOS

Os aperitivos serão servidos no terraço, na respetiva sala do evento ou na sala Goevaerts, conforme as condições atmosféricas, o número de pessoas, a preferência dos nossos clientes e a disponibilidade dos espaços mencionados.

Os líquidos serão servidos em bares montados para a ocasião, e caso necessário em tabuleiros que circulam à entrada, o serviço de sólidos será todo ele volante, exceto a mesa de mariscos caso o cliente utilize essa opção.

Aperitivos Sólidos

Sonhos de Bacalhau,
Rissozinhos de Marisco,
Rojõezinhos em Devinha,
Panadinhos de Peru,

Caprichos do Mar, Calamares Pataniscas, Brusquetas, Espetadinhas de Mozzarella e Tomate

Mesa de Marisco (não incluído)

Gambas au Natural, Mexilhões com Vinagrete, Sapateiras Recheadas, Ameijoas à Bulhão Pato.
(opção a combinar - Suplemento base por pessoa 15,00€ com IVA incluído à taxa em vigor)

Aperitivos Líquidos

Refrigerantes, Águas Minerais, Sumos,
Whisky Novo, Porto Seco,
Vermuth Branco e Tinto, Gin,
Vinho Branco Verde e Maduro.

Suplemento Cocktail Bar (não incluído) Caipirinhas, Espumante, Gins Aromatizados. Opção a combinar -
Suplemento base por pessoa 8,00€ com IVA incluído



Menus de Eventos

2022

MENU I

Sopa de Mar

Vitela Bourguignon com Batata Assada e Alecrim

Sorbet de Manga com Frutos Tropicais

Preço por pessoa com aperitivos incluídos:

42€ com IVA incluído

MENU II

Creme de Legumes Frescos com Croutons

Bacalhau Bechamel au Gratin

Lombo de Porco Recheado com Alheira, Arroz

Selvagem e Tomate Assado

Crepe Quente e Frio com Crocante de

Amendoim Torrado

Preço por pessoa com aperitivos incluídos:

50€ com IVA incluído

MENU III

Creme de Couve Flor com Avelã Torrada

Tranche de Salmão/Corvina/Pescada com Salsa,

Ratatouille e Óleo de Basilico

Alcatra Laminada com Puré de Batata-Doce e

Grelos Salteados

Leite Creme do Chefe com Avelãs e Sorbet

Cítrico

Preço por pessoa com aperitivos incluídos:

53€ com IVA incluído

MENU IV

Portobello Recheado com Cebola Confitada em

Cassis e Parmesão

Bacalhau Confitado com Migas de Couve Penca

da Póvoa

Magret de Pato com Molho de Cereja, Legumes

Salteados e Arroz Thai

Banana e Caramelo (concept & design by

Confeitaria Colonial)

Preço por pessoa com aperitivos incluídos:

59€ com IVA incluído

- VINHOS N/CAVES, CAFÉS E DIGESTIVOS DURANTE, CAFÉ E ESPUMANTE PARA O BOLO INCLUÍDOS ;

Menus de Eventos

2022

SOBREMESAS E CEIAS

Mesa de Sobremesas (não incluído)

Os doces, frutos laminados e tábua de queijos são dispostos em Buffet e o serviço é self-service. Alguns doces por motivos de segurança serão apenas colocados no Buffet pouco antes de serem servidos e o período e temperatura de exposição serão controlados.

Doces

Entremeios Variados, Tartes Sortidas, Pudim Abade de Priscos, Delícia de Laranja, Bavaroises de Frutos, Entremeio de Chocolate, Doces Caseiros.

Frutos da Estação e Tropicais

Macedónia de Frutos, Abacaxi, Manga, Melão, Uvas, Laranja Laminada, Papaia, Morangos, Frutos Silvestres, Maçã Assada.

Tábua de Queijos

Camembert, Castelões, Brie, Quinta dos Ingleses, Queijo Amanteigado de Cabra, Tostas Integrais, Torradinhas, Crackers e Frutos Secos.

Mesa de Doces, Frutos e Queijos - 10€ por pessoa (IVA incluído) no caso de substituir a Sobremesa à mesa ou 13€ por pessoa (IVA incluído) no caso de acrescer à sobremesa na mesa.

Bolo Comemorativo (não incluído)

O Bolo Comemorativo será destacado dos restantes ou em mesa própria.

O Bolo Comemorativo não está incluído nesta proposta, podendo ser encomendado através do São Félix Hotel ou diretamente pelo cliente desde que o fornecedor ofereça garantias de Higiene, Qualidade e Segurança Alimentar, de acordo com o nosso Plano de HACCP e respetivos pré-requisitos.

O São Félix Hotel guarda amostras de segurança de todos os Bolos Comemorativos que são servidos ao cliente, bem como restantes alimentos integrantes da refeição.

Ceias (não incluído)

A orçamentar mediante preferências do cliente.



Menus de Eventos

2022

INFORMAÇÕES GERAIS

Animação | Contratada por V. Excias.

O cálculo do tempo previsto para estas festas é de 5 horas, passará sempre por acordo prévio o tempo de utilização numa fase que anteceda a orçamentação. Acrescem 124,00€ ao preço do serviço por cada hora que exceda o previsto nessa fase.

Bar Aberto (Serviço após ser ultrapassada a média de 1 Digestivo por adulto): conforme o consumo verificado ou com o custo de 10€ por Adulto (inclui Whisky Novo, Aguardente Velha, Licores Nacionais, Vodka, Gin, Sumos).

Sala Exclusiva | Oferta para eventos com nº superior ou igual a 25 pessoas, caso o nº de pessoas seja inferior a 25, o aluguer da sala exclusiva será de 170€ com IVA incluído a 23%.

N.º de pessoas | O n.º final de Pessoas deverá ser confirmado 48h antes da hora de início do serviço e é o nº de pessoas utilizado para o apuramento de contas exceto se for acordada outra situação ou se o nº final exceder o reservado.

Modo de Pagamento | No momento da confirmação do evento, será efetuado um depósito correspondente a 20% do montante final estimado. O restante valor deverá ser liquidado após o serviço prestado. O pagamento deverá ser feito com cheque, cartão de débito ou em numerário.

Danos | Em caso de haver danos por quebra ou destruição de bens, serão sempre imputados ao responsável ou quando não identificável ao cliente.

Crianças | Devem ser sempre acompanhadas pelos pais ou adultos. Não nos responsabilizamos pela sua segurança. Em eventos que o nº de Crianças ultrapasse as 10, o cliente deverá designar uma pessoa que se responsabilize por acompanhar as crianças. **Condições Especiais Crianças** | 0-3 Anos Grátis, 4-8 Anos 50% Desconto (Apenas se o nº total de crianças não exceder os 25% de Convidados, caso exceda, os excedentários serão contabilizados como adultos).

Animação | Depois das 23h o Hotel reserva-se o direito de ajustar o volume de forma a não incomodar os hóspedes.

Para Fundamentação Legal é necessário um contrato assinado por ambas as partes, regulado pela Comarca da Póvoa de Varzim. Esta tarifa anula as anteriores, os preços e condições apresentados, podem ser alterados sem aviso prévio.

Este Estabelecimento possui Livro de Reclamações

São cumpridas no nosso Estabelecimento todas as Disposições Legais do foro Fiscal, Laboral, Ambiental e de Segurança e Higiene Alimentar e aplicadas as boas práticas de um sistema de Qualidade segundo normas Europeias.

Menus de Eventos

2022

Outros Serviços

Alojamento *

Baby Sitting e animação infantil **

Músicos e Dj's **

Decor personalizado *

Largada de balões | Sparklers **

Fotografia e vídeo ***

Convites/Menus/Brindes ***

Transporte para convidados *

Hospedeiras / Protocolo ***

Kits de Cortesia ***

* Valores sob consulta e disponibilidade

** Valores sob consulta e disponibilidade em parceria com Empresa PURANIMAÇÃO
(<http://www.puranimacao.com/>).

*** Mediante parcerias com empresas e especialistas externos.

