

# MENU EXECUTIVO (grupo mínimo 10 pessoas)

---

**COUVERT** Azeitonas retalhadas em molho de azeite alho e orégãos  
Tiborna alentejana  
Torradinhas de queijo fresco e ervas aromáticas

**ENTRADA**  
(escolha uma opção) Cocktail de Frutos do Mar  
Espetadinhas de melão com presunto de Maçã  
Espetadinhas de figos com presunto de maçã  
Gratinado de queijo de cabra com espargos mel e sementes de sésamo  
Aveludado de aves  
Creme de legumes  
Sopa de peixe com croutons

**PEIXE**  
(escolha uma opção) Bacalhau lascado em crosta de broa  
Tamboril à Bulhão Pato  
Caril de camarão  
Folhado de bacalhau com gambas e espinafres  
Medalhão de cherne com crocante de legumes

**CARNE**  
(escolha uma opção) Lombrinho de porco preto sobre “ratatouille” e basílico  
Perna de javali com molho de frutos silvestres  
Cabrito assado  
Coelho assado com pêssego  
Miminhos de vitelinha branca sobre gratin exótico

**SOBREMESAS** Sericaia com ameixa de Elvas  
Profiteroles recheados com chocolate quente e gelado  
Arroz doce com lágrimas de canela e leite creme  
Requeijão com doce de abóbora  
Trilogia Luna Hotel Turismo (Palha de Abrantes, Tijelada de Abrantes e Fatia de Tomar)

**BEBIDAS** Vinhos maduros Luna Hotel Turismo selecção, águas, refrigerantes, cerveja e café

# BUFFET EXECUTIVO (grupo mínimo 20 pessoas)

<b>SOPA</b> <small>(escolha uma opção)</small>	Aveludado de aves Creme de legumes Sopa de peixe e marisco com croutons
<b>PEIXE</b> <small>(escolha uma opção)</small>	Bacalhau assado com cebolada e pimentos Salmão com molho de alcaparras Ensopado de peixe Feijoada de chocos Alhada de cação
<b>CARNE</b> <small>(escolha uma opção)</small>	Arroz de pato Caril de frango Feijoadinha de caça Coelho assado com pêssegos Cabrito assado Javali estufado
<b>SALADAS SIMPLES</b>	Alface; Tomate; Milho; Cenoura Ralada; Pepino
<b>ENTRADAS E SALADAS COMPOSTAS</b> <small>(escolha cinco opções)</small>	Peixinhos da horta; Entremeada grelhada com molho de azeite, alho e coentros; Salada de mexilhões; Salada de grão com bacalhau; Salada de polvo; Salada de orelha; Salada de feijão frade com atum; Salada de tomate; Salada de cenoura ralada; Salada mediterrânica; Tábua de queijos; Tábua de enchidos de rio de moinhos; Tábua de presunto de mação
<b>MARISCOS</b> <small>(opcional)</small>	Sapateira recheada; Coroa de camarão; Variações de terrinas e patés
<b>SOBREMESAS</b> <small>(escolha cinco opções)</small>	Sericaia com ameixa de Elvas; Mousse de chocolate; Fruta laminada; Pudim caseiro; Arroz doce com lágrimas de canela e leite creme; Requeijão com doce de abóbora; Tigeladas de Abrantes; Palha de Abrantes
<b>BEBIDAS</b>	Vinhos maduros Luna Hotel Turismo selecção, águas, refrigerantes, cerveja e café

# MENU BUSINESS (grupo mínimo 10 pessoas)

---

## COUVERT

Azeitonas retalhadas em molho de azeite alho e orégãos  
Mini tibornas alentejanas  
Paté de Atum

## ENTRADA

(escolha uma opção)

Mexido de espargos e chouriço  
Creme de legumes

## PEIXE

(escolha uma opção)

Bacalhau em crosta de broa  
Bacalhau à Brás  
Lúcio-perca frito com açorda de ovas

## CARNE

(escolha uma opção)

Carne de porco Alentejana  
Pato assado com laranja e mel  
Frango do campo

## SOBREMESA

(escolha uma opção)

Mousse de chocolate  
Fruta laminada  
Pudim caseiro  
Pera bêbeda

BEBIDAS Vinhos maduros Luna Hotel Turismo selecção, águas, refrigerantes, cerveja e café

# CONDIÇÕES GERAIS

---

## ALUGER DE SALAS

As condições de aluguer de sala reuniões preveem uma tarifa cobrada ao dia e ao meio dia.

## ANIMAÇÃO

As propostas apresentadas pelo Hotel não incluem animação, sendo a sua contratação da inteira responsabilidade do Cliente. No entanto, caso deseje o Hotel poderá apresentar sugestões específicas à medida. Caso haja animação, o Hotel deverá ser informado, aprovando a mesma e os limites de horário acordado entre as partes, respeitando sempre o conforto dos hóspedes do Hotel. Do mesmo modo, o Hotel deverá ter conhecimento de todo o tipo de material utilizado.

## BENGALEIRO

Este serviço está disponível ao cliente desde que solicitado com a devida antecedência.

## CRIANÇAS

Para todos os serviços de refeições, crianças dos 0 aos 3 anos são oferta do hotel. Dos 4 aos 10 anos há uma redução de 50% sobre a tarifa de adulto acordada.

## COMIDAS E BEBIDAS

Não é permitida a entrada no hotel de comidas e de bebidas do cliente. Somente com a autorização da Direção, devidamente discriminada e assinada pelo requerente. Por razões de segurança alimentar não é permitido levar do hotel as iguarias não consumidas dos cocktails e buffets, a não ser que o cliente assuma total responsabilidade.

## CONFIRMAÇÕES DOS SERVIÇOS

O hotel considera como informação definitiva aquela fornecida pelo cliente 2 dias antes da realização do evento. Contudo, se o número de pessoas for inferior ao previsto será respeitado o número inicialmente dado. Caso o número seja superior ao acordado, far-se-á o respetivo ajuste na faturação final.

O Hotel reserva-se, ainda, o direito de mudar a(s) sala(s) reservada(s) se o número de pessoas garantido for superior ou inferior ao inicialmente previsto, caso esta não tenha sido requisitada especificamente.

## DANOS / ESTRAGOS

O Hotel reserva-se o direito de cobrar ao seu Cliente quaisquer danos e/ou estragos causados nas instalações, durante o período de aluguer, uma vez que será o Cliente, o responsável pela sala.

## DECORAÇÃO

Todos os serviços incluem uma decoração adequadas ao evento sem custo para o cliente. Outras sugestões existem com outra variedade e diversidade mas serão vistas e orçamentadas caso a caso. A decoração é propriedade do hotel. Contudo, caso o cliente o entenda, poderá ser adquirida mediante preço a acordar.

## EXTRAVIOS

O hotel não se responsabiliza pelos haveres ou bens dos clientes antes, durante e depois dos eventos realizados nas suas salas a não ser que estes sejam postos à guarda dos serviços do hotel.

## ENCOMENDAS, EMBALAGENS e OUTROS

O Hotel poderá receber material a utilizar no evento, em nome dos organizadores. Para isso, todas as entregas feitas no local, deverão estar devidamente identificadas, com o nome e data do evento, nome do organizador/Cliente, nome da sala a que se destina e o respetivo nome de contacto no Hotel. Não serão recebidas encomendas entregues à cobrança. Todo o material excedente do Cliente, deverá ser recolhido no final do evento.

## FUMADORES

O hotel é não fumador pelo que as áreas reservadas aos fumadores encontram-se no exterior do hotel.

## MATERIAL DO CLIENTE

Todo o material do cliente a utilizar nos espaços do hotel deverá estar bem identificado e fechado caso haja necessidade de os manter sob a responsabilidade do hotel.

## SINALÉTICA

Todas as referências ao Hotel deverão incluir o nome completo "Luna Hotel Turismo". Ao Hotel reserva-se, ainda, o direito de retirar qualquer sinalética que, pelo seu tamanho, aspeto ou localização, não se adequa à área onde está colocada. Nenhuma sinalética ou decoração poderá ser colocada em frente a extintores, saídas de emergência.

## TARIFAS E ALUGUERES

As condições de aluguer de sala preveem uma tarifa cobrada ao dia. Outras tarifas de meio dia ou outras não estão previstas. Os preços são apresentados em Euros, por pessoa/unidade, com IVA à taxa em vigor.

## TARIFA NOCTURNA

O Hotel reserva-se o direito de cobrar uma taxa noturna a serviços que passem as 24h00. O valor hora até às 03h00 é 100€, após as 03h00 é 300€.

## TELEFONE

Todas as salas têm linha telefónica bastando solicitar a colocação de uma linha ou acesso para outra utilização como seja o fax ou internet. Para todos estes casos o hotel fará a devida faturação final na conta da entidade que alugou o espaço.