



Luna
Hotel Serra da Estrela



For a special wedding day
SERVICE | DETAIL | DESIGN | EXCELLENCE

É NO HOTEL MAIS ALTO DE PORTUGAL QUE ENCONTRARÁ
UMA GRANDIOSA SALA, IDEAL PARA REALIZAR O
CASAMENTO DOS SEUS SONHOS COM TODAS AS PESSOAS
QUE GOSTARIA QUE TESTEMUNHASSEM O DIA MAIS
IMPORTANTE DA SUA VIDA.

COM CAPACIDADE PARA CERCA DE 400 PESSOAS, E
RODEADO PELA IMENSA NATUREZA QUE O RODEIA O LUNA
HOTEL SERRA DA ESTRELA TEM O KNOW-HOW
GASTRONÓMICO CAPAZ DE SATISFAZER OS DESEJOS MAIS
EXIGENTES.

Once upon a time...



THE ESSENTIAL

Will you marry me?

- | ESPAÇO INCLUÍDO
- | SERVIÇO DE CATERING ESPECIALIZADO
- | EMENTA PERSONALIZADA
- | OFERTA DE FLUT DE ESPUMANTE PARA CORTE DE BOLO
- | MENU DEGUSTAÇÃO PARA 2 PESSOAS
- | DECORAÇÃO INCLUÍDA MEDIANTE MATERIAL EXISTENTE
- | OFERTA NOITE DE NÚPCIAS
- | DESCONTO EM ALOJAMENTO PARA CONVIDADOS





FOR A SPECIAL DAY

... and she say yes

- | ANIMAÇÃO MUSICAL – SAXOFONE, VIOLINO, SOLISTA, DJ'S, DANÇAS DE SALÃO
- | DECORAÇÃO FLORAL ESPECÍFICA
- | ANIMAÇÃO INFANTIL – BABYSITTER, PINTURAS FACIAIS, MODELAGEM DE BALÕES, BOLAS DE SABÃO
- | ALUGUER DE INSUFLÁVEIS
- | MAQUINA DE PIPOCAS E ALGODÃO DOCE
- | MÁGICOS
- | SERVIÇO DE FOTOGRAFIA E VÍDEO
- | CAKE DESIGN
- | FOGO DE ARTIFÍCIO – CASCATA, CONES, SESSÃO PIROTECNIA, FOGO PRESO, SPARKLERS
- | MÁQUINAS DE FUMO
- | LARGADA DE BALÕES

todos os serviços aqui mencionados estão sujeitos a orçamento

MENU

MENU.1

Cocktail aperitivo

SERVIÇO VOLANTE

BOLACHA COM QUEIJO
GRATINADO COM COMPOTA DE ABÓBORA
COSTINI DE CAVALA E OVAS
MINI PATANISCAS DE BACALHAU
MINI CROQUETES
MINI RISSÓIS DE CAMARÃO
BOLA DE CARNES
FOLHADINHOS DE SALSICHA
CHAMUÇAS,
COXINHAS DE GALINHA

MESA REGIONAL

PRESUNTO EM TÁBUA
MELÃO EM BOLINHAS
ORELHEIRA DE COENTRADA
SALADA DE FEIJÃO-FRADE
C/ ATUM
PANADINHOS
AZEITONAS MARINADAS
FAVAS COM CHOURIÇO
ROJÓEZINHOS
TRIPINHAS À MODA DO PORTO

SABORES DA GRELHA

CHOURIÇA ASSADA
ALHEIRA GRELHADA
CHOURIÇA DE CEBOLA NA GRELHA

MESA DE MAR

MEXILHÃO COM VINAGRETE
SALADA DE FRUTOS DO MAR

BEBIDAS

COCKTAIL DE SUMOS
FAVAIOS
VERMUTES
PORTO TONICO
SANGRIA DE FRUTOS
VERMELHOS
VINHOS BRANCOS E TINTOS
AGUAS MINERAIS
REFRIGERANTES
CERVEJA

Almoço/Jantar (escolha de um prato)

ENTRADA

CANJA DE GALINHA
CREME DE CENOURA
CALDO VERDE COM CHOURIÇO TRADICIONAL

PEIXES

LOMBINHOS DE CHERNE Á ZÉ DO PIPO
BACALHAU LASCADO COM MIGAS DE BROA, GUARNECIDA BATATA MURRO, GRELOS
PERFUMADOS AO ALHO.

CARNE

LOMBO DE PORCO ASSADO Á PADEIRO
VITELA ASSADA NO FORNO COM BATATA ASSADA E LEGUMES SALTEADOS

SOBREMESA SERVIDA

TARTE DE MAÇA COM GELADO DE BAUNILHA
SEMI FRIO DE MARACUJÁ COM GELADO DE TANGERINA
BOLO HÚMIDO DE CHOCOLATE COM CHOCOLATE QUENTE

BEBIDAS

VINHO VERDE BRANCO E TINTO:
CERQUEIRAL
VINHO MADURO BRANCO E
TINTO:
INTIMISTA
REFRIGERANTES
ÁGUA MINERAL
CERVEJA
CAFÉ

Buffet de sobremesas / Bar aberto

DOCES

CHEESE CAKE
BOLO DE BOLACHA
MOUSSE DE MANGA
MOUSSE DE CHOCOLATE
TARTE DE NATA
SUBLIME DE CACAU
PUDIM FRANCÊS
LEITE-CREME
MAÇA ASSADA

FRUTAS

TROPICAIS E DE ÉPOCA LAMINADAS

CORTE DO BOLO

ESPUMANTE

DIGESTIVOS

(1 POR PESSOA)
WISKY NOVO
BRANDY
LICOR BEIRÃO
BAILEYS

MENU.2

Cocktail aperitivo

SERVIÇO VOLANTE

BOLACHA COM QUEIJO
GRATINADO COM COMPOTA DE
ABÓBORA
COSTINI DE CAVALA E OVAS
MINI PATANISCAS DE BACALHAU
MINI CROQUETES
MINI RISSÓIS DE CAMARÃO
BOLA DE CARNES
FOLHADINHOS DE SALSICHA
CHAMUÇAS,
COXINHAS DE GALINHA

MESA REGIONAL

PRESUNTO EM TÁBUA
MELÃO EM BOLINHAS
ORELHEIRA DE COENTRADA
SALADA DE FEIJÃO-FRADE
COM ATUM
PANADINHOS
AZEITONAS MARINADAS
FAVAS COM CHOURIÇO
ROJÓEZINHOS
TRIPINHAS À MODA DO PORTO

SABORES DA GRELHA

CHOURIÇA ASSADA
ALHEIRA GRELHADA
CHOURIÇA DE CEBOLA NA
GRELHA

MESA DE MARISCOS

CAMARÃO AO NATURAL
MEXILHÃO COM VINAGRETE
SALADA DE FRUTOS DO MAR

BEBIDAS

COCKTAIL DE SUMOS
FAVAIOS
VERMUTES
WHISKY NOVO
GIN
VINHOS BRANCOS E TINTOS
ÁGUA MINERAL
REFRIGERANTES
CERVEJA

SELEÇÃO DE PÃES

Almoço/Jantar (escolha de um prato)

ENTRADA

CANJA DE GALINHA
CREME DE LEGUMES
CREME MARISCO COM AGUARDENTE VELHA

PEIXES

BACALHAU COM PRESUNTO GRATINADO, BATATA CROQUETE E LEGUMES SALTEADOS
LOMBO DE BACALHAU COM MIGAS DE BROA, GUARNECIDA BATATA MURRO, GRELOS
PERFUMADOS AO ALHO.
CHERNE CORADO COM GAMBAS EM FUNDO DE ESPINAFRES E CROSTA DE AZEITONA PRETA
- ALTERNATIVA SEMPRE INCLUÍDA - TRANCHES DE PESCADA COM MOLHO DE MARISCO

CARNE

LOMBO DE PORCO ASSADO COM AMEIXA E PURÉ DE MAÇÃ.
VITELA ASSADA À MODA DA MINHA AVÓ
NACO DE VITELA SALTEADO COM MIGAS SALOIAS E BATATA A MURRO
- ALTERNATIVA SEMPRE INCLUÍDA - VITELA E LOMBO ASSADOS

SOBREMESA SERVIDA

TULIPA DE GELADO DE FRUTOS VERMELHOS E MANGA COM MOLHO DE COCO
PETIT GATEAU EM LAGRIMA COLI FRUTOS DO BOSQUE E GELADO DE NATA
TRILOGIA DE DOCES E FRUTAS (MOUSSE DE MANGA, BOLO CHOCOLATE E ESPETADA DE FRUTAS)

BEBIDAS

VINHO VERDE BRANCO E TINTO:
CERQUEIRAL
VINHO MADURO BRANCO E TINTO:
INTIMISTA
REFRIGERANTES
ÁGUA MINERAL
CERVEJA
CAFÉ

Buffet de sobremesas / Bar aberto / Ceia

DOCES

CHEESE CAKE
PINHA DE PROFITEROLES
BOLO DE BOLACHA
FOLHADO DE MAÇÃ
MOUSSE DE MANGA
MOUSSE DE CHOCOLATE
TARTE DE NATA
SUBLIME DE CACAU
PUDIM FRANCÊS
BABA DE CAMELO

QUEIJOS

SERRA
AVELEDA
CAMEMBERT
BRIE
ILHA
BOLACHAS DE ÁGUA E SAL
PÃO-DE-LÓ
TOSTAS
MARMELODA
COMPOTAS
FRUTOS SECOS

FRUTAS

TROPICAIS E DE ÉPOCA LAMINADAS

CORTE DO BOLO

ESPUMANTE

DIGESTIVOS

(1 POR PESSOA)
WISKYS NOVOS:
JB
WHISKYS VELHOS:
JB 15, BRANDY
LICOR BEIRÃO
BAILEYS
CAFÉ

MENU.3

Cocktail aperitivo

SERVIÇO VOLANTE

CANAPÉS DE ATUM
CANAPÉS DE QUEIJO
CANAPÉS DE CAVIAR
RISSÓIS DE CARNE
RISSÓIS DE CAMARÃO
BOLINHOS DE BACALHAU
CROQUETES
CHAMUÇAS
FOLHADINHOS DE SALSICHA
FOLHADINHO DE ALHEIRA
MINI PATANISCAS DE BACALHAU
BOLA DE CARNES

SELEÇÃO DE PÃES

CHUPITO DE MELÃO E HORTELÃ

MESA REGIONAL

PRESUNTO EM TÁBUA
MELÃO EM BOLINHAS
ORELHEIRA DE COENTRADA
SALADA DE FEIJÃO-FRADE COM ATUM
PANADINHOS
MOELAS
AZEITONAS MARINADAS
ROJÓEZINHOS
FAVAS COM CHOURIÇO
TRIPINHAS À MODA DO PORTO
COGUMELOS SALTEADOS COM ENCHIDOS
PIMENTOS DE PADRÃO

SABORES DA GRELHA

TIRAS DE CHURRASCO
CHOURIÇA ASSADA
ALHEIRA GRELHADA
CHOURIÇA DE CEBOLA NA GRELHA

MESA DE MARISCOS

CAMARÃO AO NATURAL
SAPATEIRA RECHEADA
MEXILHÃO COM VINAGRETE
SALADA DE FRUTOS DO MAR
SALADA DE POLVO COM VINAGRETE
SALADA DE BACALHAU

BEBIDAS

COCKTAIL DE SUMOS
SANGRIA
FAVAIOS
PORTO SECO
VERMUTES
WHISKY NOVO
GIN
VODKAS
VINHOS BRANCOS E TINTOS
ÁGUA MINERAL
REFRIGERANTES
CERVEJA

Almoço/Jantar (escolha de um prato)

ENTRADA

CREME DE ESPARGOS VERDES
CREME DE CENOURA COM CROUTONS DE AZEITE E ORÉGÃOS
AVELUDADO DE ERVILHAS COM CROCANTE DE PRESUNTO

PEIXES

ARROZ DE TAMBORIL COM GAMBAS, PERFUMADO COM COENTROS.
MEDALHÕES DE CHERNE GRATINADOS COM DOIS PURÉS (BATATA E CENOURA) E LEGUMES SALTEADO.
POLVO GRELHADO, COM TOMATE E CEBOLINHAS CONFITADOS BATATA SALTEADAS EM ALECRIM E AZEITE DE TRUFA
- ALTERNATIVA SEMPRE INCLUÍDA - TRANCHES DE PESCADA COM MOLHO DE MARISCO

CORTA SABORES

SORVETE DE LIMÃO

CARNE

LOMBINHO DE PORCO EM MASSA FOLHADA E REDUÇÃO DE PORTO
COSTELETA DE BORREGO EM VINHO TINTO, BATATA GRATINADA E COGUMELOS
NACO DE CACHENA GRELHADO, COM BATATA A MURRO E MIGAS SALOIAS
- ALTERNATIVA SEMPRE INCLUÍDA - VITELA E LOMBO ASSADOS

SOBREMESA SERVIDA

DELÍCIA DE CHOCOLATE EM CREME INGLÊS
CRUMBLE FRUTOS VERMELHOS, GELADO BAUNILHA
CREPE DE CHOCOLATE COM GELADO DE MANGA

BEBIDAS

VINHO VERDE BRANCO E TINTO:
CERQUEIRAL
VINHO MADURO BRANCO E TINTO:
INTIMISTA
REFRIGERANTES
ÁGUA MINERAL
CERVEJA
CAFÉ

Buffet de sobremesas / Bar aberto / Ceia

DOCES

MOUSSE DE MARACUJÁ
MOUSSE DOIS CHOCOLATES
TARTE DE NATA
SUBLIME DE CACAU
TOUCINHO-DO-CÉU
PUDIM FRANCÊS
BABA DE CAMELO
CHEESECAKE
TARTE DE AMÊNDOA
BOLO DE BOLACHA
PINHA DE PROFITEROLES

QUEIJOS

SERRA PASTA MOLE E DURA
AVELEDA PASTA MOLE E CURADO
CAMEMBERT
BRIE
ILHA
QUEIJO ALENTEJANO CURADO
BOLACHAS DE ÁGUA E SAL
PÃO-DE-LÓ
TOSTAS
MARMELADA
COMPOTAS
FRUTOS SECOS

FRUTAS

TROPICAIS E DE ÉPOCA LAMINADAS

CORTE DO BOLO

ESPUMANTE RAPOSEIRA BRUTO
ASTI GANCIA

CEIA (ESCOLHA DE UM)

CALDO VERDE COM BROA (SEMPRE INCLUÍDO)
MINI PREGOS EM PÃO CACO
BIFANAS NO PÃO
PÃO LEITÃO
ARROZ DE FEIJÃO COM PATANISCAS

DIGESTIVOS

(1 POR PESSOA)

WISKYS NOVOS:

JB, CUTTY SARK,

PASSPORT

WHISKYS VELHOS:

JB 15, LOGAN,

BRANDY

AGUARDENTE

LICOR BEIRÃO

BAILEYS

VODKAS

CAFÉ

MENU.4

Cocktail aperitivo

SERVIÇO VOLANTE

CANAPÉS DE ATUM, DE QUEIJO,
DE CAVIAR
RISSÓIS DE CARNE
RISSÓIS DE CAMARÃO
BOLINHOS DE BACALHAU
CROQUETES
CHAMUÇAS
FOLHADINHOS DE SALSICHA
FOLHADINHO DE ALHEIRA
MINI PATANISCAS DE BACALHAU
BOLA DE CARNES
EMPADINHAS DE GALINHA
TAMARAS COM BACON

SELEÇÃO DE PÃES

ESPETADAS DE FRUTAS

MESA REGIONAL

PRESUNTO EM TÁBUA
MELÃO EM BOLINHAS
ORELHEIRA DE COENTRADA
SALADA DE FEIJÃO-FRADE C/ ATUM
PANADINHOS
MOELAS
AZEITONAS MARINADAS
ROJÓEZINHOS
FAVAS COM CHOURIÇO
TRIPINHAS À MODA DO PORTO
COGUMELOS SALTEADOS COM
ENCHIDOS
PIMENTOS DE PADRÃO
LEITÃO ASSADO
BATATA CHIPS

SABORES DA GRELHA

PICANHA
TIRAS DE CHURRASCO
CHOURIÇA ASSADA
ALHEIRA GRELHADA
CHOURIÇA DE CEBOLA NA
GRELHA
ABACAXI GRELHADO

MESA DE MARISCOS

LAGOSTA AO NATURAL
CAMARÃO AO NATURAL
SAPATEIRA RECHEADA
MEXILHÃO COM VINAGRETE
SALADA DE FRUTOS DO MAR
SALADA DE POLVO COM
VINAGRETE

BEBIDAS

CAIPIRINHAS
ESPUMANTE
COCKTAIL DE SUMOS
SANGRIA
FAVAIOS
PORTO SECO
VERMUTES
WHISKY NOVO
GIN
VODKAS
VINHOS BRANCOS E TINTOS
ÁGUA MINERAL
REFRIGERANTES
CERVEJA

Almoço/Jantar (escolha de um prato)

ENTRADA

AVELUDADO DE AVES
CREME DE FRUTOS DO MAR

PEIXES

ROSAS SALMÃO E PESCADA COM CAMARÃO PERFUMADO EM CAMA DE LEGUMES E PURÉ DE BATATA
BACALHAU À ZÉ DO PIPO
RISOTTO DE MARISCO
- ALTERNATIVA SEMPRE INCLUÍDA - TRANCHES DE PESCADA COM MOLHO DE MARISCO

CORTA SABORES

SORVETE DE TANGERINA
SORVETE DE LIMÃO

CARNE

CABRITINHO MAMÃO DA PENEDA
LOMBINHO DE PORCO IBÉRICO COM QUEIJO FRESCO GRATINADO, BATATA DUQUESA E LEGUMES
TORNEDÓ SALTEADO COM MOLHO DE COGUMELOS, TOMATE RECHEADO E PURÉ DE GRÃO-DE-BICO
- ALTERNATIVA SEMPRE INCLUÍDA - VITELA E LOMBO ASSADOS

SOBREMESA SERVIDA

PETIT GATEAU EM LAGRIMA COLI FRUTOS DO BOSQUE E GELADO DE NATA
FOLHADO BAUNILHADO DE MAÇÃ, COM GELADO DE BAUNILHA E CARAMELO
PANNACOTTA DE CITRINOS COM COLI DE CARAMELO E CROCANTE DE AMÊNDOA

BEBIDAS

VINHO VERDE BRANCO E TINTO:
CERQUEIRAL
VINHO MADURO BRANCO E
TINTO:
INTIMISTA
REFRIGERANTES
ÁGUA MINERAL
CERVEJA
CAFÉ

Buffet de sobremesas / Bar aberto / Ceia

DOCES

MOUSSE DE MARACUJÁ
MOUSSE DOIS CHOCOLATES
TARTE DE NATA
SUBLIME DE CACAU
TOUCINHO-DO-CÉU
PUDIM FRANCÊS
BABA DE CAMELO
CHEESECAKE
TARTE DE AMÊNDOA
BOLO DE BOLACHA
PINHA DE PROFITEROLES
TARTE DE LIMÃO
SEMI-FRIO DE MOUSSE
BAUNILHADA

QUEIJS

SERRA PASTA MOLE E CURADO
AVELEDA PASTA MOLE E CURADO
CAMEMBERT
BRIE
ILHA
QUEIJO ALENTEJANO CURADO
BOLACHAS DE ÁGUA E SAL
PÃO-DE-LÓ
TOSTAS
MARMELADA
COMPOTAS
FRUTOS SECOS

FRUTAS

TROPICAIS E DE ÉPOCA LAMINADAS

MESA DE CHÁS

CORTE DO BOLO

ESPUMANTE RAPOSEIRA BRUTO
ASTI GANCIA

CEIA (ESCOLHA DE UM)

CALDO VERDE COM BROA (SEMPRE INCLUÍDO)
MINI PREGOS EM PÃO CACO
BIFANAS NO PÃO
PÃO LEITÃO
ARROZ DE FEIJÃO COM PATANISCAS

DIGESTIVOS

(1 POR PESSOA)

WISKYS NOVOS:

JB, CUTTY SARK,
PASSPORT

WHISKYS VELHOS:

JB 15, LOGAN,
BRANDY
AGUARDENTE
LICOR BEIRÃO
BAILEYS
VODKAS
CAFÉ



Luna

Hotel Serra da Estrela

★★★★

Serra da Estrela - Covilhã

T| (+351) 275 310 300

M| (+351) 926 486 614

ESTRADA NACIONAL 339, PENHAS DA SAÚDE,
6200-073 SERRA DA ESTRELA

THE BEGINNING OF...

... *happily ever after*