

# KIT GRUPOS



 **the Lince**  
AZORES GREAT HOTEL, CONFERENCE, GOLF & SPA  
★ ★ ★ ★



## Buffet de Frios

### Exemplos de Saladas - Sujeito a Alteração

Salada Russa  
Salada Waldorf  
Salada Mista  
Bacalhau com Grão  
Salada de Frango  
Atum com Feijão Frade  
Quiche de Carnes Frias

### Molhos Diversos

Molho Cocktail, Maionese, Vinagrete e Molho de Iogurte

## Pratos Quentes

Canja de Peixe  
Creme Dubary

### Bacalhau Espiritual

Supremos de Abacora com Cebolada de Três Pimentos  
Filetes Juliana com Molho de Marisco  
Pescada Gatinada à Bretã  
Lírio Assado no Forno  
Lulas Douradas com Molho de Tomate

### Pato Corado com Laranja

Bifinhos de Peru com Molho de Cogumelos  
Perna de Porco Assada com Molho de Maçã  
Lasanha à Bolonhesa  
Rolinhos de Vitela Recheados com Legumes  
Frango Acoentrado com Amêijoas

### Acompanhamentos

Arroz de Frutos Secos	Batata Assada
Arroz Aromático	Couve-flor Gatinada
Legumes Salteados com Mel	Batata Salteada com Alho

## Sobremesas

### Exemplos de Sobremesas - Sujeito a Alteração

Bolo de Nozes	Leite Creme Queimado à Portuguesa
Tarte de Abóbora	Cheesecake de Maracujá
Pudim de Amêndoa	Bavaroise de Ananás
Bolo Brigadeiro	Arroz Doce
	Salada de Fruta

## Mesa de Queijos

Queijos Regionais  
Goiabada  
Seleção de Padaria e Tostinhas

## Bebidas

Vinho Branco da Casa	Sumos Variados
Vinho Tinto da Casa	Cafés e outras Infusões
Cerveja Regional	Águas

# Grupos



## OPÇÃO 1

Buffet de Frios  
1 Sopa  
1 Prato de Peixe  
1 Prato de Carne  
3 Acompanhamentos  
4 Sobremesas  
Mesa de Queijos  
Bebidas

## OPÇÃO 2

Buffet de Frios  
1 Sopa  
2 Pratos de Peixe  
2 Pratos de Carne  
4 Acompanhamentos  
6 Sobremesas  
Mesa de Queijos  
Bebidas

## SUGESTÃO nº 1

Sumo de Laranja

Água Mineral

Aperitivos Secos

**Suplementos**  
APERITIVOS

## SUGESTÃO nº 2

Vermutes

Gin Tónico

Sumo de Laranja

Água Mineral

Aperitivos Secos



## SUGESTÃO nº 3

Vermutes

Gin Tónico

Sumo de Laranja

Água Mineral

Aperitivos Secos

Seleccção de Canapés

## SUGESTÃO nº 4

Vinho do Porto

Vinho Branco da Casa

Licores Regionais

Vermutes

Gin Tónico

Sumo de Laranja

Água Mineral

Aperitivos Secos

Seleccção de Canapés

## SUGESTÃO nº 1

Whiskey Novo

Licores Regionais

Aguardente Terras de Conde

**Suplementos**  
DIGESTIVOS

## SUGESTÃO nº 2

Whiskey Novo

Whiskey Velho

Licores Regionais

Aguardente Terras de Conde



## SUGESTÃO nº 3

Whiskey Novo

Whiskey Velho

Licores Regionais

Aguardente Velha

Baileys

Porto Seco

## SUGESTÃO nº 4

Whiskey Novo

Whiskey Velho

Licores Regionais

Aguardente Velha

Baileys

Porto Seco

Conhaque

**NOTA:**

Suplemento Digestivos disponível em modalidade ao consumo ou Open Bar.

## Cascata de Fruta

Generoso Sortido de Frutas Regionais e da  
Época, Inteiras e Laminadas, em Mesa Própria e  
Devidamente Decorada.

## Cascata de Marisco

Camarão Cozido  
Sapateira Recheada  
Seleção de Padaria

### Molhos Diversos

Molho Cocktail, Maionese, Vinagrete e Molho de logurte

## Suplementos EXTRAS E VINHOS



## Vinho Tinto

Callabriga - Douro  
Quinta do Côtto - Douro  
Quinta da Pacheca - Douro  
Quinta de Côa - Douro  
Perene - Douro  
Duque de Viseu - Dão  
Quinta dos Carvalhais - Dão  
Quinta do Alqueve - Touriga Nacional - Ribatejo  
Má Partilha - Terras do Sado  
Quinta do Cardo - Bairrada  
Touriga Nacional - Follies - Bairrada  
Filipa Pato - Ensaio - Bairrada  
Vinha da Defesa - Alentejo  
Marquês de Borba - Alentejo  
Cortes de Cima - Touriga Nacional - Alentejo  
Esporão Reserva - Alentejo  
Basalto - Açores

## Vinho Branco

Castello d'Alba Reserva - Douro  
Perene - Douro  
Planalto - Douro  
Casa de Santar - Dão  
Duque de Viseu - Dão  
Filipa Pato - Ensaio - Bairrada  
Chardonnay - Maria Gomes - Bairrada  
Galeria - Chardonnay - Bairrada  
Esporão Reserva - Alentejo  
Vinha da Defesa - Alentejo  
Cortes de Cima - Chaminé - Alentejo  
Monte da Peceguina - Alentejo  
Terras de Lava - Açores

## Espumantes e Champanhes

Möet & Chandon  
Murganheira  
Aliança

## Vinhos Verdes

Alvarinho Palácio da Brejoeira  
Muros Antigos  
Gazela  
Aveleda

**Esta ementa inclui:**

- Sala Privada
- Brigada Completa de Sala
- 1 Flute de Espumante por Pessoa
- Folhos e Laços para Cadeiras e Mesas (Disponível em Bordeaux, Azul, Verde e Rosa)
- Equipamento de Som com Colunas, Mesa de Mistura e Leitor de Cd's

**Esta ementa exclui:**

- Bolos Festivos e Doçaria Fina
- Decoração - orçamento sob consulta
- Animação - orçamento sob consulta
- Artes Gráficas

**Duração do evento:**

Caso o evento se prolongue para além da hora contratada, o Hotel debitará um custo de € 250 por cada hora adicional. Este valor não implica o fornecimento de quaisquer alimentos e bebidas ou outros serviços.

A animação só é permitida até às 23:30h pelo que pedimos contenção a partir desta hora.

**Reserva e Confirmação do Evento:**

A confirmação dos nossos serviços, bem como a data escolhida só ocorrerá após pagamento de 30% do valor total do serviço e respectiva assinatura do contrato.

Até ao cumprimento deste procedimento, a data considera-se disponível e poderá ser vendida.

O restante pagamento será efectuado após o final do serviço.

**Cancelamentos:**

Até 8 dias antes – 50% do valor total acordado

Entre 8 dias e 72 horas antes – 75% do valor total acordado

A menos de 72 horas do evento – 100% do valor total acordado

**Número de Convidados:**

Considera-se como número final de convidados, o número dado até 72 horas antes do evento.

Caso o número de pessoas presentes seja inferior ao confirmado o hotel debitará a totalidade do número final confirmado.

Se o número de pessoas presentes for superior ao confirmado, far-se-á o ajuste ao valor final a facturar.

**Duração da Exposição dos Alimentos - Sistema de Segurança Alimentar:**

No âmbito do Sistema de Segurança Alimentar – HACCP implementado no Hotel, informamos que a exposição dos alimentos não poderá exceder as 3,5 horas. Alimentos expostos por períodos mais longos, perdem as suas características organolépticas, podendo nalguns produtos, tornar-se um risco em termos de segurança alimentar.

Nota: Pelas razões acima apresentadas não é permitida a entrada ou saída de produtos alimentares, excepto bolo festivo e doçaria fina.

**Consumo de Bebidas Alcoólicas:**

Ao abrigo da Legislação em vigor, é proibido colocar à disposição bebidas alcoólicas a menores de 16 anos e a quem se apresente notoriamente embriagado. Pedimos a vossa compreensão e colaboração para este facto.



# Grupos

## Condições Gerais

**CONTACTOS**

Tel 296 630 000 | Fax 296 630 001  
info@thelince-azores.com  
www.thelince-azores.com