



PENINA HOTEL
& GOLF RESORT



NATAL PARA EMPRESAS

Organize o Jantar/Almoço de Natal da sua empresa connosco

www.penina.pt

BUFFET 1

Preço por pessoa: €30€

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

Seleção de vinho branco e tinto JJW, cerveja, espumante, refrigerantes, água mineral, sumo de laranja

SELEÇÃO DE ENTRADAS

Seleção de saladas simples e variedade de molhos

Legumes grelhados temperados com azeite

Espelho de charcutaria de Monchique

Salada de pimentos assados

Salada de batata à Algarvia

Sortido de petiscos

Espinheta de bacalhau

Salada de polvo

SOPA

Caldo verde

PRATOS QUENTES

Perna de borrego à Algarvia

Espetadas de porco preto

Peito de peru assado com castanhas

Bacalhau à Brás

Arroz de cenoura

Batatas à padeiro

Legumes da estação

SOBREMESAS

Mousse de chocolate negro e laranja

Pudim de arroz perfumado com raspa de limão

Bolo Rei

Cesto de fruta da época

Seleção de mini-pastelaria “Penina”

Café ou chá

BUFFET 2

Preço por pessoa: €34

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

Seleção de vinho branco e tinto JJW, cerveja, espumante, refrigerantes, água mineral, sumo de laranja

SELEÇÃO DE ENTRADAS

Salada de polvo com pimentos e coentros

Bocas de sapateira à Algarvia

Salada simples de vegetais

Sortido de peixes fumados

Camarão da costa

Sortido de petiscos

Taboule de mariscos

SOPA

Canja de peixe e marisco

PRATOS QUENTES

Pato assado com molho de flor de laranjeira

Tortellini de ricotta

Frito misto de peixe e marisco

Bife de novilho à Portuguesa

Batatas salteadas em manteiga com coentros

Legumes frescos da nossa região

Arroz pilaf

SOBREMESAS

Pudim de arroz perfumado com raspa de limão

Torta de chocolate

Pudim de leite

Tarte Algarvia

Cesto de fruta da época

Seleção de mini-pastelaria “Penina”

Café ou chá

BUFFET 3

Preço por pessoa: €38

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

Seleção de vinho branco e tinto JJW, cerveja, espumante, refrigerantes, água mineral, sumo de laranja

SELEÇÃO DE ENTRADAS

Terrina de peixe caseira e seleção de peixes fumados

Salada de curgete com vinagrete de limão

Espelho de presunto de Monchique

Salada de batata e anchovas

Salada de frango com caril

Tomate com manjeriçã

Sapateira recheada

Legumes grelhados

Salada coleslaw

DO FOGÃO

Leitão assado

Picanha de novilho à Portuguesa

Cherne assado, emulsão de lima e leite de côco

Lombinho de atum à Algarvia

Escalope de salmão

Arroz de chouriço e coentros

Legumes da estação

Batata pála-pála

SOBREMESAS

Pirâmide de fruta da época

Bolo de chocolate branco e negro

Tarteletes de laranja

Mousse de manga

Parfait de citrus

Tiramisù

Salada de fruta fresca

Tábua de queijos Portugueses

Sortido de pastelaria “Penina”

Café ou chá

MENU 1

Preço por pessoa: €30€

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

Seleção de vinho branco e tinto JJW, cerveja, espumante, refrigerantes, água mineral, sumo de laranja

MENU

Sopa de peixe e marisco à moda do Penina

Ou

Presunto e enchidos de Monchique com melão

Jardineira de javali, legumes de inverno

Ou

Lombo de atum grelhado à Algarvia,
batatinha nova e legumes

Torta de amêndoas

servida com molho de frutos vermelhos e gelado

Café ou chá

MENU 2

Preço por pessoa: €36€

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

Seleção de vinho branco e tinto JJW, cerveja, espumante, refrigerantes, água mineral, sumo de laranja

MENU

Terrina de mousse de fígado de pato

servida com chutney de frutos secos e pão torrado

Ou

Canja de galinha com leite de côco

Perna de borrego assada com cogumelos e castanhas,
batata rosti e molho de tomilho selvagem

Ou

Arroz de peixe e mariscos

Bolo de chocolate preto e fruta

servido com molho de chocolate branco e gengibre

Café ou chá

MENU 3

Preço por pessoa: €43€

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

Seleção de vinho branco e tinto JJW, cerveja, espumante, refrigerantes, água mineral, sumo de laranja

MENU

Carpaccio de salmão marinado,

servido com creme de rabanete e caviar

Ou

Cocktail de camarão tigre e pérolas de yuzu

Pato assado em sabores de flor de laranjeira
castanhas amanteigadas e legumes de Inverno

Ou

Cherne assado com camarão tigre,
molho coraline, arroz de açafraão

Prato de queijos Portugueses, uvas e pão de nozes

Ou

Parfait de amêndoas torradas,
servido com molho de morango e gelado de baunilha

Café ou chá

CONDIÇÕES GERAIS

PREÇOS E SUPLEMENTOS OPCIONAIS

Preços são por pessoa e incluem IVA à taxa legal.

Buffett para um mínimo de 40 pessoas.

Suplemento opcional de bebidas € 12 por pessoa (vinho branco e tinto selecionado por Penina Hotel, refrigerantes e água mineral). Suplemento de bebidas premium poderá ser solicitado, caso seja pretendido.

Dispomos de outras opções para Cocktail de Boas Vindas que poderão ser adaptadas aos buffets e menus. Por favor, solicite a informação pretendida.

POLÍTICA DE CRIANÇAS

Grátis para crianças até aos 5 anos de idade.

Crianças dos 6 aos 12 anos de idade beneficiam de 50% desconto.

Crianças a partir dos 13 anos de idade ser-lhe-á cobrado o preço de adulto.

ANIMAÇÃO

Animação musical e entretenimento, poderão ser organizados, mediante o pagamento de um suplemento.

DANOS & RESPONSABILIDADES

Não é permitido a entrada e/ou saída de alimentos servidos durante o evento. Caso assim o pretenda, será necessário o preenchimento de um termo de responsabilidade. Contudo, o Hotel não se responsabilizará pelo consumo dos alimentos fora das suas instalações.

O Hotel reserva-se no direito de ser indemnizado por eventuais danos ou prejuízos provocados por pessoas e atos que ponham em causa o seu património.

Os custos de reparações, substituição de bens resultantes de danos ou quebras, bem como o seu extravio, serão debitados ao cliente ainda que a responsabilidade seja eventualmente de serviços subcontratados ou convidados do cliente.

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O plano de pagamentos deverá ser efetuado da seguinte forma:

- a) Aquando da reserva e marcação da data: pré-pagamento de 25% do total do evento. Este valor não será reembolsado, em caso de cancelamento.
- b) Até 7 dias antes do evento: 65% do total do evento.
- c) 48 horas antes do evento: os restantes 10% do total do evento.
- d) Quaisquer custos adicionais serão pagos no final do evento.

POLÍTICA DE CANCELAMENTO

Cancelamentos efetuados entre 30 e 15 dias antes do evento terão uma penalização de 50% do valor total pago nas alíneas a) e b) do ponto "Condições de Pagamento".

Cancelamentos efetuados uma semana (7 dias) antes do evento, não serão efetuados quaisquer reembolsos.



PENINA HOTEL
& GOLF RESORT

★ ★ ★ ★ ★