



dolce moments

FESTAS DE NATAL 2019

DOLCE
HOTELS AND RESORTS[®]
BY WYNDHAM
CAMPOREAL LISBOA

dolce moments

FESTAS DE NATAL 2019



MENU 3 MAGOS

ENTRADA

Salada de Bulgur
com ananás assado e especiarias (v)

ou

Folhado de bacalhau
com grão e salada verde

ou

Presunto serrano, saladinha
de pêra Rocha e vinho do Porto

ou

Parfait de queijo com molho
de arandos e salada verde

PRATO PRINCIPAL

Arroz malandrinho de polvo
com pastelinho de pimentos assados

ou

Bacalhau assado, esmagada de batata,
molho romesco e grelos salteados

ou

Bochecha de porco com quinoa
de cogumelos e legumes assados

ou

Tornedó de novilho com gratinada
de batata, legumes e molho de café

ou

Quinoa de legumes e caril de seitan (v)

SOBREMESAS

Mousse de arroz doce e ginja
com Tentúgal de doce de ovo

ou

Bolo de requeijão com doce
de abóbora e turrón de noz

ou

Brownie de chocolate
e castanha com mousse amaretto

BEBIDAS

Águas, refrigerantes, cerveja nacional
e vinhos selecção Dolce CampoReal Lisboa

Set menu

Entrada, prato principal
(1 prato de carne ou um prato de peixe) e sobremesa

37 € por pessoa

Degustação

Entrada, prato de peixe, prato de carne e sobremesa

47 € por pessoa

*(v) Opções vegetarianas — Este serviço inclui: centro de mesa natalício, música natalícia, menus impressos e árvore de natal.
Cada item do menu deverá ser igual para todos os elementos do grupo. Crianças dos 0 aos 6 anos: gratuito, crianças dos 7 aos 12 anos:
50% desconto. As opções apresentadas não estão disponíveis a 24 e 25 de dezembro.*

dolce moments

FESTAS DE NATAL 2019



BUFFET DE NATAL

(mínimo 40 pessoas)

Seleção de pães, azeite, balsâmico,
manteigas, azeitonas britadas

SALADAS SIMPLES

Salada de alfaces, beterraba,
cenoura ralada, couve roxa, tomate, milho

MOLHOS

Vinagrete balsâmico,
maionese de citrinos, molho cocktail

SELEÇÃO DE QUEIJOS E ENCHIDOS

TOSTAS, COMPOTAS CASEIRAS, UVAS FRESCAS, FRUTOS SECOS

SELEÇÃO DE ENTRADAS EM MINIATURA

SOPA

Caldo verde com chouriço e broa

ou

Creme de cogumelos trufado

ou

Sopa de peixes e croutons de alho

PRATO DE PEIXE

Bacalhau meio cura confitado
com azeite de alecrim

ou

Bacalhau com crumble
de broa e chouriço

ou

Corvina com coentrada de amêijoas

PRATO DE CARNE

Perú recheado
com alperces e frutos secos

ou

Bochechas estufadas
com cogumelos e castanhas

ou

Perna de borrego assada
com molho de menta

GUARNIÇÕES

Arroz de açafraão ou arroz selvagem
Legumes assados ou legumes gratinados
Batata assada com castanha ou batata com ervas

SOBREMESAS

Bolo-rei, tronco de Natal, sonhos,
arroz doce, tarte de limão merengada,
sericaia com ameixa e vinho do Porto,
pudim de ovos, pêra avinhada e fruta variada

BEBIDAS

Águas, refrigerantes, cerveja nacional
e seleção de vinhos Dolce CampoReal

Buffet de saladas e entradas, sopa,
prato de peixe, prato de carne e sobremesas

45 € por pessoa

*(v) Opções vegetarianas — Este serviço inclui: centro de mesa natalício, música natalícia, menus impressos e árvore de natal.
Cada item do menu deverá ser igual para todos os elementos do grupo. Crianças dos 0 aos 6 anos: gratuito, crianças dos 7 aos 12 anos:
50% desconto. As opções apresentadas não estão disponíveis a 24 e 25 de dezembro.*

dolce moments

FESTAS DE NATAL 2019



SUPLEMENTOS

SUPLEMENTO BUFFET DE SOBREMESAS

Bolo-rei, tronco de Natal, sonhos, arroz doce, tarte de limão merengada, sericaia com ameixa e vinho do porto, pudim de ovos, pêra avinhada e fruta variada

9.50 € por pessoa

SUPLEMENTO DE MARISCOS

Camarão cozido, ostras, sapateira recheada, búzios, salada de ovas, mexilhão com pimentos e amêijoas à Bulhão Pato

16 € por pessoa

(v) Opções vegetarianas — Este serviço inclui: centro de mesa natalício, música natalícia, menus impressos e árvore de natal. Cada item do menu deverá ser igual para todos os elementos do grupo. Crianças dos 0 aos 6 anos: gratuito, crianças dos 7 aos 12 anos: 50% desconto. As opções apresentadas não estão disponíveis a 24 e 25 de dezembro.

dolce moments

FESTAS DE NATAL 2019



APERITIVOS E DIGESTIVOS

APERITIVO I

Vinho branco e tinto
Cerveja
Refrigerantes
Águas

8 € por pessoa
(30 min)

APERITIVO II

Porto Dry
Espumante
Vinho branco e tinto
Sumo de laranja
Águas

12.50 € por pessoa
(30 min)

APERITIVO III

Porto Dry
Kir Royal
Vinho branco e tinto
Sumo de laranja
Águas

13.50 € por pessoa
(30 min)

APERITIVO IV

Kir Royal
Espumante
Gin tónico
Sumo de laranja
Águas

15 € por pessoa
(30 min)

DIGESTIVOS I

Whisky novo
Licor Beirão
Bailey's

9 € por pessoa
(30 min)

DIGESTIVOS II

Whisky velho
Licor Beirão
Bailey's

14 € por pessoa
(30 min)

*Tempo adicional pode ser pedido mediante
um acréscimo de 50% do preço da opção escolhida.*

dolce moments

FESTAS DE NATAL 2019



BAR ABERTO

MIRRA

Gin | Vodka | Licor Beirão
Vinhos Branco e Tinto | Cerejeiras | Cerveja
Refrigerantes | Água tônica | Água mineral com e sem gás

Preço por pessoa:

15.50 € (1 hora) – **21.50 €** (2 horas)

Por cada hora adicional: 6 € por pessoa

INCENSO

Whisky Novo | Gin | Vodka | Rum | Licor Beirão
Vinhos Branco e Tinto Cerejeiras | Cerveja | Refrigerantes
Água tônica | Água mineral com e sem gás

Preço por pessoa:

18.50 € (1 hora) – **23.50 €** (2 horas)

Por cada hora adicional: 6 € por pessoa

OURO

Porto Dry | Whisky Novo | Whisky Velho | Gin | Vodka | Rum
Licor Beirão | Bailey's | Porto Tawny | Aguardente | Caipirinha
Vinhos Branco e Tinto Cerejeiras | Espumante | Cerveja | Sumo de laranja
Refrigerantes | Água tônica | Água mineral com e sem gás

Preço por pessoa:

22.50 € (1 hora) – **28.50 €** (2 horas)

Por cada hora adicional: 6 € por pessoa

*Todos os serviços de bar aberto estão disponíveis até à 1h.
Após esse horário aplica-se um suplemento de 350 €/hora.
Para mais informações verificar a secção de informação geral.*

dolce moments

FESTAS DE NATAL 2019



ANIMAÇÃO*

SAXOFONISTA

2 horas de atuação + sistema de som

600 €

CARICATURAS

Desenho ao momento durante 2 horas

550 €

DJ + EQUIPAMENTO DE SOM

(sem iluminação max 6 horas de atuação)

700 €

DJ

+ equipamento de som + sistema de luzes com 8 robots e estruturas (com iluminação max 6 horas de atuação)

1350 €

ILUMINAÇÃO ARQUITECTURAL

(12 focos de bateria)

300 €

PISTA DE DANÇA DE LED

desde **1450 €**

DUO ACÚSTICO

Com sistema de som e atuação de 2 horas

600 €

KARAOKE

Por 4 horas de atuação + sistema de som

1000 €

PACOTE DE ANIMAÇÃO "DJ"

Sistema de som e iluminação | Iluminação ambiente com cor predefinida em toda a Sala | Caricaturas com desenho ao momento durante 2 horas | DJ

1600 €

PACOTE DE ANIMAÇÃO "OSCAR"

Sistema de som e iluminação | Iluminação ambiente com cor predefinida em toda a Sala | Personagem "Óscar" — Empregado Falso + Magia Close up Duo Acústico

1450 €

PACOTE DE ANIMAÇÃO "GOSPEL GROUP"

Sistema de som e iluminação | Iluminação ambiente com cor predefinida em toda a Sala | Gospel Group — Versões de músicas da atualidade conhecidas de todos (4 Vozes + Piano).

2450 €

TEATRO DE IMPROVISO

A comédia de improviso consiste na apresentação de um conjunto de jogos teatrais construído com a ajuda do público. (Sistema de som + luzes)

2500 €

**Sujeito à disponibilidade.*

dolce moments

FESTAS DE NATAL 2019



WORKSHOP VÍNICO

Inserido na região vitivinícola de Lisboa, o Dolce CampoReal é o local ideal para alargar o seu conhecimento sobre a arte da degustação de vinhos. A degustação será acompanhada por bolachas salgadas e águas.

Workshop + Degustação de um vinho branco e dois vinhos tintos Portugueses

Desde 12 € por pessoa

Para mais opções solicite a nossa brochura de workshops vînicos.

WORKSHOP DE GINS

Aprenda a confeccionar a bebida do momento ao mesmo tempo que aprende um pouco sobre a sua história e evolução.

Workshop + Degustação de 3 gins

Desde 20 € por pessoa

Para mais opções solicite a nossa brochura de workshop de Gin.

Poderá ainda adicionar ao seu Workshop Vínico e Workshop de Gins:

Tábua de queijos portugueses e internacionais **3,00 €** por pessoa

Tábua de charcutaria e fumados **3,00 €** por pessoa

ACTIVIDADE GINGERBREAD HOUSE

Baseado no conto dos Irmãos Grimm, as construções de casas feitas de biscoito de gengibre (Gingerbread) são cada vez mais uma tradição Natalícia que tem lugar obrigatório na mesa de Natal. Nesta actividade cada grupo terá de construir a sua casa de biscoito de gengibre e decorar com os elementos fornecidos desde M&M's, gomas, chocolate, etc. Aqui a criatividade não tem limites e a diversão está garantida!

Actividade + Coffee station em sala

20 € por pessoa

dolce moments

FESTAS DE NATAL 2019



INFORMAÇÃO GERAL

Esta oferta não está disponível nos dias 24 e 25 de Dezembro 2019.

PREÇOS

Os preços são em Euros, por pessoa/unidade, incluindo IVA à taxa legal. O Hotel reserva-se ao direito de alterar os conteúdos ou os preços sem aviso prévio.

TARIFA NOCTURNA

O Hotel reserva-se o direito de cobrar uma taxa a todos os eventos que ultrapassem o horário contratado. Após as 01h00, cada hora suplementar tem um custo de 350 €.

NÚMERO GARANTIDO DE PESSOAS

O Hotel deverá receber a informação do menu e do número de pessoas que participarão no evento até 5 dias antes do seu início. O número final de participantes garantidos, deverá ser comunicado até 72 horas antes do início do evento. Será esse o número final para efeitos de faturação. Se o número de presenças nos eventos for superior ao garantido a faturação será feita de acordo. Haverá lugar ao débito do valor de aluguer de sala de 150 € para todos os pequenos almoços, almoços, cocktails ou jantares que se realizem em sala privada para um número inferior a 20 pessoas. 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.

COMIDAS E BEBIDAS

Não deverão entrar no Hotel quaisquer alimentos trazidos pelos organizadores ou seus convidados, sem prévia autorização escrita da direção do Hotel.

TAXA DE ROLHA

Para bebidas exteriores ao hotel será cobrado uma taxa de rolha de 8 € por cada garrafa de vinho aberta. E de 12 € por cada garrafa de bebidas espirituosas.

EQUIPAMENTO AUDIOVISUAL

O fornecimento de equipamento audiovisual poderá ser contratado pelo Hotel, devendo para esse efeito ser solicitado com a devida antecedência. O Cliente deverá especificar com a maior exatidão qual o tipo de material necessário. Se o Cliente optar por contratar diretamente o aluguer e a instalação do equipamento, o Hotel não se poderá responsabilizar pela qualidade do mesmo e a respetiva assistência técnica.

DECORAÇÃO

O Hotel poderá apresentar sugestões específicas que se adaptem ao tipo de evento. Se o Cliente optar por contratar a decoração diretamente, o Hotel deverá ter conhecimento prévio da decoração prevista.

ANIMAÇÃO

O Hotel poderá apresentar sugestões de animação personalizada. O Hotel deverá ser sempre previamente informado da animação, aprovando a mesma. Caso a animação decorra num local exterior, a mesma carece de licença de animação, sendo o cliente responsável pelo custo associado à mesma. A animação tem um horário limite até às 03:00. O Hotel reserva-se o direito de suspender a animação.

dolce moments

FESTAS DE NATAL 2019



INFORMAÇÃO GERAL

SINALÉTICA

Toda a sinalética deverá restringir-se às áreas contratadas pelo Cliente. O Hotel reserva-se o direito de retirar qualquer sinalética que, pelo seu tamanho, aspeto ou localização, não tenha sido previamente aprovada pelo hotel. Nenhuma sinalética ou decoração poderá ser colocada em frente a extintores, saídas de emergência ou próxima de fontes que gerem energia. Não é permitido meios de suspensão como pregos, pioneses, fita adesiva ou outros, bem como afixar materiais nas paredes, pavimentos ou tetos. As despesas decorrentes da reparação de quaisquer danos causados nas instalações ou equipamentos do Hotel, por pessoa presente no evento, serão da única e exclusiva responsabilidade do cliente, ficando o Hotel autorizado a cobrar tais importâncias na fatura do evento ou posteriormente.

ENCOMENDAS, EMBALAGENS E MATERIAL IMPRESSO

O Hotel poderá receber material para 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 do Hotel. Não serão recebidas encomendas entregues à cobrança. Todo o material excedente do Cliente deverá ser recolhido no final do evento. O Hotel não poderá ser responsabilizado por qualquer extravio de bens deixados pelos organizadores e/ou seus convidados, nas suas instalações, antes, durante ou depois do evento.

TELEFONES

Estão disponíveis em todas as salas extensões telefónicas, podendo ser colocado em cada sala, mediante solicitação prévia do Cliente, o respetivo aparelho telefónico. Caso se verifique o procedimento anterior o acesso à rede exterior é ativado logo que a sala seja ocupada pelo Cliente. Todas as chamadas efetuadas serão debitadas diretamente na conta principal. O bloqueio das linhas, os níveis de acesso nacional/internacional ou o acesso a uma linha com número direto, deverá ser solicitado com a devida antecedência ao Departamento Comercial.

SEGURANÇA

O Hotel deverá ser informado previamente da presença de segurança privada antes ou durante os eventos.

SERVIÇO DE LIMPEZA EXTRA

O Hotel reserva-se ao direito de aplicar de imediato um suplemento de no mínimo 1000 €, caso em sequência do decorrer do evento se verifique espaços e áreas do Hotel com elevada sujidade decorrente de comportamentos desviante da conduta expectável do Cliente.

DANOS DE ESTRUTURA

Em caso de dano de alguma estrutura fixa ou amovível existente no Hotel, será aplicada de imediato um suplemento de no mínimo 1000 €.