

MONTE REAL

HOTEL • TERMAS • SPA

KIT DE BANQUETES

**DISCOVERY HOTEL
MANAGEMENT**

COFFEE BREAK

Coffee-break selecionado será o mesmo para todo o grupo.
Preços por pessoa com IVA e taxas de serviço incluídos.
Sujeitos a alteração sem aviso prévio.

COFFEE BREAK

COFFEE-BREAK BASE	5€
Biscoitos/bolachas ou Bolo caseiro fatiado	
logurtes sólidos	
Fruta (à peça e em pedaços)	
Café, seleção de chás, leite, sumo de laranja e água mineral	
SUPLEMENTOS A	1€
Bolo de maçã e noz	
Bolo de chocolate	
Bolo de limão e gengibre	
Bolo de cenoura e laranja	
Variedade de gelatinas	
SUPLEMENTO B	1,50€
Mini-bola de Berlin	
Mini pastel de nata	
Variedade de muffins (maçã, canela, chocolate)	
Sortido de queijadas	
logurte líquido	
SUPLEMENTO C	2,50€
Sandes mistas	
Pão com chouriço	
Croissants com queijo ou fiambre	
Pão de alfarroba com frango fumado e Philadelphia	
SUPLEMENTO D	3,50€
Espetada de fruta	
logurte cremoso com frutos vermelhos e frutos secos (miolo de noz, amêndoa, caju e avelã)	
SUPLEMENTOS WELLNESS A	1,50€
Maçã assada com mel e canela	
Palitos de legumes frescos, creme Philadelphia light	
Bolo de chocolate e beterraba	
SUPLEMENTOS WELLNESS B	2€
Requeijão de Serpa magro no forno	
Madalena de laranja	
Ananás dos açores assado	

MENUS BUFFET

Menus válidos para um mínimo de 30 pessoas.
Menu selecionado será o mesmo para todo o grupo.
Preços por pessoa com IVA e taxas de serviço incluídos.
Sujeitos a alteração sem aviso prévio.

Seleção ao dispor do cliente. O Buffet é constituído por:

- Mesa de saladas simples
- 1 Sopa
- 2 pratos quentes (entre peixe, carne e vegetariano)
- Mesa de sobremesas
- Bebidas (água, refrigerantes, vinho da casa – branco e tinto, café)

O valor do Buffet resulta da soma das opções selecionadas (exceto os pratos de peixe, carne e vegetariano, cujo valor é calculado através do valor médio dos dois pratos selecionados, isto é: saladas + sopa + (prato quente1 + prato quente 2 : 2) + sobremesas + bebidas). Acresce o valor dos suplementos, se aplicável.

MENUS BUFFET

MESA DE SALADAS SIMPLES 3,50€
(igual para todos os buffets - alface, tomate, pepino, cenoura, beterraba e milho)

SOPAS

Creme de legumes 3,50€
Sopa de espinafres 4€
Aveludado de abóbora e frutos secos 4,50€
Gaspacho alentejano 3,80€
Sopa de peixe do Pedrógão 5,50€
Sopa de feijão verde e chouriço 5€

Opções vegetarianas:

Creme de legumes 3,50€
Aveludado de alho francês com leite de amêndoa 4€
Creme de ervilhas com tomate assado 4,50€

PEIXES

Lombos de robalo à moleira 13,50€
Fagô de Garoupa com bacon BT 21€
Naco de salmão no forno com crosta de ervas 14,50€
Carolino de bochechas de bacalhau em coentrada 13€
Posta de bacalhau na caçoila 16€
Lâminas de polvo panado 19€

CARNES

Posta de alcatra em escabeche de balsâmico e espargos 16€
Fricassé de pintade com amêijoa à bulhão pato 14€
Assadura de porco preto, chimichurri 19€
Bife da vazia maturado, molho Rossini 31€
Perna de pato confitada, molho yuso 13€
Chanfana de borrego no forno a lenha 17€

VEGETARIANO

Strogonoff de tempeh e espargos; Arroz basmati e legumes 13€
Rolo de Seitan com recheio de arandos, amêndoa, alperce seco, tâmaras e noz de pecan; 15€
Purê de batata-doce e legumes
Legumes gratinados no forno com guisado de tofu; Tagliatelles salteados com legumes 13,50€
Caril de legumes e cogumelos; Cuscus de legumes 12€
Paella de legumes, cogumelos e tempeh 14,50€

MESA DE 4 VARIEDADES DE SOBREMESAS, E CESTA DE FRUTA 5€

BEBIDAS 3,50€

Suplementos:

• Suplemento de fruta laminada 4€
• Suplemento de salada de fruta 3€
• Suplemento de saladas compostas 6€
• Suplemento de tábua de queijos e enchidos 6€

SET MENU

Menus válidos para um mínimo de 15 pessoas.
Menu selecionado será o mesmo para todo o grupo.
Preços por pessoa com IVA e taxas de serviço incluídos.
Sujeitos a alteração sem aviso prévio.

Seleção ao dispor do cliente. O set menu é constituído por:

- 1 sopa e / ou 1 entrada
- 1 ou 2 pratos quentes (1 de peixe e / ou 1 de carne e/ Ou 1 Vegetariano)
- 1 sobremesa
- Bebidas (água, refrigerantes, vinho da casa – branco e tinto, café)

O valor do SetMenu resulta da soma das opções selecionados.

SET MENU

ENTRADAS

Bruschetta de pulled-pork envinagrado	4,50€
Portobello recheado alheira, broa e espargos, salada de couve roxa	5€
Verrine de hùmus, pimento assado e salmão gravlax	5,50€
Burrata de búfala, pata negra e rúcula	8,50€
Folhado de gambas, molho de manga indiano	9,50€
Pastel de nata de bacalhau, cenoura com mel e cominhos	6€

SOPAS

Creme de legumes	3,50€
Sopa de espinafres	4€
Aveludado de abóbora e frutos secos	4,50€
Gaspacho alentejano	3,80€
Sopa de peixe do Pedrógão	5,50€
Sopa de feijão verde e chouriço	5€

Opções vegetarianas:

Creme de legumes	3,50€
Aveludado de alho francês com leite de amêndoa	4€
Creme de ervilhas com tomate assado	4,50€

PEIXES

Lombos de robalo à moleira	13,50€
Fagõt de Garoupa com bacon BT	21€
Naco de salmão no forno com crosta de ervas	14,50€
Carolino de bochechas de bacalhau em coentrada	13€
Posta de bacalhau na caçoila	16€
Lâminas de polvo panado	19€

CARNES

Posta de alcatra em escabeche de balsâmico e espargos	16€
Fricassê de pintade com amêijoa à bulhão pato	14€
Assadura de porco preto, chimichurri	19€
Bife da vazia maturado, molho Rossini	31€
Perna de pato confitada, molho yuso	13€
Chanfana de borrego no forno a lenha	17€

VEGETARIANO

Strogonoff de tempeh e espargos; Arroz basmati e legumes	13€
Rolo de Seitan com recheio de arandos, amêndoa, alperce seco, tâmaras e noz de pecan;	15€
Puré de batata-doce e legumes	
Legumes gratinados no forno com guisado de tofu; Tagliatelles salteados com legumes	13,50€
Caril de legumes e cogumelos; Cuscus de legumes	12€
Paella de legumes, cogumelos e tempeh	14,50€

SOBREMESAS

Panna-cotta de baunilha e cardomomo, crumble de côco e gelado de chocolate	4€
Semi-frio de tiramisu, colis de chocolate e telha de café	4€
O nosso crumble de maçã, creme de limão e gelado de baunilha	4€
Cheesecake de maracujã	5€
Pudim abade de priscos, creme de mirtilo e gelado de tangerina	5€
Choux de manteiga de amendoim, mousse de limão lima, gelado de morango	5€

BEBIDAS

3,50€

KIT DE BANQUETES

MENU DE GALA

Menus válidos para um mínimo de 15 pessoas.

Menu selecionado será o mesmo para todo o grupo.

Preços por pessoa com IVA e taxas de serviço incluídos.

Sujeitos a alteração sem aviso prévio.

Inclui: 1 Entrada, 1 Sopa, 1 Prato de Peixe, 1 Prato de Carne, 1 Sobremesa e Bebidas.

Todos os extras são cobrados à parte.

MENU DE GALA

58€ POR PESSOA

ENTRADAS (selecionar 1)

Carpaccio de polvo, echalotas caramelizadas em balsâmico, falso caviar de tinta de choco
Lombo de Atum snackê ao sésamo, mousse de guacamole, salicórnia
Moelleux de queijo de Azeitão, compota de mirtilos, espargos glaciados

SOPAS (selecionar 1)

Cappuccino de salmonete, crostini de gamba rosa
Volupté de abobora, paprika fumada cominhos, cogumelos desidratados

PEIXES (selecionar 1)

Paupietes de bacalhau, molho de crustáceos, húmus e uma galantine de grelos
Wellington de tamboril, risoto milanesa, legumes assados

CARNES (selecionar 1)

Chateaux-briand, molho Rossini, batata dauphinoise
Medalhões de porco preto BT, ragoût de carabineiro e quiabos, rôsti trufada

SOBREMESAS (selecionar 1)

Coullant de abobora, mousse de requeijão Seia, mel, amêndoa e gelado de canela
Marquise de chocolate e praliné, caramelo salgado, crocante de avela, gelado de tangerina

BEBIDAS

Água, refrigerantes, vinho da casa e café

MENU BARBECUE

Extras cobrados à parte.

Válido para grupos entre 25 a 70 participantes e sujeito às condições climatéricas. Pode ser necessário aplicar o plano B, que consiste em passar todo o serviço para dentro do hotel (grelhados são elaborados na cozinha), perdendo-se inevitavelmente algum ambiente de barbecue.

O menu escolhido deverá ser único para todo o grupo.

Os preços mencionados incluem IVA e taxas de serviço.

Estão sujeitos a alteração sem aviso prévio.

MENU BARBECUE

MENU I

33€

Saladas simples (alface, tomate, cenoura, milho, beterraba, pepino)
Febras, entrecosto, salsichas, entremeada e pernas de frango
Batata salteada
Buffet de 4 sobremesas e cesta de frutas

MENU II

38€

Saladas simples (alface, tomate, cenoura, milho, beterraba, pepino)
Costeletas de borrego, febras, entremeada, salsichas, entrecosto,
espetada de frango com abacaxi e enchidos
Batata salteada
Buffet de 4 sobremesas e cesta de fruta

MENU III

42€

Saladas simples (alface, tomate, cenoura, milho, beterraba, pepino, pimentos)
Sopa de couve, feijão branco e chouriço
Sardinhas assadas, costeletas de borrego, salsichas, rolinhos de porco e bacon,
picanha, espetadas de frango com abacaxi e enchidos
Batata salteada
Buffet de 5 sobremesas e cesta de frutas

Todas as opções incluem: Água, refrigerantes, vinho da casa (branco e tinto), sangria e café
Opção complementar: Suplemento de caldo verde com chouriço: 3€ por pessoa

WELCOME DRINK

O welcome-drink selecionado será o mesmo para todo o grupo.
Preços por pessoa com IVA e taxas de serviço incluídos.
Sujeitos a alteração sem aviso prévio.

WELCOME DRINK

PORTO DE HONRA

5,50€

Porto seco e Porto doce
Cerveja Imperial
Sumo de laranja
Batata chips
Salgadinhos de bar

MOSCATEL COCKTAIL

7€

Moscotel e Martini
Cerveja imperial
Sumo de laranja
Batata chips
Salgadinhos de bar
Variedade de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau)

CHAMPANHE COCKTAIL

9€

Espumante Bruto ou Meio Seco
Kir Royal
Cerveja imperial
Sumo de laranja
Batata chips
Salgadinhos de bar
Variedade de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau, chamuças)

MONTE REAL COCKTAIL

10€

Vinho Branco
Vinho Rosé
Moscotel de Setúbal
Porto Tónico
Cerveja Imperial
Sumo de laranja
Variedade de tapas
Queijadas de queijo com figo
Tâmaras com bacon
Crostitini de secreto tandoori

DIGESTIVOS E BAR ABERTO

Preços por pessoa (exceto as senhas, cujo valor é à unidade).
IVA e taxas de serviço incluídos.
Sujeitos a alteração sem aviso prévio.

DIGESTIVOS E BAR ABERTO

DIGESTIVO I

8,50€ (30min.)

Whisky novo J&B
Licor Beirão
Amêndoa Amarga
Gin Gordon's
Porto Seco Tawny
Baileys
Brandy Constantino

DIGESTIVO II

10€ (30min.)

Aguardente CRF
Whisky novo J&B
Licor Beirão
Amêndoa Amarga
Vodka Moskovskaya
Gin Gordon's
Rum Bacardi
Porto Seco Tawny
Baileys

BAR ABERTO

16€ por pessoa (2 horas)

Aguardente-CRF, Whisky Novo, Vodka, Gin-Gordon's, Rum Bacardi, Licor Beirão, Amêndoa Amarga, Moscatel, Porto Seco e Porto doce, Vinho branco e tinto 'Fontanário de Pegões', Cerveja imperial, refrigerantes e água

Por cada hora adicional: 7€/por pessoa

SISTEMA DE SENHAS

Valor por senha: 4€

1 Senha: Vinho branco e tinto 'Fontanário de Pegões', cerveja imperial, refrigerantes e água

2 Senhas: Aguardente-CRF, Whisky Novo, Vodka, Gin-Gordon's, Rum Bacardi, Licor Beirão, Amêndoa Amarga, Moscatel, Porto Seco e Porto doce

FINGER BUFFET

Valor por pessoa.

Menus válidos para um mínimo de 20 pessoas.

Menu selecionado será o mesmo para todo o grupo.

Preços por pessoa com IVA e taxas de serviço incluídos.

Sujeitos a alteração sem aviso prévio.

FINGER BUFFET

21,50€ POR PESSOA

Sanduíche rústica de rosbife, creme de rábano e folhas de espinafres

Wrap de salmão, creme de queijo e beterraba vermelha

Espetada de cogumelos e courgette

Salada de pepino, queijo feta, abóbora e couve roxa

Sandes cubana

Crocante de peru em gergelim, aioli e cornichons

Salada pato lascado, pak choi ao tandoori e amendoim

Salada ceaser de frango fumado

Croissant de chouriço, pesto de avelã e queijo creme

Variedade de salgados (rissóis, croquetes, pasteis bacalhau)

Saladas simples

Sobremesas diversas

Água, sumo de laranja, vinho da casa (branco e tinto) e café

PIQUENIQUES

PIQUENIQUES

MENU EQUILIBRIO

28€

Salada de quinoa, mini legumes e queijo violife
Pica-pau de temphe, salada da praça
Fusilli salteado com Pesto, brócolos e seitan

SOBREMESA

Bolo de chocolate com beterraba, molho inglês
Fruta laminada

Água e Tisanas aromatizadas

MENU GOURMAND

25€

Burrata de búfala, pata negra e rúcula
Wraps de frango fumado, juliana de legumes e guacamole

SOBREMESA

Clafoutis de framboesas
Salada de fruta

Água, refrigerante e Vinho 0.375 (seleção do hotel)

MENU STRAVAGANCIA

28€

Salgadinhos (rissóis, croquetes e pasteis de bacalhau) salada de tomate e pepino
Bagel com queijo da serra e presunto
Hambúrguer de novilho, tomate, molho BQ, bacon e cheddar

SOBREMESA

Marquise de chocolate, crocante de praliné
Salada de fruta

Água, refrigerante e Vinho 0.375 (seleção do hotel)

MENUS ALFAIAS HOUSE

Menus válidos para um mínimo de 15 pessoas.
Menu selecionado será o mesmo para todo o grupo.
Preços por pessoa com IVA e taxas de serviço incluídos.
Sujeitos a alteração sem aviso prévio.

Seleção ao dispor do cliente. O Menu é constituído por:

- Entradas ("em cima da mesa")
- Prato principal (todos confeccionados no forno a lenha) + acompanhamento
- Mesa de sobremesas
- Bebidas (água, refrigerantes, vinho da casa – branco e tinto, café).

O valor do Buffet resulta da soma das opções selecionadas.

MENUS ALFAIAS HOUSE

EM CIMA DA MESA

Pão caseiro, manteiga caseira e tabuas de queijos e enchidos 7€

A PARTILHAR, CONFECIONADAS NO FORNO A LENHA

Robalo de mar ao sal 33€

Bacalhau inteiro, folha de videira 35€

Polvo na abóbora 26€

Leitão assado na hora 22€

Aba de novilho 8h no forno 21€

Cabritinho de leite 24€

PARA ACOMPANHAR (2 opções à escolha):

Batata rústica

Batata-doce assada

Legumes assados

Grelos salteados

Arroz de chouriço no forno

MESA DE 4 SOBREMESAS E CESTA DE FRUTA 5€

BEBIDAS (água, refrigerantes, vinho da casa e café) 3,50€

CASAMENTOS

Menus válidos para um mínimo de 30 pessoas.

Menu selecionado será o mesmo para todo o grupo.

Preços por pessoa com IVA e taxas de serviço incluídos.

Sujeitos a alteração sem aviso prévio.

Inclui: Welcome-Drink, 1 Entrada, 1 Sopa, 1 Prato de Peixe, 1 Prato de Carne, 1 Sobremesa, Buffet e Bebidas.

Todos os extras são cobrados à parte.

CASAMENTOS

120€ POR PESSOA

WELCOME-DRINK

Canapês; Variedade de salgadinhos; Mini pizza; Crackers de queijo da serra e presunto;
Mini bola de Berlim; Recheio de sapateira
Espumante; Vinho branco; Vermute; Cerveja; Refrigerantes; Sumo de laranja

ENTRADAS (selecionar 1)

Carpaccio de polvo, echalotas caramelizadas em balsâmico, falso caviar de tinta de choco
Lombo de atum snackê ao sêsamo, mousse de guacamole, salicórnia
Moelleux de queijo de Azeitão, compota de mirtilos, espargos glaciados

SOPAS (selecionar 1)

Cappuccino de salmonete, crostini de gamba rosa
Volupté de abobora, paprika fumada cominhos, cogumelos desidratados

PEIXES (selecionar 1)

Paupietes de bacalhau, molho de crustáceos, húmus e uma galantine de grelos
Wellington de tamboril, risoto milanese, legumes assados

TROU NORMAND (granizado de lima e limão, frutos vermelhos e espumante)

CARNES (selecionar 1)

Chateaux-briand, molho Rossini, batata dauphinoise
Medalhões de porco preto BT, ragoût de carabineiro e quiabos, rôsti trufada

SOBREMESAS (selecionar 1)

Coillant de abobora, mousse de requeijão Seia, mel, amêndoa e gelado de canela
Marquise de chocolate e praliné, caramelo salgado, crocante de avela, gelado de tangerina

BEBIDAS

Água, refrigerantes vinho da casa e café

BUFFET (inclui)

Mesa de queijos e fumeiro, compotas caseiras e pão do nosso forno
Saladas compostas
Mesa de mariscos (camarão cozido, sapateira, ameijoas, mexilhão)
Mesa de sobremesas
Fruta laminada
Água, refrigerantes vinho da casa e café

SUPLEMENTOS

Mesa de leitão do nosso forno
Mesa de sushi

110€ por unidade
2,50€ por peça

Condições:

Por motivos de garantia da privacidade e do sossego dos nossos hóspedes e em função da taxa de ocupação, poderemos estar obrigados a limitar o horário do evento até às 24h00.
De acordo com as normas de Qualidade e Segurança Alimentar e do sistema HACCP em vigor, não é permitido transportar quaisquer tipo de comidas ou bebidas para fora das instalações deste hotel.

WORKSHOPS

Mínimo de 10 pessoas.
Inclui workshop + refeição.
Duração mínima: 1h30 + tempo de refeição.
Preços por pessoa com IVA e taxas de serviço incluídos.
Sujeitos a alteração sem aviso prévio.

WORKSHOPS

WORKSHOP I

MESTRE DO CHURRASCO À VOLTA DO OFYR

35€

Temas:

- Conhecer as carnes
- O corte de cada peça
- A que temperatura as devemos cozinhar
- Os temperos a utilizar
- O sal e a matéria gorda
- O tempo de descanso de cada peça
- Prova e comparações

WORKSHOP II

PÃO E PIZZAS

18€

Temas (pão):

- A escolha das farinhas
- O fermento & massa mãe
- O amassar o pão e tempo de fermentação
- Temperatura do forno e tempo de cozedura

Temas (pizza):

- A farinha e o fermento
- O tempo de fermentação
- O tomate para o molho
- A escolha da Mozzarella
- Composição e guarnição da pizza
- A temperatura e tempo de cozedura

WORKSHOP III

TÁRTAROS E CEVICHEs

28€

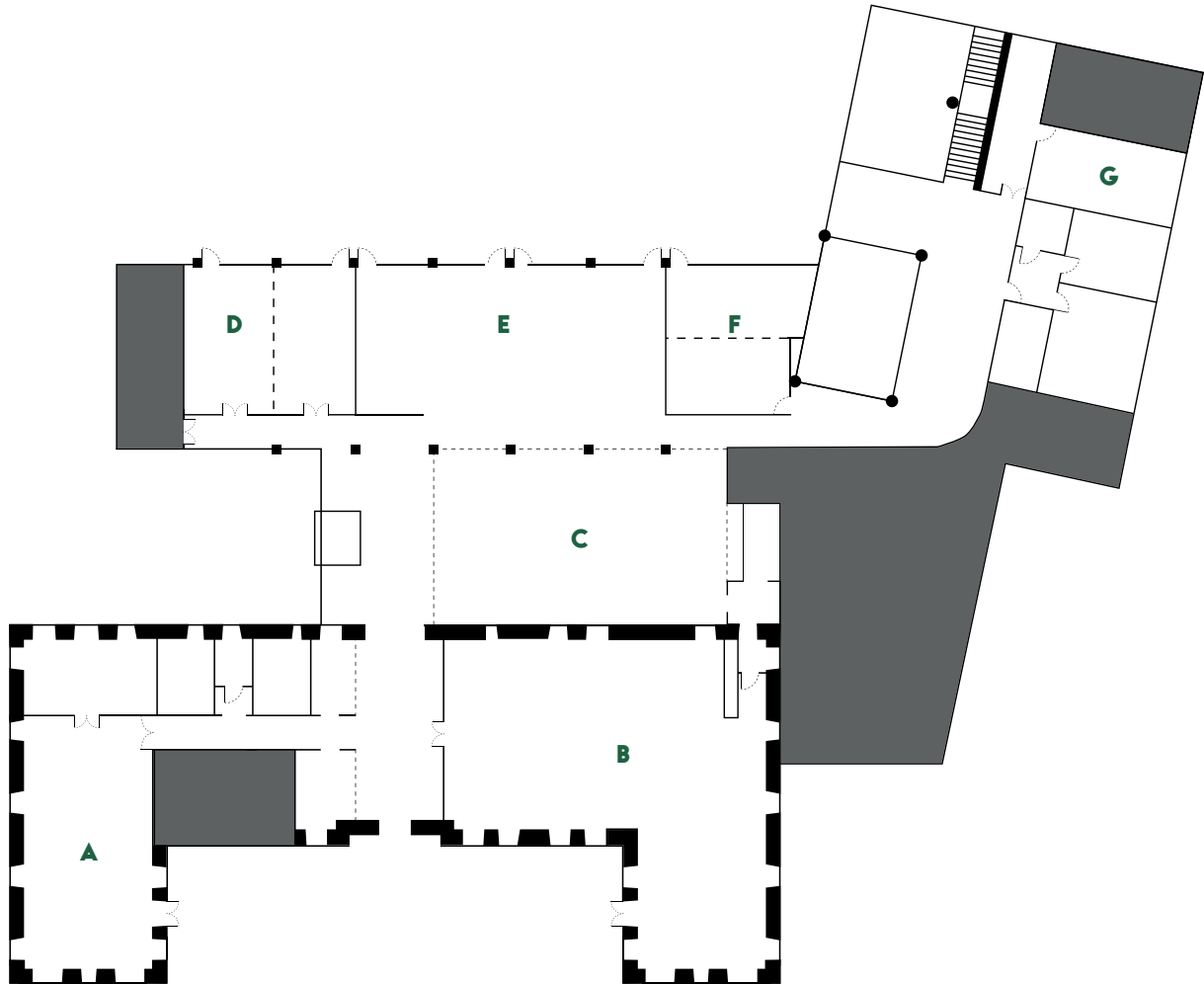
Temas:

- A escolha do peixe
- O corte do peixe
- Que tipo de peixe se adequa à receita
- Os temperos
- E o empratamento

Suplemento de bebidas: 3,50€ por pessoa
(inclui água, refrigerantes, vinho da casa branco e tinto e café)

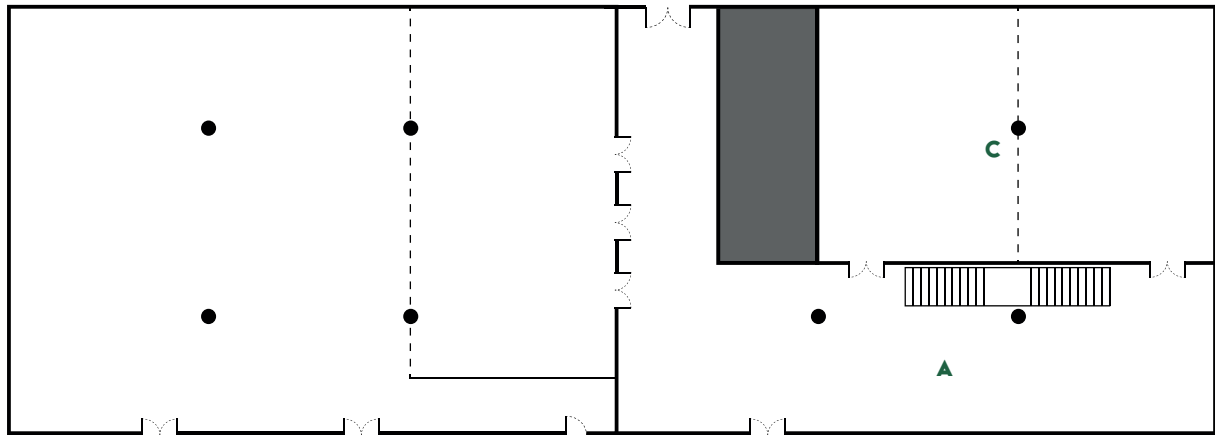
CORPORATE

PISO 0



- A** Sala • Meeting room Monte Real 1
- B** Restaurante • Restaurant
- C** Bar
- D** Sala • Meeting room Monte Real 2A + 2B
- E** Lounge area
- F** Sala • Meeting room Monte Real 3A + 3B
- G** Sala • Meeting room Monte Real 4

PISO -1



- A Corporate Lounge
- B Sala • Meeting room Monte Real 5A + 5B
- C Sala • Meeting room Monte Real 6A + 6B

REUNIÕES

Sala Meeting Room	Medidas Measures	M ²	Plateia Theater	Escola School	“U”	Cabaret
1	12,95 x 6,65	86	60	28	20	36
2 (A+B)	8,65 x 7,30	63	40	16	16	18
2A	4,60 x 7,30	33	-	-	10*	-
2B	4,05 x 7,30	30	-	-	10*	-
3 (A+B)	6,50 x 7,30	47	30	12	12	18
3A	6,50 x 3,60	23	-	-	10*	-
3B	6,50 x 3,60	23	-	-	10*	-
4	7,50 x 3,70 26	26	-	-	10*	-
5 (A+B)	15,50 x 9,85	153	60	32	-	42
5A	7,75 x 9,85	76	30	24	20	24
5B	7,75 x 9,85	76	30	20	16	18
6 (A+B)	23,60 x 16,87	381	180	72	40 / 76**	114
6A	15,70 x 16,87	265	120	54	32	84
6B	7,90 x 14,73	116	80	30	26	36

* mesa única • single table

** U duplo • double U

INFORMAÇÕES GERAIS

INFORMAÇÕES GERAIS

POLÍTICA DE CANCELAMENTOS

Mais de 91 dias antes do serviço - 0%;

De 90 a 61 dias antes do serviço - débito de 25% do total previsto da fatura;

De 60 a 31 dias antes do serviço - débito de 50% do total previsto da fatura;

De 30 a 11 dias antes do serviço - débito de 75% do total previsto da fatura;

De 10 a 00 dias antes do serviço - débito de 100% do total da fatura.

NÚMERO DE PARTICIPANTES E ESCOLHA DAS EMENTAS

O hotel deverá ser informado por escrito do nº de participantes presentes no Evento com uma antecedência mínima de 07 dias. O nº informado será considerado como o mínimo no momento de faturação. O hotel não se responsabiliza pela prestação de serviço a um número de pessoas

superior a 05% do estipulado (quando o aumento se verifica a menos de 24 horas do serviço) ou 10% (quando o aumento se verifica a menos de 48 horas do serviço). A escolha de ementas deverá ser comunicada com os iguais 07 dias de antecedência sob pena de não ser possível a confecção das respectivas iguarias.

ATRASOS NAS REFEIÇÕES

Atraso de 60 minutos: aplicação de uma sobretaxa de 15% do valor por pessoa/refeição.

Atraso de 90 minutos: aplicação de uma sobretaxa de 30% do valor por pessoa/refeição.

COMIDAS E BEBIDAS

Não deverão entrar e/ou sair no Hotel quaisquer alimentos trazidos e/ou levados pelos organizadores ou seus convidados, sem prévia assinatura do termo de responsabilidade elaborado pela direção do Hotel.

TAXA DE ROLHA

Caso os clientes tragam os vinhos, será cobrado por cada garrafa de vinho aberta uma taxa de rolha de 6.00€ e para as bebidas espirituosas será 9.00€ por garrafa.

CHECK IN / CHECK OUT

A ocupação dos quartos deverá ocorrer a partir das 15h00. Qualquer chegada antecipada a este horário estará sujeita à disponibilidade do hotel. A libertação dos quartos deverá ocorrer até ao meio-dia (12h00).

EXTRAVIO DE BENS E SEGURANÇA DOS ESPAÇOS CONTRATADOS

O hotel declina extravios de bens, objetos ou outros valores presentes no decurso do evento.

Segurança adicional deverá ser obtida e paga pelo cliente com pré-aviso e autorização do hotel. O hotel não assume ainda a responsabilidade por bens deixados na área de banquetes e reuniões após o evento.

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.

DECORAÇÕES, PUBLICIDADE, PRODUTOS INFLAMÁVEIS, TÓXICOS E SINALÉTICAS

A colocação de cartazes ou qualquer outro tipo de decoração ou publicidade terá que ser providenciada pelo cliente dependendo, no entanto, da prévia autorização do hotel, que a poderá impedir. Ficam desde já proibidos os materiais inflamáveis, tais como: fogo-de-artifício, gás, carvão, os produtos tóxicos ou quaisquer outros que causem irritações. Nenhuma decoração poderá ser colocada em frente a extintores, saídas de emergência ou próxima de fontes que geram energia. Nada deverá ser afixado a pavimentos, paredes, tetos ou colunas com pregos, parafusos, pioneses, fita adesiva ou outros meios para suspensão que possam danificar.

As despesas decorrentes da reparação de quaisquer danos causados nas instalações ou equipamentos do hotel serão da única responsabilidade do cliente, ficando o hotel autorizado a cobrar tais importâncias.

ANIMAÇÃO

O Hotel deverá ser sempre previamente informado da animação, aprovando a mesma nos termos e horários acordados.

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

O Hotel fica desobrigado a disponibilizar os quartos e outros espaços do Hotel que possam ser objeto de reserva se existir impossibilidade do Hotel em consequência de quaisquer casos de força maior, atos governamentais ou de outras autoridades, guerras, hostilidades, distúrbios de natureza civil, greves, lock-out, motins, epidemias, quarentenas, ou em consequência de outras situações resultantes de quaisquer causas para além do controle do Hotel. O Hotel não terá qualquer responsabilidade no fornecimento dos espaços reservados se a impossibilidade for devida a qualquer das causas referidas.

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E DADOS PARA FATURAÇÃO

Deverão ser cumpridas as condições de pagamento previamente estabelecidas entre o hotel e o cliente e os dados para a emissão da fatura deverão ser fornecidos aquando da confirmação do evento (nome, morada, número de contribuinte). Após a emissão da fatura, o hotel não se responsabiliza pela falta de qualquer dado não fornecido atempadamente (exemplo: n.º de encomenda, ordem de compra, entre outros).

www.fermasdemontereal.pt

 @montereahotelspa

**DISCOVERY HOTEL
MANAGEMENT**