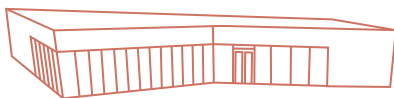




Luna
Hotel Turismo
★★★★



LUNA HOTEL TURISMO | ABRANTES

O local perfeito para um dia inesquecível

SERVIÇO | DETALHE | DESIGN | EXCELÊNCIA

WWW.LUNAHOTEIS.COM

LOCALIZADO A POUCOS METROS DO CENTRO HISTÓRICO DE ABRANTES O LUNA HOTEL TURISMO **** ESTÁ INSERIDO NUMA ZONA RECATADA E TRANQUILA, SIMULTANEAMENTE PRÓXIMO DAS PRINCIPAIS IGREJAS DA REGIÃO.

COM CAPACIDADE PARA CERCA DE 250 PESSOAS O RECÉM INAUGURADO SALÃO DE EVENTOS É UM LOCAL ÚNICO PARA PODER SONHAR COM “O TAL DIA ESPECIAL”.

Era uma vez...





O ESSENCIAL

Casas comigo?

- § ESPAÇO INCLUÍDO
- § SERVIÇO DE CATERING ESPECIALIZADO
- § EMENTA PERSONALIZADA
- § OFERTA DE FLUT DE ESPUMANTE PARA CORTE DE BOLO
- § MENU DEGUSTAÇÃO PARA 2 PESSOAS
- § DECORAÇÃO INCLUÍDA (sob consulta)
- § OFERTA NOITE DE NÚPCIAS
- § DESCONTO EM ALOJAMENTO PARA CONVIDADOS

ESPAÇOS



	Área (m2)	Altura (m)	Banquete 	Cocktail 	Escola 	U-Shape 	Auditório 
Sala Aurantes + Sala Tagus	128	3	70	100	70	60	130
Sala Aurantes	70,40	3	40	80	40	30	100
Sala Tagus	39,40	3	20	30	20	20	30
Restaurante Panorama			70	-	-	-	-
Salão de Eventos	337	-	250	350	-	160	400

MENU



MENU SILVER

Cocktail aperitivo

- § ENCHIDOS FATIADOS EM BROA DE MILHO
- § CROQUETES DE NOVILHO
- § RISSÓIS DE CAMARÃO
- § PASTÉIS DE BACALHAU
- § MINI EMPADAS DE FRANGO
- § PATÊS VARIADOS EM TOSTAS
- § CHAMUÇAS DE LEGUMES

- BEBIDAS**
- COCKTAIL DE SUMOS
 - FAVAIOS
 - VERMUTES
 - PORTO TONICO
 - SANGRIA DE FRUTOS VERMELHOS
 - VINHOS BRANCOS E TINTOS
 - ÁGUAS MINERAIS
 - REFRIGERANTES
 - CERVEJA

Almoço/Jantar (escolha de um prato)

ENTRADA

- § LASCAS DE PRESUNTO COM MELÃO
- § CREME DE LEGUMES DA HORTA SALPICADO COM AZEITE VIRGEM

PEIXES

- § BACALHAU GRATINADO COM ESPINAFRES E CAMARÃO
- § PAVÊ DE PERCA COM CROSTA DE BROA, MOLHO DE VINHO BRANCO E ESMAGADO DE BATATA E CENOURA

CARNE

- § LOMBO DE PORCO RECHEADO COM AMEIXAS E BATATA NO FORNO COM CEBOLINHAS PÉROLA E GRELOS SALTEADOS
- § NOVILHO BRASEADO COM MOLHO DE VINHO DO PORTO E ALECRIM, ARROZ ÁRABE E SALTEADO DE LEGUMES PRIMAVERIL

- BEBIDAS**
- VINHO VERDE BRANCO E TINTO:
 - SELEÇÃO LUNA
 - VINHO MADURO BRANCO E TINTO:
 - SELEÇÃO LUNA
 - REFRIGERANTES
 - ÁGUA MINERAL
 - CERVEJA
 - CAFÉ
 - CHÁ

Buffet de sobremesas / Bar aberto

DOCES

- § PROFITEROLES COM CHOCOLATE
- § MOUSSE DE CHOCOLATE
- § ARROZ DOCE
- § BOLO DE BOLACHA
- § PUDIM CASEIRO
- § MOLOTOF
- § SEMIFRIO DE FRUTOS VERMELHOS

QUEIJOS

- § SELEÇÃO DE QUEIJOS NACIONAIS E INTERNACIONAIS COM DOCES REGIONAIS

CORTE DO BOLO

- ESPUMANTE

DIGESTIVOS

- (1 POR PESSOA)
- WISKY NOVO
- BRANDY
- LICOR BEIRÃO
- BAILEYS

FRUTAS

- § SELEÇÃO DE FRUTAS MEDITERRÂNICAS E TROPICAIS LAMINADAS

OPÇÕES EXTRA:

BUFFET DE FRIOS: (SALADAS COMPOSTAS VARIADAS, PEIXES FUMADOS, ETC.) 7.00€ POR PESSOA

CAMARÃO COZIDO COM SAL GROSSO: 5.50€ POR PESSOA

SAPATEIRA RECHEADA: 5.50€ POR PESSOA

½ LAGOSTA POR PESSOA: 25.50€ POR PESSOA

PREÇO POR PESSOA

55,00€

MENU GOLD

Cocktail aperitivo

- § CREPE ENROLADO COM SALMÃO FUMADO
- § MOUSSE DE QUEIJO FRESCO E ALCAPARRAS
- § CORNUCÓPIAS DE PRESUNTO
- § MINI ESPETADAS DE QUEIJO MOZARELA COM TOMATE CHERRY
- § FOLHADINHOS DIVERSOS
- § CROQUETES DE NOVILHO
- § MINI RISSÓIS DE CAMARÃO

- § MINI PASTÉIS DE BACALHAU
- § MINI COCHINHAS DE FRANGO
- § MINI CHAMUÇAS DE LEGUMES
- § MINI ESPETADINHAS DE CAMARÃO COM ANANÁS
- § MINI EMPADAS DE FRANGO
- § PATÊS VARIADOS EM TOSTAS

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

Almoço/Jantar (escolha de um prato)

ENTRADA

- § FOLHADO DE QUEIJO CHEVRE COM NOZES E MEL
- § CREME DE ESPINAFRES COM ESPUMA DE PRESUNTO

PEIXES

- § MEDALHÕES DE TAMBORIL CORADOS COM MOSTARDA ANTIGA, ARROZ SELVAGEM E JULIANA DE LEGUMES
- SALTEADA
- § PAVÊ DE SALMÃO COM MOLHO DE CHAMPAGNE, PURÉ DE COUVE FLOR E FOLHAS DE ESPINAFRES

CARNE

- § PERNA DE PATO CONFITADO COM MOLHO DE VINHO MADEIRA, EM PURÉ DE BATATA DOCE
- § LOMBINHOS DE PORCO IBÉRICO NO FORNO COM ERVAS AROMÁTICAS, E SEU MOLHO, BATATA GRATINADA E MIGAS TRADICIONAIS

SOBREMESA

- § TÚLIPA DE GELADO DE FRUTOS VERMELHOS E MANGA COM MOLHO DE COCO
- § PETIT GATEAU EM LÁGRIMA 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: SELEÇÃO LUNA
- VINHO MADURO BRANCO E TINTO: SELEÇÃO LUNA
- REFRIGERANTES
- ÁGUA MINERAL
- CERVEJA
- CAFÉ
- CHÁ

Buffet de sobremesas / Bar aberto

DOCES

- § FATIAS DE TOMAR
- § ARROZ DOCE
- § LEITE CREME QUEIMADO
- § PROFITEROLES COM MOLHO DE CHOCOLATE
- § TORTA DE LARANJA
- § QUINDIM
- § CHARLOTE DE MANGA
- § MOUSSE DE CHOCOLATE
- § MOUSSE DE MANGA
- § TROCHAS DE OVOS

QUEIJOS

- § QUEIJOS NACIONAIS E INTERNACIONAIS
- § DOCES REGIONAIS E FRUTOS SECOS
- § PALETE DE ENCHIDOS REGIONAIS
- § TÁBUA DE PRESUNTO FUMADOS
- § CESTO DE PÃES, TOSTAS E GRISSINIOS

FRUTAS

- § SELEÇÃO DE FRUTAS MEDITERRÂNICAS E TROPICAIS
- LAMINADAS

CORTE DO BOLO

- ESPUMANTE

DIGESTIVOS

- (1 POR PESSOA)
- WISKY NOVO
- BRANDY
- LICOR BEIRÃO
- BAILEYS

OPÇÕES EXTRA:

BUFFET DE FRIOS: (SALADAS COMPOSTAS VARIADAS, SALADAS SIMPLES, PEIXES FUMADOS, LEITÃO ASSADO, ETC.) 9.00€ POR PESSOA

CAMARÃO COZIDO COM SAL GROSSO: 5.50€ POR PESSOA

SAPATEIRA RECHEADA: 5.50€ POR PESSOA

½ LAGOSTA: 25.50€ POR PESSOA

PREÇO POR PESSOA
75,00€

MENU DIAMOND

Cocktail aperitivo

§ CREPE ENROLADO COM SALMÃO FUMADO
§ MOUSSE DE QUEIJO FRESCO E ALCAPARRAS
§ CORNUCÓPIAS DE PRESUNTO
§ MINI ESPETADAS DE QUEIJO MOZARELA COM TOMATE CHERRY
§ FOLHADINHOS DIVERSOS
§ CROQUETES DE NOVILHO
§ MINI RISSÓIS DE CAMARÃO
§ MINI PASTEIS DE BACALHAU
§ MINI COCHINHAS DE FRANGO

§ MINI CHAMUÇAS DE LEGUMES
§ MINI ESPETADINHAS DE CAMARÃO COM ANANÁS
§ MINI EMPADAS DE FRANGO
§ PATANISCAS DE BACALHAU E DE POLVO
§ PATES VARIADOS EM TOSTAS
§ MESA DE PRESUNTO MONTADO
§ GASPACHO COM ERVAS AROMÁTICAS
§ CREME DE MELÃO COM CEBOLINHO
§ SABAYON DE MELANCIA COM HORTELÃ

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

Almoço/Jantar (escolha de um prato)

ENTRADA

§ MIL FOLHAS DE BACALHAU COM AZEITE DE ALHO E COENTROS, EM CAMA DE ERVAS AROMÁTICAS
§ CREME DE LAVAGANTE COM CROUTONS DE ALHO E TOMILHO LIMÃO

PEIXES

§ NACOS DE GAROUPA BRASEADA COM CROSTA DE BROA E AZEITONA VERDE, EM RISOTO DE ABÓBORA
§ PAVÊ DE PEIXE GALO COM MOLHO DE CAMARÃO, EM CAMA DE PURÉ DE BRÓCOLOS E AVELÃS TORRADAS

CARNE

§ MEDALHÕES DE VITELA COM MOLHO DE COGUMELOS SELVAGENS, BATATA ROSTI E PUDIM DE ESPINAFRES
§ CABRITO NO FORNO COM SUA BATATINHA ASSADA E GRELOS SALTEADOS COM AZEITE E ALHO

SOBREMESA SERVIDA

§ CARPACCIO DE ANANÁS EM CALDA DE VINHO DA MADEIRA COM TROUXAS DE OVOS SALPICADAS COM CANELA
§ MIMO DE COCO, CALDA DE MOSCATEL DE SETÚBAL E CARAMELO COM CROCANTE DE AMÊNDOA TORRADA

BEBIDAS
VINHO VERDE
BRANCO E TINTO:
SELEÇÃO LUNA
VINHO MADURO
BRANCO E TINTO:
SELEÇÃO LUNA
REFRIGERANTES
ÁGUA MINERAL
CERVEJA
CAFÉ
CHÁ

Buffet de sobremesas / Buffet de frios e marisco / Bar aberto

DOCES

§ TOUCINHO DO CÉU
§ SERICAIA COM AMEIXAS DE ELVAS
§ TIRAMISU
§ MOUSSE DE CHOCOLATE E MANGA
§ BAVAROISE DE MORANGO
§ PUDIM CASEIRO
§ TROCHAS DE OVOS
§ ARROZ DOCE
§ BOLO DE BOLACHA
§ PROFITEROLES COM CHOCOLATE
§ QUINDIM
§ PALHA DE ABRANTES
§ MAÇÃ ASSADA COM CANELA E PORTO BRANCO
§ PERA BÊBEDA EM VINHO DO PORTO

FRUTAS

§ SELEÇÃO DE FRUTAS MEDITERRÂNICAS E TROPICAIS LAMINADAS

MESA DE QUEIJOS E ENCHIDOS

§ QUEIJOS NACIONAIS E INTERNACIONAIS
§ DOCES REGIONAIS E FRUTOS SECOS
§ PALETE DE ENCHIDOS REGIONAIS
§ TÁBUA DE PRESUNTO FUMADOS
§ CESTO DE PÃES, TOSTAS E GRISSINIS

MESA DE FRIOS

§ LEITÃO ASSADO À MODA DA BAIRRADA
§ ROSBIFE COM MOSTARDA ANTIGA
§ SALMÃO FUMADO
§ VARIEDADE DE QUICHES
§ LOMBO DE PORCO ASSADO TRINCHADO
§ SALADAS SIMPLES: ALFACE, TOMATE, CENOURA AVINAGRADA, BETERRABA, MILHO DOCE, COUVE ROXA TEMPERADA
§ SALADAS COMPOSTAS: POLVO COM PIMENTOS, SALADA DE OVAS, SALADA TROPICAL, SALADA DE FEIJOCAS COM CHOURIÇO E COENTROS, SALADA DE LEGUMES COM MAIONESE, SALADA DE FRUTOS DO MAR COM MOLHO COCKTAIL, OUTRAS SALADAS D CHEFE

MESA DE MARISCOS

§ CAMARÃO COZIDO AO SAL
§ SAPATEIRA RECHEADA
§ MEXILHÃO MEIA CASCA COM VINAGRETE DE PIMENTOS

CORTE DO BOLO
ESPUMANTE

DIGESTIVOS
(1 POR PESSOA)
WISKYS NOVOS:
JB, CUTTY SARK,
PASSPORT
WHISKYS VELHOS:
JB 15, LOGAN, BRANDY
AGUARDENTE
LICOR BEIRÃO
BAILEYS
VODKAS
CAFÉ

OPÇÕES EXTRA:

½ LAGOSTA: 25.50€ POR PESSOA

PREÇO POR PESSOA

95,00€

MENU PLATINIUM

Cocktail aperitivo

§ TÂMARAS COM BACON
§ CREPE ENROLADO COM SALMÃO FUMADO
§ COGUMELOS RECHEADOS
§ MOUSSE DE QUEIJO FRESCO E ALCAPARRAS
§ CORNUCÓPIAS DE PRESUNTO
§ MINI ESPETADAS DE QUEIJO MOZARELA COM TOMATE CHERRY
§ FOLHADINHOS DIVERSOS
§ CROQUETES DE NOVILHO
§ MINI RISSÓIS DE CAMARÃO
§ MINI PASTEIS DE BACALHAU

§ MINI CHAMUÇAS DE LEGUMES
§ MINI ESPETADINHAS DE CAMARÃO COM ANANÁS
§ MINI EMPADAS DE FRANGO
§ PATES VARIADOS EM TOSTAS
§ MESA DE PRESUNTO MONTADO
§ GASPACHO COM ERVAS AROMÁTICAS
§ CREME DE MELÃO COM CEBOLINHO
§ SABAYON DE MELANCIA COM HORTELÃ

BEBIDAS
CAPIRINHAS, 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

§ CARPACCIO DE NOVILHO COM LASCAS DE PARMESÃO, RÚCULA, ALCAPARRAS E REDUÇÃO DE VINAGRE BALSÂMICO
§ CREME DE MARISCOS COM ESPUMA DE MANJERICÃO E CROSTINIS DE ERVAS AROMÁTICAS

PEIXES

§ PAPELOTE DE GAROUPA, GAMBAS E AMEIOJA AROMATIZADO COM CALDO DE MARISCOS E COENTROS
§ ARROZ RICO DE TAMBORIL E MARISCOS

TIRA SABORES | SORVETE DE TANGERINA COM ESPUMANTE

CARNE

§ TORNEDÓ DE NOVILHO COM JUS DE CARNE, COGUMELOS SELVAGENS SALTEADOS E RISOTO À MILANESA
§ CARRÊ DE BORREGO COM CROSTA DE PISTACHIO, CAJÚ E MEL, BATATA PONTE NOVA E MICRO LEGUMES SALTEADOS

SOBREMESA SERVIDA

§ PAVLOVA DE FRUTOS VERMELHOS
§ BOLO DE MOUSSE DE CHOCOLATE COM GELADO DE CAFÉ E REDUÇÃO DE CHOCOLATE NEGRO E FRUTOS VERMELHOS

BEBIDAS

VINHO VERDE
BRANCO E TINTO:
SELEÇÃO LUNA
VINHO MADURO
BRANCO E TINTO:
SELEÇÃO LUNA
REFRIGERANTES
ÁGUA MINERAL
CERVEJA
CAFÉ
CHÁ

Buffet de sobremesas / Buffet de frios e marisco / Bar aberto

DOCES

§ TOUCINHO DO CÉU
§ SERICAIA COM AMEIXAS DE ELVAS
§ TIRAMISU
§ MOUSSE DE CHOCOLATE E MANGA
§ BAVAROISE DE MORANGO
§ PUDIM CASEIRO
§ TROCHAS DE OVOS
§ ARROZ DOCE
§ BOLO DE BOLACHA
§ PROFITELOES COM CHOCOLATE
§ QUINDIM
§ PALHA DE ABRANTES
§ BOLO FLORESTA NEGRA
§ FARÓFIAS COM MOLHO INGLÊS
§ PÃO DE LÓ DE ALFEIZEIRÃO
§ MAÇÃ ASSADA COM CANELA E PORTO BRANCO
§ PERA BÉBEDA EM VINHO DO PORTO

FRUTAS

§ SELEÇÃO DE FRUTAS MEDITERRÂNICAS E TROPICAIS LAMINADAS

MESA DE QUEIJOS E ENCHIDOS

§ SELEÇÃO DE QUEIJOS NACIONAIS E INTERNACIONAIS
§ FRUTOS SECOS E COMPOTAS
§ PALETE DE ENCHIDOS REGIONAIS
§ TÁBUA DE PRESUNTO FUMADOS
§ CESTO DE PÃES, TOSTAS E GRISSINIOS

MESA DE FRIOS

§ LEITÃO ASSADO À MODA DA BAIRRADA
§ ROSBIFE COM MOSTARDA ANTIGA
§ SALMÃO FUMADO
§ VARIEDADE DE QUICHES
§ LOMBO DE PORCO ASSADO TRINCHADO
§ SALADAS SIMPLES: ALFACE, TOMATE, CENOURA AVINAGRADA, BETERRABA, MILHO DOCE, COUVE ROXA TEMPERADA
§ SALADAS COMPOSTAS: POLVO COM PIMENTOS, SALADA DE OVAS, SALADA TROPICAL, SALADA DE FEIJOCAS COM CHOURIÇO E COENTROS, SALADA DE LEGUMES COM MAIONESE, SALADA DE FRUTOS DO MAR COM MOLHO COCKTAIL, OUTRAS SALADAS D CHEFE

MESA DE MARISCOS

§ CAMARÃO COZIDO COM SAL GROSSO
§ SAPATEIRA RECHEADA
§ MEXILHÃO MEIA CASCA COM VINAGRETE DE PIMENTOS
§ AMÊIJOAS SALTEADAS À BOLHÃO PATO

CORTE DO BOLO ESPUMANTE

DIGESTIVOS

(1 POR PESSOA)
WISKYS NOVOS:
JB, CUTTY SARK, PASSPORT
WHISKYS VELHOS:
JB 15, LOGAN, BRANDY AGUARDENTE
LICOR BEIRÃO
BAILEYS
VODKAS
CAFÉ
CHÁ

OPÇÕES EXTRA:

½ LAGOSTA: 25.50€ POR PESSOA

PREÇO POR PESSOA

110,00€

Condições Gerais

CONFIRMAÇÃO DO EVENTO

A confirmação da reserva deverá ser efetuada por escrito, através de e-mail ou carta, acompanhada da respetiva sinalização e posterior assinatura do contrato.

CONDIÇÕES DE RESERVA E PAGAMENTO

No ato da reserva, será pago 30% do valor global estimado, com a confirmação do evento. Os restantes 70% deverão ser liquidados 21 dias antes da realização do evento. O pagamento poderá ser efetuado em numerário, cheque ou transferência bancária.

POLÍTICA DE CANCELAMENTOS

Após 21 dias, antes da realização do evento, não se aceitam cancelamentos. Em caso de desistência ou não comparência não se efetuam reembolsos.

VALORES

Os valores mencionados incluem: Aluguer de espaço, cocktail, menu servido, bebidas durante o serviço; Não incluem: animação, decorações e/ou outros suplementos/ serviços extras.

NÚMERO FINAL DE PESSOAS

O número final de pessoas deverá ser entregue por escrito com uma semana de antecedência da data do evento, data a partir da qual não serão aceites desistências.

DEGUSTAÇÃO DA EMENTA SELECIONADA

A degustação da ementa selecionada é gratuita para os noivos, a realizar em dia e hora a combinar. Para restantes eventuais acompanhantes, tem o custo de €20,00/pessoa.

CONDIÇÕES RELATIVAS A CRIANÇAS

Crianças dos 0 aos 3 anos - gratuito; dos 4 aos 10 anos - 50% de desconto.

BAR ABERTO

Bar aberto incluído durante todo o evento.

DURAÇÃO DO SERVIÇO

Sem limite de horário.

SOBRAS

As sobras das comidas do buffet ou da ceia não consumidas são da propriedade do cliente. O cliente deverá fornecer os recipientes para o seu armazenamento. No entanto não nos responsabilizamos pelo seu posterior transporte e armazenamento até ao seu destino.

ALOJAMENTO

O Luna Hotel Turismo colocará à disposição dos noivos e gratuitamente um quarto superior para a noite de núpcias. Os convidados terão a oportunidade de usufruir de um desconto especial em alojamento.



PARA UM DIA INESQUECÍVEL

... e Ela disse que sim

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

serviços sujeitos a orçamento



O COMEÇO DO
... e viveram felizes para sempre

LUNA HOTEL TURISMO

Largo de Santo António
2200-349 Abrantes
Abrantes | Portugal

T (+351) 241 247 110
hotelturismo@lunahoteis.com

WWW.LUNAHOTEIS.COM