



**Luna**  
HOTELS & RESORTS

# KIT BANQUETES

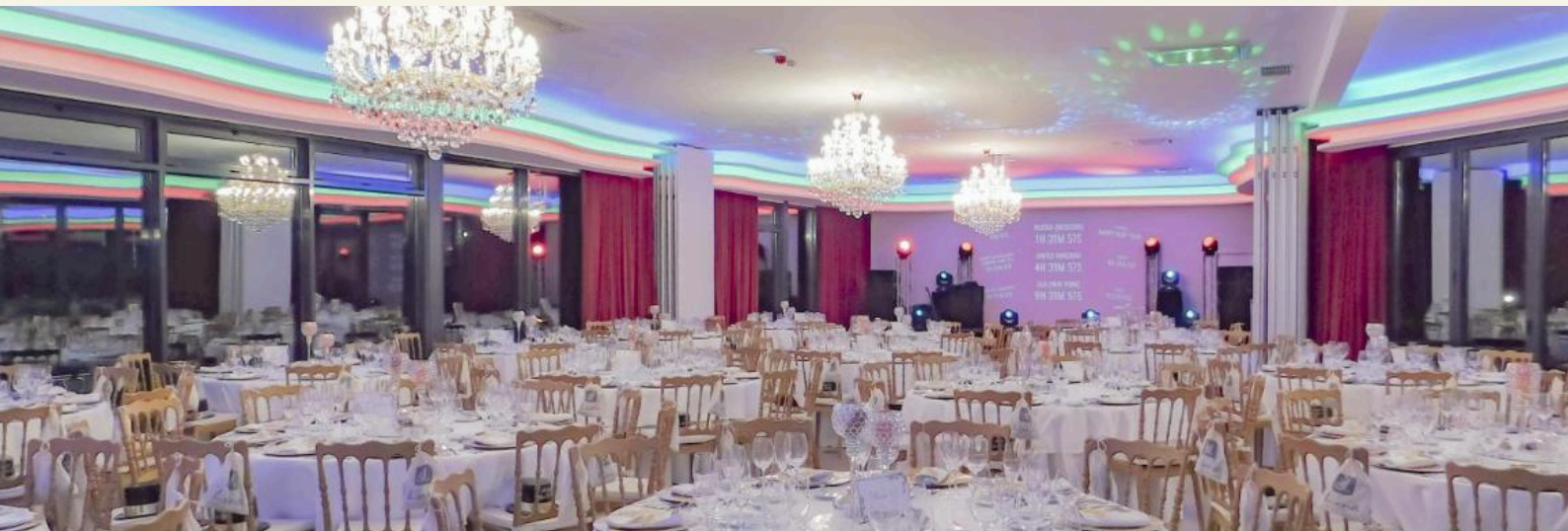
Espaços  
Menu Executivo  
Menu Corporate  
Menu de Gala  
Menu Buffet  
Coffee Break  
Welcome Drink  
Condições Gerais






**LUNA HOTEL TURISMO**  
Largo de Santo António  
2200-349 Abrantes | Portugal  
T(+351) 241 247 110  
[hotelturismo@lunahoteis.com](mailto:hotelturismo@lunahoteis.com)

Com vista para a cidade de Abrantes e para o Rio Tejo, o Luna Hotel Turismo de Abrantes é um dos hotéis de charme do Grupo Luna. Nas margens do rio mais extenso da Península, a cidade de Abrantes abre-nos as portas para uma das regiões mais apaixonantes de Portugal. Localizada na junção das regiões Ribatejo, Beira Baixa e Alentejo, encontra aqui uma paisagem variada. A norte, extensas florestas de pinheiros e a albufeira do Castelo de Bode, a Sul a lezíria do Tejo e uma paisagem tipicamente alentejana.



# Espaços



	Áreas (m <sup>2</sup> )	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	60	40	40	50
Sala Tagus	39.40	3	20	30	20	20	30
Restaurante Panorama	-	-	60	-	-	-	-
Salão de Eventos	337	-	200	250	-	100	300

# Espaços



Sala Aurantes + Sala Tagus  
Sala Aurantes  
Sala Tagus  
Salão de Eventos

Preço disponível mediante  
solicitação

Desenho meramente ilustrativo, sem rigor de escala

**LUNA HOTEL TURISMO**  
Largo de Santo António  
2200-349 Abrantes | Portugal  
T(+351) 241 247 110  
hotelturismo@lunahoteis.com

# Menu



# MENU EXECUTIVO



## MENU ROSSIO

CREME DE COUVE FLOR COM AMÊNDOA;  
BACALHAU LASCADO COM BROA, BATATA ASSADA E  
GRELOS SALTEADOS;  
PEITO DE FRANGO COM FARINHEIRA, PURÉ DE CENOURA  
E ERVILHAS COM CHOURIÇO;  
TIGELADA COM FRUTA E GELADO;

35.00€ POR  
PESSOA

## MENU PEGO

CREME DE ERVILHAS COM CROCANTE DE BACON;  
ESTALADIÇO DE QUEIJO DE CABRA COM FRUTOS  
VERMELHOS E MISTURA DE FOLHAS;  
SALMÃO COM ARROZ SELVAGEM E FEIJÃO VERDE  
SALTEADO COM PINHÕES;  
CACHAÇO DE PORCO A BAIXA TEMPERATURA COM  
AVELUDADO DE BATATA E GRELOS;  
PARFAIT DE CHOCOLATE COM GANACHE, FRUTA E  
GELADO

40.50€ POR  
PESSOA

## MENU MOINHOS

AVELUDADO DE COGUMELOS COM ESPARGOS;  
RÚCULA COM PRESUNTO, TOMATE DESIDRATADO,  
AMÊNDOA E LASCAS DE PARMESÃO;  
BACALHAU CONFITADO COM TOMILHO, PURÉ DE  
BATATA DOCE E COUVE SALTEADA;  
MEDALHÃO DE NOVILHO COM ROSTI DE BATATA E  
BACON COM LEGUMES NO FORNO;  
PETIT GÂTEAU DE CHOCOLATE COM GELADO E  
FRUTA;

45.00 € POR  
PESSOA

## MENU ALFERRAREDE

AVELUDADO DE MARISCO COM ESPUMA DE ANIS;  
CROCANTE DE ALHEIRA E MAÇÃ COM MEL E PÓLEN;  
NOISETTE DE TAMBORIL E CAMARÃO COM ARROZ  
MALANDRO DE TOMATE E COENTROS;  
PEITO DE PATO COM PURÉ DE ABÓBORA ASSADA E PERA  
BÊBADA;  
TOUCINHO DO CÉU COM GELADO EM PRALINÉ E FRUTA.

50.00 € POR  
PESSOA

**TODAS AS EMENTAS INCLUEM COUVERT**

QUALQUER ALTERAÇÃO NOS MENUS É AJUSTADA COM PREÇO A DEFINIR

**LUNA HOTEL TURISMO**  
Largo de Santo António  
2200-349 Abrantes | Portugal  
T(+351) 241 247 110  
[hotelturismo@lunahoteis.com](mailto:hotelturismo@lunahoteis.com)

# MENU CORPORATE



## STANDARD

CREME DE LEGUMES;  
MINI SANDES (QUEIJO, FIAMBRE E ALFACE);  
SALGADINHOS VARIADOS;  
PASTELARIA EM MINIATURA;  
FRUTA DA ÉPOCA;

MÍNIMO 10 PESSOAS  
20.00 € POR  
PESSOA

## EXECUTIVO

CREME DE COUVE FLOR;  
SALADA DE QUEIJO FRESCO COM TOMATE CHERRY E  
ÓREGÃOS;  
MILHO COM PIMENTOS E ATUM;  
SALADA DE RÚCULA COM PRESUNTO E TOMATE  
DESIDRATADO;  
SALADA IBÉRICA;  
MINI SANDES (QUEIJO, FIAMBRE E ALFACE);  
SALGADINHOS VARIADOS;

MÍNIMO 15 PESSOAS  
30.00 € POR  
PESSOA

BACALHAU COM NATAS **OU** EMPADÃO DE PEIXE **OU**  
ARROZ DE PATO **OU** TORTELLINI COM MOLHO DE  
QUEIJO;

MINI MOUSSES;  
GELATINAS;  
MINI PASTÉIS DE NATA;  
TIGELADAS;  
BROAS;  
FRUTA DA ÉPOCA;

**BEBIDAS INCLUÍDAS NOS MENUS (ÁGUA, REFRIGERANTES  
(LARANJA, TROPICAL E ANANÁS), VINHO DA CASA  
(TINTO/BRANCO), CAFÉ E CHÁ**

VARIEDADE É AJUSTADA EM FUNÇÃO DO NÚMERO DE PESSOAS

**LUNA HOTEL TURISMO**  
Largo de Santo António  
2200-349 Abrantes | Portugal  
T(+351) 241 247 110  
hotelturismo@lunahoteis.com

# MENU DE GALA



## MENU ALMOUROL

CREME DE ERVILHAS COM BACON;  
BACALHAU COM NATAS E MISTURA DE FOLHAS;  
PEITO DE FRANGO COM FARINHEIRA, ARROZ DE FRUTOS  
SECOS E LEGUMES;  
TIGELADA COM FRUTA E GELADO;

38.00 € POR  
PESSOA

## MENU TAGUS

CALDO VERDE COM CHOURIÇO;  
ARROZ DE TAMBORIL COM MARISCO E COENTROS;  
LOMBO DE PORCO COM ALECRIM, BATATA ASSADA E  
LEGUMES;  
FONDANT DE CHOCOLATE COM FRUTA E GELADO;

40.00 € POR  
PESSOA

## MENU AURANTES

SOPA DE PEIXE COM COENTROS;  
SALMÃO COM ALECRIM, ARROZ SELVAGEM,  
COGUMELOS E ESPARGOS;  
ARROZ DE PATO COM LARANJA E RÚCULA;  
SERICAIA COM FRUTA E GELADO;

45.00 € POR  
PESSOA

## MENU LUNA

AVELUDADO DE AVES COM AMÊNDOA;  
BACALHAU CONFITADO COM BROA, PURÉ DE GRÃO E  
GRELOS;  
VITELA ESTUFADA COM BATATA PADEIRO E LEGUMES  
NO FORNO;  
CRÈME BRÛLÉE COM GELADO;

45.00€ POR  
PESSOA

**BEBIDAS INCLUÍDAS NOS MENUS (ÁGUA, REFRIGERANTES, VINHO  
DA CASA (TINTO/BRANCO), CAFÉ E CHÁ**

VARIEDADE É AJUSTADA EM FUNÇÃO DO NÚMERO DE PESSOAS

**LUNA HOTEL TURISMO**  
Largo de Santo António  
2200-349 Abrantes | Portugal  
T(+351) 241 247 110  
[hotelturismo@lunahoteis.com](mailto:hotelturismo@lunahoteis.com)

# ME BUFFET NU



## MENU CASTELO

CREME DE LEGUMES COM CROUTONS;  
PENNE GRATINADO NO FORNO;  
BACALHAU COM NATAS E CAMARÃO;  
LOMBO DE PORCO ASSADO NO FORNO COM ALECRIM.

32.50 € POR  
PESSOA

## MENU GALERIA

CALDO VERDE COM CHOURIÇO;  
FARFALHE COM LEGUMES;  
ARROZ DE PEIXE COM MARISCO E COENTROS;  
PEITO DE FRANGO RECHEADO COM FARINHEIRA.

30.50 € POR  
PESSOA

## MENU MUSEU

SOPA DE GRÃO COM GRELOS;  
LINGUINE COM QUEIJO E MOLHO PESTO;  
PERCA COM LEGUMES E AMEIJOA Á BOLHÃO PATO;  
PEITO DE PERU COM MOLHO DE COCO E FRUTOS SECOS.

35.50 € POR  
PESSOA

## MENU AQUAPOLIS

CREME DE ABÓBORA COM PESTO;  
TAGLIATELLE COM MOLHO DE TOMATE;  
BACALHAU LASCADO COM BROA;  
CACHAÇO DE PORCO A BAIXA TEMPERATURA.

39.00 € POR  
PESSOA

TODOS OS MENUS SÃO COMPOSTOS POR PETISCOS, SALADAS  
SIMPLES/COMPOSTAS, ACOMPANHAMENTOS E SOBREMESAS VARIADAS

VARIEDADE É AJUSTADA EM FUNÇÃO DO NÚMERO DE PESSOAS

**LUNA HOTEL TURISMO**  
Largo de Santo António  
2200-349 Abrantes | Portugal  
T(+351) 241 247 110  
[hotelturismo@lunahoteis.com](mailto:hotelturismo@lunahoteis.com)

# ME BUFFET NU



## MENU CINETEATRO

CREME DE ERVILHAS COM BACON;  
TORTELLINI COM MOLHO DE QUEIJO;  
SALMÃO NO FORNO COM GRELOS E BATATA À MURRO;  
ARROZ DE PATO COM LARANJA E PARMESÃO.

40.00 € POR  
PESSOA

## MENU IGREJA

CREME DE COUVE FLOR COM AMÊNDOA;  
FUSILLI COM APARELHO DE ENCHIDOS;  
BACALHAU CONFITADO COM TOMILHO;  
VITELA ESTUFADA EM VINHO TINTO.

45.00 € POR  
PESSOA

### CONDIÇÕES:

CRIANÇAS ATÉ AOS 3 ANOS - GRÁTIS

CRIANÇAS DOS 4 AOS 12 ANOS - 50% DO VALOR

TODOS OS MENUS SÃO COMPOSTOS POR PETISCOS, SALADAS  
SIMPLES/COMPOSTAS, ACOMPANHAMENTOS E SOBREMESAS VARIADAS

VARIEDADE É AJUSTADA EM FUNÇÃO DO NÚMERO DE PESSOAS

**LUNA HOTEL TURISMO**  
Largo de Santo António  
2200-349 Abrantes | Portugal  
T(+351) 241 247 110  
[hotelturismo@lunahoteis.com](mailto:hotelturismo@lunahoteis.com)

# Coffee Breaks

## Standard

12.50 € por pessoa

Café expresso, chás e infusões;  
Águas e sumos;  
Pastelaria em miniaturas;  
Biscoitos e bolos secos.

14.00 € por pessoa

## Executivo

Café expresso, chás e infusões;  
Águas e sumos;  
Pastelaria em miniaturas;  
Biscoitos e bolos secos;  
Mini sandes (queijo, fiambre e alface)

Crianças até aos 3 anos: grátis | Crianças dos 4 aos 12 anos: 50% de desconto;  
Preços apresentados com IVA incluído à taxa intermédia;  
Os valores apresentados apenas incluem o menu e o serviço.

LUNA HOTEL TURISMO  
Largo de Santo António  
2200-349 Abrantes | Portugal  
T(+351) 241 247 110  
hotelturismo@lunahoteis.com

# Coffee Breaks

## Superior

18.50€ por pessoa

Café expresso, chás e infusões:

Águas e Sumos:

Mini sandes de queijo, fiambre e alface:

Seleção de queijos e fumados:

Salgados diversos em miniaturas:

Pastelaria variada em miniaturas:

Mini pastéis de nata (quentes).

20.50€ por pessoa

## Light

Café expresso, chás e infusões:

Águas e Sumos:

logurtes com purés de fruta e granola:

Mini sandes de pão de cereais com queijo fresco, tomate e orégãos:

Mini sandes de pão de alfarroba com fiambre de peru e alface:

Pão escuro com salmão fumado:

Fruta da época.

LUNA HOTEL TURISMO

Largo de Santo António

2200-349 Abrantes | Portugal

T(+351) 241 247 110

hotelturismo@lunahoteis.com

# Welcome Drink

## OPÇÃO 1

Seleção de salgadinhos;  
Chips;  
Sumos e águas minerais com e sem gás;  
Vinhos brancos, tintos e rosé (Seleção Luna);  
Martini bianco e rosso;  
Whisky novo.

16.50€ por  
pessoa



## OPÇÃO 2

Seleção de salgadinhos;  
Espetadinhos de tomate cherry e mozzarella;  
Mini empadas de galinha;  
Blinis de salmão fumado;  
Sumos e águas minerais com e sem gás;  
Vinhos brancos, tintos e rosé (Seleção Luna);  
Martini bianco e rosso;  
Whisky novo.



19,50€ por  
pessoa

## OPÇÃO 3

Seleção de salgadinhos;  
Espetadinhos de tomate cherry e mozzarella;  
Seleção de queijos, doce e marmelada;  
Mini empadas de galinha;  
Blinis de salmão fumado;  
Sumos e águas minerais com e sem gás;  
Vinhos brancos, tintos e rosé (Seleção Luna);  
Espumante bruto (Seleção Luna);  
Vinho do porto branco e tawny;  
Martini bianco e rosso;  
Whisky novo.

23,50€ por  
pessoa



LUNA HOTEL TURISMO  
Largo de Santo António  
2200-349 Abrantes | Portugal  
T(+351) 241 247 110  
hotelturismo@lunahoteis.com

Os extras, em qualquer Welcome Drink, são pagos à parte

# Condições Gerais

As condições de aluguer de sala de reuniões preveem uma tarifa cobrada ao dia ou ao meio dia.

## CRIANÇAS

Para todos os serviços de refeições, as crianças entre os 0-3 anos são oferta do hotel.

As crianças dos 4-10 anos pagam 50 % sobre a tarifa acordada para o adulto.

## CONFIRMAÇÕES DOS EVENTOS

A confirmação da reserva deverá ser efetuada através de email, acompanhada da respetiva sinalização.

## CONDIÇÕES DE RESERVA & PAGAMENTO

No ato da reserva, será pago 50 % do valor total com a confirmação do evento.

Os restantes 50 % deverão ser liquidados até 15 dias antes da realização do evento.

## POLÍTICA DE CANCELAMENTO

Até 15 dias antes do evento, não se aceitam cancelamentos. Em caso de desistência ou não comparência não se efetuam reembolsos.

## NÚMERO FINAL DE PESSOAS

O número final de pessoas deverá ser informado 15 dias antes da data do evento.

## DURAÇÃO DO SERVIÇO

Será acordado entre o cliente e o hotel, a hora de finalização do evento.

## ANIMAÇÃO

As propostas apresentadas pelo Hotel não incluem animação, sendo a sua contratação responsabilidade do cliente. Caso o cliente pretenda animação, o Hotel deverá ser informado aprovando a mesma e os limites de horário acordado entre as duas partes, respeitando sempre o conforto dos clientes do hotel.

## MATERIAL

O hotel deverá ter conhecimento de todo o material utilizado pelo cliente.

## COMIDAS E BEBIDAS

Não é permitida a entrada de comidas e bebidas por parte do cliente. Somente, com a autorização da direção do hotel, devidamente discriminada e assinada pelo requerente.

## DANOS/ESTRAGOS

O hotel reserva-se o direito de cobrar ao seu cliente quaisquer danos/estragos causados nas instalações, durante o período de aluguer, uma vez que o cliente será responsável pela sala.

## DECORAÇÕES

A decoração dos eventos fica à responsabilidade dos clientes.

## EXTRAVIOS

O hotel não se responsabiliza pelos haveres ou bens dos clientes antes, durante ou depois dos eventos realizados.

## RECEBIMENTO DE ENCOMENDAS

O hotel poderá receber material a utilizar no evento, em nome dos organizadores. Neste sentido, as entregas feitas no local deverão estar devidamente identificadas.

## TARIFA NOTURNA

O hotel reserva-se o direito de cobrar uma taxa noturna a serviços que passem das 24:00h. O valor será comunicado pela direção do hotel.