

KIT BANQUETES



Luna
HOTELS & RESORTS

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

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 ²)	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	-	-	60	-	-	-	-
Salão de Eventos	337	-	250	350	-	160	400

Espaços



	Valor ²¹ /Dia	Valor Dia
Sala Aurantes + Sala Tagus	200.00€	400.00€
Sala Aurantes	150.00€	300.00€
Sala Tagus	100.00€	200.00€
Salão de Eventos	400.00€	500.00€

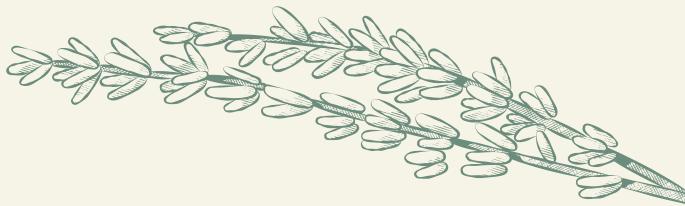
Desenho meramente ilustrativo, sem rigor de escala

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

Menus



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;
NOISSETTE 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.

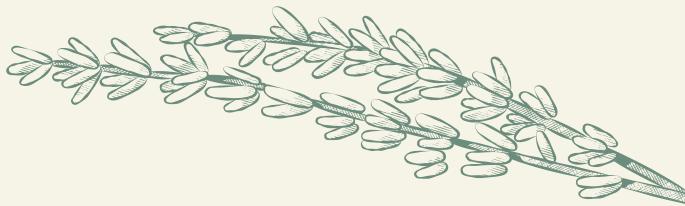
50.00 € POR
PESSOA

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

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;

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

MÍNIMO 15 PESSOAS
30.00 € POR
PESSOA

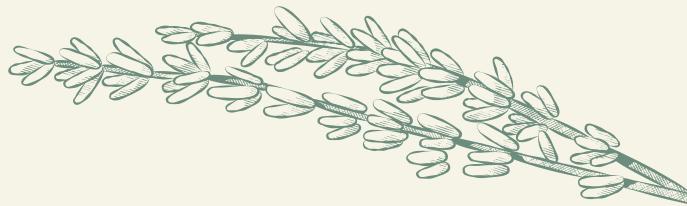
MINI MOUSSES;
GELATINAS;
MINI PASTÉIS DE NATA;
TIGELADAS;
BROAS;
FRUTA DA ÉPOCA;

**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;

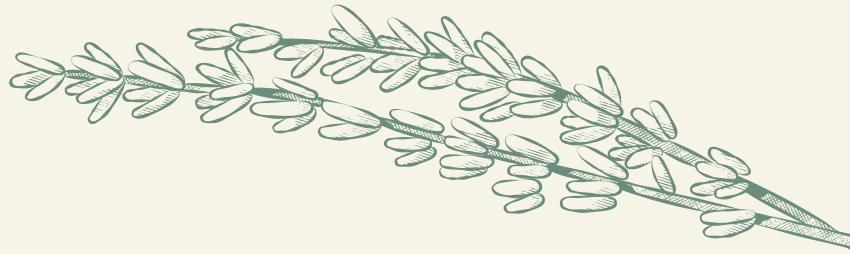
45.00 € POR
PESSOA

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

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 AMEIXOA 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.

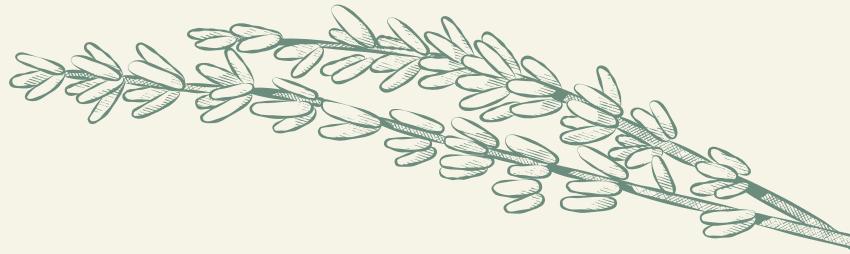
39.00 € POR
PESSOA

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

ME BUFFET NU



MENU
CINETEATRO

MENU
IGREJA

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

40.00 € POR
PESSOA

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

VARIADADE 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

Coffee Breaks

Standard

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

8.90 €, por pessoa

9.30 €, 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

10.50€ 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).

11.50€ por pessoa

Light

Café expresso, chás e infusões:

Águas e Sumos:

Iogurtes 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.

**9,50€ por
pessoa**



OPÇÃO 2

Seleção de salgadinhos;
Espetadinhas 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.

**11,50€ por
pessoa**



OPÇÃO 3

Seleção de salgadinhos;
Espetadinhas 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.

**13,50€ por
pessoa**



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.