



CRIE O SEU EVENTO!



sales@senhoradarosa.com
www.senhoradarosa.com



Muito obrigada pelo seu interesse na Senhora da Rosa, Tradition & Nature Hotel para a realização do seu evento! É com enorme prazer que lhe apresentamos as nossas melhores propostas de catering, quer pretenda realizar o seu evento na Senhora da Rosa ou no seu espaço!

Aqui encontrará os nossos pacotes detalhados, pensados para que possa organizar o seu evento de forma personalizada e à sua medida.





Coffee Breaks

"Agapanto"

Água, café, chá preto e leite

Variedades de bolachas ou biscoitos caseiros

€4.50 por pessoa

"Azálea"

água, café, chá preto e leite

variedade de 3 bolachas ou biscoitos caseiros

sumo de laranja

€6.50 por pessoa

Extras:

1. Mini pasteis de natas
2. Queijo e compotas
3. Mini croquetes
4. Mini rissóis
5. Tarte de maçãs ou napolitanas de chocolate
6. Waffles nutela ou mel
7. Fruta laminada
8. Finger sandwich do chef
9. Iogurte com cereais
10. Chamuças de frango ou vegetais

Nota: cada extra por pessoa tem o valor 2.5 € + IVA

Cocktail



CANAPÉS

- Mini pataniscas de curgete
- Tártaro de novilho com queijo da ilha
- Peixe do mercado crocante com molho de vilão
- Tiborna de tomate, massa sovada e pesto de amendoim
- Tarteletes de bacalhau com azeitonas desidratadas
- Ananás e morcela
- Ceviche de peixe dos Açores com batata doce
- Ceviche de cogumelos
- Salgadinhos fritos (2 opções)
- Rolinhos fatiados de frango ou de legumes
- Gaspacho da época servido em copo de shot

Escolher 4 itens por: 12€ por pessoa

Escolher 6 itens por: 18€ por pessoa

Escolher 8 itens por: 23€ por pessoa

BEBIDAS PARA O COCKTAIL

Pacote Silver

30m | 1Hr

10€ | 15€

Pacote Gold

30m | 1Hr

17€ | 22€

Pacote Premium

30m | 1Hr

24€ | 29€

Vinho Branco selecionado

Moscatel ou Martini

Sumos e Refrigerantes

Águas (sem gás e aromatizada)

EXTRAS

Suplemento para cocktail de espumante +2€ por pessoa

Suplemento para gin tónico + 3€ por pessoa

Estações de Cocktails:

Aperol Spritz – 6€ / 1 Hora

Gin Senhora da Rosa – 6€ / 1 hora

Daiquiris e Margaritas – 8€ / 1 hora

“Crie a sua própria estação” – 10€ / 1 hora

Cocktail Dinatoire



Entradas

- Tiborna de tomate, massa sovada e pesto de amendoim
- Chicharro crocante com molho de vilão
- Salada fresca com couve roxa, frutos vermelhos e queijo feta
- Bolo lêvedo com manteiga de alho e queijo da ilha
- Bolinhas de morcela com chutney de ananás
- Creme de couve-flor assada, avelãs e cebolinho
- Ceviche Açoriano com pickles

Pratos Principais

- Risotto de baunilha e lima com lulas braseadas com funcho
- Tabouleh de camarão com aioli de bisque
- Bacalhau à Zé do Pipo
- Caldeirada de Peixe dos Açores e cebola roxa assada
- Arroz de pato com enchidos regionais e laranja
- Secretos à bulhão pato com esmagada de batata
- Alcatra estufada com rodelas de batata doce e cebolinhas caramelizadas
- Risotto de beterraba com pataniscas de courgette
- Caril vermelho com leite coco e legumes

Sobremesas

- Mousse de chocolate branco e maracujá
- Pudim de azeite e mel
- O Nosso Bolo de Chocolate
- Pastel de Nata desconstruído

- Escolher 4 itens por: 18€ por pessoa
- Escolher 6 itens por: 24€ por pessoa
- Escolher 8 itens por: 30€ por pessoa

Sushi: (mínimo 100 peças)

Para este formato, sugiro um menu de 500 peças distribuídas da seguinte forma

- Nigiris (150 peças): salmão, atum, camarão
- Hosomakis (150 peças): pepino, salmão, atum
- Uramakis (120 peças): Philadelphia roll, california roll, hot roll
- Gunkans (40 peças): salmão braseado, massago
- Sashimi (40 peças): salmão, atum

Valor total para 500 peças premium: 850euros

Estação de comida ao vivo:
150€ por Chef/por hora

Menu Empratado



Entradas

- Raviolis de ananás e camarão
- Salada de legumes assados, queijo fresco e massa sovada
- Ceviche de peixe dos açores com batata-doce
- Salada fresca de couve roxa e queijo feta
- Salada Caprese Açoriana
- Tártaro de Novilho com pickles caseiros e azeite de manjericão

Sopas

- Sopa de peixe dos Açores
- Creme de couve-flor e avelã
- Gaspacho de tomate e frutos vermelhos
- Sopa de abóbora assada
- Creme de ervilhas com hortelã

Pratos de Peixe

- Filetes de peixe porco com maionese de camarão e tabouleh (ou salada russa)
- Bacalhau com broa e espinafres
- Peixe dos Açores com batata doce à padeiro e molho de vilão

Pratos de Carne

- Lagartinho de porco recheado com gratin de batata
- Novilho desconstruído com musseline de batata doce
- Supremo de frango com cremoso de mostarda e polenta frita
- Bochechas de vaca com batata à padeiro, cebolinhas caramelizadas e couve salteada

Pratos Vegetarianos

- Caril de lentilhas com leite de coco e abóbora
- Risoto de beterraba com pataniscas de courgette
- Chilli vegetariano com arroz basmati e abacate

Sobremesas

- Pudim de azeite e mel, crocante de especiarias e granizado de laranja
- Farófias com molho de baunilha e açafroa
- “Sopa Real” (com pão de ló e leite creme aromatizado com baunilha)
- Bolo de chocolate com caramelo salgado
- Pudim de ovos com crumble de amêndoa tostada

3 Momentos

(Seleção de uma entrada ou de uma sopa, de um prato principal e de uma sobremesa)
42€ por Pessoa

4 Momentos

(Seleção de uma entrada ou de uma sopa, de um prato de peixe e de carne ou vegan e de uma sobremesa)
51€ por pessoa

Buffet



Buffet Tradicional

Cesto de pão variado

Entradas:

Salada verde
Salada de favas com enchidos
Salada de ananás e morcela
Salada tradicional de polvo
Salada fresca de couve roxa e fruta da época
Salada fria de batata
Massada de peixe fria
Chicharrinhos recheados com molho verde
Chouriço assado
Avinhas de frango apimentadas
Misto de salgadinhos (croquetes, pastéis de bacalhau, rissois de camarão)
Mini quiches de legumes
Queijo fresco com pimenta da terra

Sopas:

Caldo de peixe dos Açores
Caldo verde com chouriço
Creme de tomate e lima
Creme de alho francês com caril

Principais:

Bacalhau lascado com cebolada e azeitonas
Caldeirada de peixe dos Açores
Filetes de peixe com molho tártero
Alcatra à Regional com massa sovada e batata doce
Assado misto com batata nova assada
Bifinhos de frango à regional
Ratatoui
Lasanha Vegetariana

Guarnições:

Arroz branco
Penne com legumes assados e pesto
Batata nova assada
Batata cozida com azeite e alho
Legumes salteados

Sobremesas:

Pudim de Feijão
Arroz doce
"Sopa Real"
Bolo de ananás
"Barriga de Freira"
Fruta da época laminada
Tábua de queijos, enchidos e tostinhos variadas

- 6 entradas, 1 sopa, 2 pratos principais, 3 guarnições e 4 sobremesas: 50€ por pessoa
- 3 entradas, 1 sopa, 2 pratos principais, 2 guarnições e 3 sobremesas: 45€ por pessoa

Serviço de buffet para um mínimo de 25 adultos

Buffet

Buffet da Chef Vânia Jarimba



Entradas variadas

Salada de favas com ovos escalfados
Torresmos de vinha de alhos com inhame
Bolinhos de bacalhau com maionese de lima
Salada de massa com frango e legumes assados

Sopa (escolha 1 opção)

Canja de bacalhau
Sopa de cozido
Sopa de funcho
Creme de feijão com couve lombarda

Principais (escolher 2 opções)

Lombo de bacalhau assado com salada de pimentos
Polvo guisado
Naco de atum grelhado com sementes de sésamo
Vitela estufada com puré de aipo
Galinha dourada com batata rosada
Lombo de porco recheado
Escalopes de novilho à regional
Naco de tofu na brasa
Soja mediterrânea com gratinado de legumes
Alho francês à brás com cubos de tofu

Guarnições (escolher 2 opções)

Batata assada
Batata à murro
Recheio de pão
Arroz de forno
Puré de inhame com açafrão

Sobremesas (escolher 2 opções)

“Queijo da Serra” (serradura)
Creme de chocolate com mousse de fruta
Pudim de abóbora
Pudim de maracujá
Fruta laminada da época

40€ por pessoa

Serviço de buffet para um mínimo de 25 adultos

Pacote de Bebidas



BEBIDAS DURANTE A REFEIÇÃO

Pacote Silver

15€ por 2 horas

Vinho branco e tinto Silver
Cerveja
Sumos de fruta
Refrigerantes
Aguas com e sem gás
Café e chá

Pacote Gold

20€ por 2 horas

Vinho branco e tinto Gold
Cerveja
Sumos de fruta
Refrigerantes
Aguas com e sem gás
Café e chá

Pacote Premium

25€ por 2 horas

Vinho branco e tinto Premium
Cerveja
Sumos de fruta
Refrigerantes
Aguas com e sem gás
Café e chá

PACOTE DE BAR ABERTO

25€ por pessoa / 1 hora

LONG DRINKS

Vodka • Rum • Whisky • Liqueurs •
Tequila

VINHOS

Vinho Branco selecionado
Vinho Tinto selecionado

CERVEJA

SEM ÁLCOOL

Sumo do dia
Refrigerantes
Água

EXTRAS

Enriqueça o seu bar com as nossas estações de cocktails:

Aperol Spritz: 5€ / por pessoa / 1 Hora
Estação de Gin Senhora da Rosa: 6€ / por pessoa / 1 Hora
Daiquiris e Margaritas: €8€ / por pessoa / 1 Hora

Crie a sua própria estação: 10€ / por pessoa / 1 Hora

Brunch



Saladas

- Salada verde
- Salada de tomate fresco
- Salada de batata com maionese e aneto
- Salada de massa fria
- Salada de feijão-frade com atum
- Salada de grão com bacalhau e coentros

Frios

- Salmão fumado com citrinos, especiarias e "crème fraîche"
- Rolinhos de rosbife com espargos, molho holandes e redução de vinho do Porto
- Mini chamuças, croquetes e pastéis de bacalhau
- Quiche do dia
- Tábua de carnes frias
- Tábua de queijos regionais e nacionais, com tostas e compotas
- Humus, guacamole e babaganoush
- Molho tzatziki
- "Cruditês" de legumes

Quentes

- Creme de legumes
- Bifinhos de frango à regional com arroz e batata assada
- Caldeirada de bacalhau com chouriço

Sobremesas

- Fruta da época laminada
- Brownie de chocolate com amêndoas
- Bolo de cenoura
- Cheesecake de fruta da época

Pão e Pastelaria

- Variedade de pães
- Mini croissants
- Bolo do dia

Bebidas

- Café
- Chá
- Leite
- Chocolate
- Água com e sem gás
- Limonadas
- Sumo de Laranja

35€ por pessoa

Suplemento para estação de comida ao vivo:
€ 80 por cada Chef (1 para cada 50 pessoas)



Condições Gerais

- O hotel deverá ser informado por escrito do número final de participantes presentes no evento com uma antecedência mínima de 15 dias
- O número final informado será considerado para efeitos de faturação
- O hotel não se responsabiliza pela prestação de serviço a um número de pessoas superior a 5% do estipulado (quando o aumento se verifica a menos de 24h do serviço) ou 10% (quando o aumento se verificar a menos de 48h do serviço)
- A escolha dos menus deverá ser comunicada com 30 dias de antecedência, sob pena de não ser possível a confecção das respetivas iguarias
- O hotel deverá ser avisado até 15 dias antes do evento, sobre todas as restrições alimentares
- Devido à sazonalidade alguns produtos poderão não estar disponíveis em certas alturas do ano, os quais serão indicados e substituídos por produtos equivalentes
- Em caso de ruptura de stock poderá ser necessária a alteração dos pacotes de bebidas, a qual será informada ao cliente pelo menos com 7 dias de antecedência
- O menu será igual para todos os participantes no evento, salvo restrições alimentares
- Preço por pessoa não inclui bolo de celebração, caso desejem por favor solicitar orçamento
- Para crianças dos 4 aos 12 anos, aplica-se um desconto de 50% sobre o valor do adulto
- Duração do serviço de almoço ou jantar: 2 horas com uma tolerância de 30 minutos
- O serviço de bebidas da refeição termina após servirmos a sobremesa
- 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
- Não deverão entrar e/ou sair do Hotel quaisquer alimentos trazidos e/ou levados pelos organizadores ou seus convidados, sem a assinatura prévia do termo de responsabilidade elaborado pela direção do Hotel
- 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 eventos e reuniões após o evento
- Caso os clientes optem por trazer os vinhos, será cobrada uma taxa de rolha (10€ por cada garrafa de vinho utilizada e 15€ por cada garrafa de espirituosos)
- O Hotel deverá ser sempre previamente informado da animação, aprovando a mesma nos termos e horários acordados. O pagamento de licenças e outras autorizações são da responsabilidade do cliente
- 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: no de encomenda, ordem de compra, entre outros)
- O Hotel fica desobrigado a disponibilizar os quartos e espaços de ventos 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
- 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, cartazes, publicidade, produtos inflamáveis, tóxicos e sinaléticas terá que ser providenciada pelo cliente dependendo, no entanto, da autorização prévia do hotel, que a poderá impedir. Ficam desde já proibidos os materiais inflamáveis, tais como: fogo-de-artifício, gás, carvão, produtos tóxicos ou quaisquer outros que causem irritações ou sejam considerados perigosos
- 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 instalações do Hotel. 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.

Equipa de Eventos



MÓNICA SACADURA

Diretora de Grupos & Eventos

Mónica Sacadura é a nossa Diretora responsável pela área de venda e execução de grupos e eventos, dentro e fora da Senhora da Rosa.

Conta com um percurso de mais de 20 anos em hotelaria, passando por hotéis de muito prestígio como o The Ritz-Carlton Penha Longa em Sintra, o The Ritz-Carlton Abama em Tenerife e o Pine Cliffs, Hotel, A Luxury Collection Resort no Algarve. Conta com vários prémios na categoria das vendas, devido à sua paixão e dedicação na área de eventos na Marriott International. Apaixonada por eventos e pela Hotelaria, a Mónica é uma profissional dedicada, comprometida e entusiástica. A satisfação dos seus clientes é a sua maior prioridade, assim como dar sempre um serviço de excelência!



MARTA PACHECO

Coordenadora de Grupos & Eventos

A Marta é a coordenadora de eventos e responsável por todos os detalhes operacionais.

Com 12 anos de experiência na hotelaria dos Açores, começou a sua carreira na Açorsonho Hotéis e passou pela Bensaude Hotels Collection.

Na Senhora da Rosa, foi onde encontrou a sua verdadeira paixão pelos eventos e pela criação de experiências memoráveis para os clientes. O seu maior compromisso é com a excelência no serviço, sempre focada em proporcionar momentos inesquecíveis aos nossos clientes.

Estamos confiantes de que a nossa experiência e atenção aos detalhes garantirão uma experiência memorável, alinhada com as suas necessidades e expectativas.

O nosso objetivo é proporcionar um ambiente único e personalizado, onde cada pormenor será cuidadosamente preparado para garantir o sucesso do evento e a satisfação de todos os participantes. Estamos ao seu dispor para qualquer dúvida ou ajuste que deseje realizar, e ficaremos encantados em colaborar para tornar este momento verdadeiramente especial.

Aguardamos com entusiasmo a possibilidade de trabalhar consigo e dar vida ao seu evento, e ficamos disponíveis para avançar com os próximos passos.

Entre em contacto connosco:

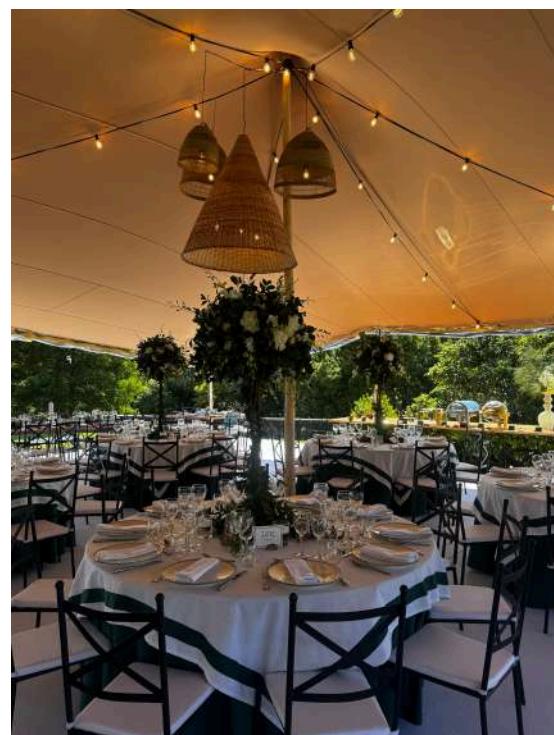
monicasacadura@senhoradarosa.com
sales@senhoradarosa.com

+351 296 100 900

Eventos



Eventos



Eventos

