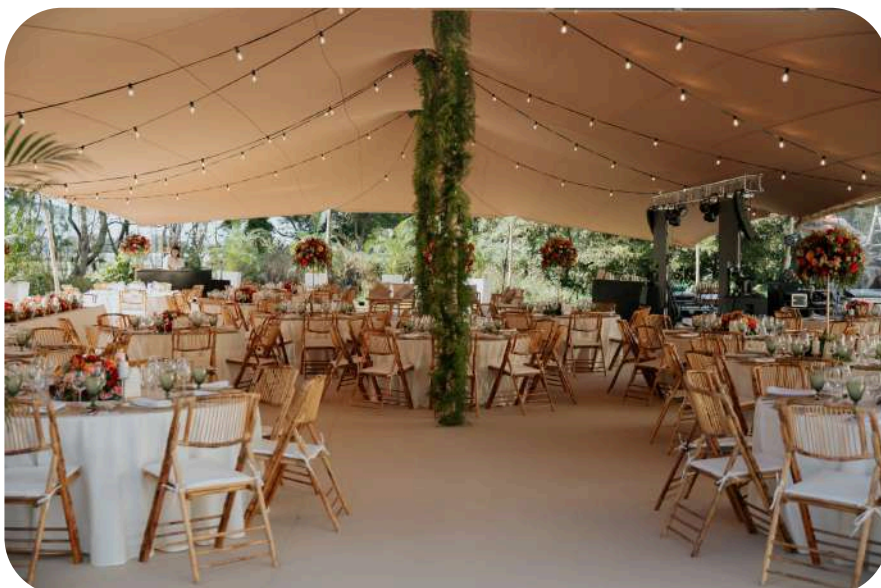




CRIE O SEU EVENTO!



sales@senhoradarosa.com
www.senhoradarosa.com



O cenário perfeito para o dia mais especial da sua vida!

No Hotel Senhora da Rosa, cada detalhe é pensado para transformar o seu casamento num momento inesquecível. Entre jardins encantadores, ambientes elegantes e um serviço dedicado, oferecemos o espaço ideal para celebrar o amor rodeado de beleza, conforto e sofisticação. Seja uma cerimónia intimista ou uma grande festa, a nossa equipa está pronta para criar memórias únicas consigo, cuidando de tudo para que apenas se preocupe em viver o seu "Sim". 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.

O seu sonho começa aqui, no coração de São Miguel, na Senhora da Rosa Tradition & Nature Hotel!



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: 22€ por pessoa
Escolher 6 itens por: 28€ por pessoa
Escolher 8 itens por: 33€ por pessoa

BEBIDAS PARA O COCKTAIL

Pacote Silver
30m | 1Hr
15€ | 20€

Pacote Gold
30m | 1Hr
22€ | 27€

Pacote Premium
30m | 1Hr
29€ | 34€

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 rodela 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: 28€ por pessoa
- Escolher 6 itens por: 34€ por pessoa
- Escolher 8 itens por: 40€ 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 manjerição

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)
62€ 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)
71€ 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
Asinhas 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 tártaro
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 tostinhas variadas

- 6 entradas, 1 sopa, 2 pratos principais, 3 guarnições e 4 sobremesas: 70€ por pessoa
- 3 entradas, 1 sopa, 2 pratos principais, 2 guarnições e 3 sobremesas: 65€ por pessoa

Serviço de buffet para um mínimo de 25 adultos



Buffet



Buffet Tradicional

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

60€ por pessoa

Serviço de buffet para um mínimo de 25 adultos

Pacote de Bebidas



BEBIDAS DURANTE A REFEIÇÃO

Pacote Silver

20€ por 2 horas

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

Pacote Gold

25€ por 2 horas

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

Pacote Premium

30€ 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

30€ 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 holandês 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

Crème 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 amêndoa
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

45€ 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 espitituosos)
- 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

Casamentos

