

KIT DE CASAMENTOS 2011



ACEITO... *Le* MERIDIEN

O casamento de sonhos para pessoas reais



LE MERIDIEN
PENINA GOLF & RESORT
PO Box 146
8501-952 Portimão
Algarve · Portugal

T. +351 282 420 200
F. +351 282 420 300
lynsey.loughlin@lemeridien.com

lemeridienpenina.com/casament

PLANEIE O SEU CASAMENTO... *Le* MERIDIEN

A SUA BODA À SUA MEDIDA

Caso tenham algum pedido especial que não esteja contemplado no nosso *kit* de casamentos, consulte-nos. É a sua boda, informe-nos das suas preferências! Teremos imenso prazer em ir ao encontro das vossas expectativas e fazer com que este dia tão especial na sua vida seja... Único, inspirador e memorável!

NÚMERO DE CONVIDADOS

O Hotel não exige mínimo de convidados para a realização de uma cerimónia, desde que seja a escolha do cliente seja menu servido (*set menu*); somente no caso de bufetes é que exigido um número mínimo de 50 convidados.

Para cerimónias com o mínimo de 50 convidados os noivos poderão beneficiar do nosso pacote de casamentos.

CASAMENTO DE IGREJA

A Igreja de Sto. André, localizada dentro da propriedade do Le Méridien Penina Golf & Resort, dá a possibilidade aos noivos de se casarem somente a 800m do Hotel.

CASAMENTOS CIVIS

Rodeado de jardins infinitos, abençoados pelos sons da natureza, Le Méridien Penina Golf & Resort é o local ideal para um casamento civil.

SALAS E CAPACIDADES

SALÃO AZUL

- ❖ Apenas para *cocktails* - capacidade para 150 convidados
- ❖ Ar condicionado
- ❖ Com acesso a equipamento áudio visual

JARDIM

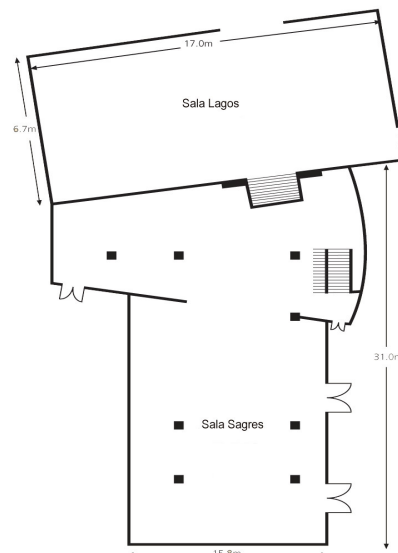
- ❖ Em banquete - capacidade para 100 convidados
- ❖ Em cocktail - capacidade para 200 convidados
- ❖ Possibilidade para montagem de uma tenda
- ❖ Luz do dia + Ar livre
- ❖ Com acesso a equipamento áudio visual

SALA LAGOS

- ❖ Em banquete - capacidade para 80 convidados
- ❖ Em cocktail - capacidade para 100 convidados
- ❖ Rés-do-chão
- ❖ Luz do dia + Ar condicionado
- ❖ Com acesso a equipamento de áudio visual

SALA SAGRES

- ❖ Em banquete - capacidade para 250 convidados
- ❖ Rés-do-chão
- ❖ Luz do dia + Ar condicionado
- ❖ Acesso ao terraço
- ❖ Com acesso a equipamento áudio visual



PLANEIE O SEU CASAMENTO... *Le* MERIDIEN

SALAS E CAPACIDADES (Cont.)

TERRAÇO DO SAGRES

- ❖ Em banquete - capacidade para 50 convidados
- ❖ Em cocktail - capacidade para 80 convidados
- ❖ Luz do dia + ar livre
- ❖ Com acesso a equipamento áudio visual

PISCINA

Celebre a sua boda ou *cocktail*, à volta da piscina, enquanto desfruta da vista para o nosso campo de golfe e de um maravilhoso pôr-do-sol:

- ❖ Em banquete - capacidade para 150 convidados
- ❖ Em cocktail - capacidade para 200 convidados
- ❖ Luz do dia + ar livre
- ❖ Possibilidade de montar uma tenda
- ❖ Com acesso a equipamento áudio visual

RESTAURANT DUNAS (PRAIA)

Idealizou a sua boda na praia? O nosso Restaurante Dunas é o local ideal:

- ❖ Em banquete - capacidade para 60 convidados
- ❖ Em cocktail - capacidade para 80 convidados
- ❖ Luz do dia + ar livre + acesso ao terraço
- ❖ Com acesso a equipamento áudio visual

LE GRILL

Para um casamento mais formal, o local ideal será, sem dúvida, o nosso Restaurante Le Grill:

- ❖ Em banquete - capacidade para 60 convidados
- ❖ Em cocktail - capacidade para 80 convidados
- ❖ Luz do dia + acesso ao terraço
- ❖ Ar condicionado
- ❖ Com acesso a equipamento áudio visual

L'ARLECCHINO

O nosso restaurante com vista para a piscina, o Hotel e o campo de golfe:

- ❖ Em banquete - capacidade para 40 convidados
- ❖ Em cocktail - capacidade para 60 convidados
- ❖ Luz do dia + acesso ao terraço
- ❖ Ar condicionado
- ❖ Com acesso a equipamento áudio visual

CONDIÇÕES GERAIS

EQUIPAMENTO AUDIO-VISUAL

O aluguer deste equipamento poderá ser organizado pelo Hotel. As especificações do equipamento pretendido deverá ser comunicado ao Hotel com a devida antecedência. Na eventualidade do cliente preferir alugar este equipamento a uma empresa exterior, o Hotel declinará toda e qualquer responsabilidade, tanto pela qualidade do referido equipamento, ou pela assistência técnica.

Entretenimento poderá ser organizado pelo Hotel, caso o cliente assim o deseje.

DEGUSTAÇÃO DO MENU

A degustação do menu (máximo seis pessoas) terá de ser coordenada com o Hotel e deverá acontecer com um mínimo de um mês de antecedência.



PACOTE DE CASAMENTOS

Le MERIDIEN

Deixe-se cativar pelo ambiente único e exclusivo que reina nos 146 hectares de extensos jardins, bem como pelos envolventes sons da natureza que rodeia Le Méridien Penina Golf & Resort.

Usufrua tanto do ambiente excepcional e da exímia arte de bem receber que tanto nos é característica.

Faremos tudo para que este dia tão especial na sua vida, seja...

Autentico, inspirador e memorável!

Celebre o seu casamento (mínimo de 50 pessoas) no Le Méridien Penina Golf & Resort e beneficie do nosso pacote de casamento:

- ❖ Oferta de alojamento para os noivos, numa suite, na noite de núpcias
- ❖ Pequeno-almoço no quarto, incluindo espumante
- ❖ *Late check-out* até às 4 p.m.

- ❖ Decoração floral para a mesa dos noivos
- ❖ Impressão dos menus personalizados e lista de convidados
- ❖ Jantar de degustação do menu escolhido, para 6 pessoas, num dos nosso restaurantes



MENU DE CASAMENTO

Le MERIDIEN

SUGESTÃO 01

(77 € por pessoa)

CANAPÉS FRIOS 3 peças por pessoa	Camarão com molho de tomate e manjericão; <i>Involtini</i> de presunto e melão; <i>Rillette</i> de fiambre com uvas; <i>Tartelete</i> de salada <i>Niçoise</i>
CANAPÉS QUENTES 3 peças por pessoa	Sonhos de camarão com caril; Mini <i>quiche Lorraine</i> ; Tâmaras com bacon; Pastéis de bacalhau
APERITIVOS	Vinho branco + tinto <i>Alandra, Gin, Martini</i> branco + tinto; Refrigerantes; Água mineral; Sumo de Laranja
BUFETE SALADAS	Alface e Cenoura, Pepino e tomate, Pimentos coloridos; Camarões com milho e molho <i>cocktail</i> ; Salada de bacalhau com coentros; Asas de frango marinadas; Salada de feijão frade; Maionese de salmão; Legumes grelhados; Salada de atum; salada <i>Niçoise</i> ; Ovos à Russa
ESPELHOS	Charcutaria variada e presunto de Monchique; Peru montado e carne assada; Camarão do Atlântico
PRATOS QUENTES	Medalhões de porco com ameixas; Bifinhos à Portuguesa; Bacalhau com natas; Legumes da estação; Batata à padeiro; Arroz <i>Pilaf</i>
BUFETE DE DOCES	Frutas frescas da época cortadas; Tábua de queijos Portugueses; Pirâmide de <i>profiteroles</i> ; <i>Bavaroise</i> de ananás; Torta de amêndoa; Pastelaria sortida; Tarte de queijo; Creme caramelo
BEBIDAS	Vinho tinto + branco <i>Alandra</i> , Cerveja; Refrigerantes; Água Mineral
BAR ABERTO	Whisky; <i>Amarguinha, Baileys</i> ; Aguardente velha
CERIMÓNIA	Bolo de noiva e espumante



MENU DE CASAMENTO

Le MERIDIEN

SUGESTÃO 02

(85 € por pessoa)

CANAPÉS FRIOS 3 peças por pessoa	Camarão com molho de tomate e manjeriço; <i>Involtini</i> de presunto e melão; <i>Rillette</i> de fiambre com uvas; <i>Tartelete</i> de salada <i>Niçoise</i>
CANAPÉS QUENTES 3 peças por pessoa	Sonhos de camarão com caril; Mini <i>quiche Lorraine</i> ; Tâmaras com bacon; Pastéis de bacalhau
APERITIVOS	Vinho branco + tinto <i>Alandra</i> , <i>Gin</i> , <i>Martini</i> + tinto; Refrigerantes; Água mineral; Sumo de Laranja
MENU	
ENTRADAS	<i>Ballotina</i> de aves recheado com mousse de trufa e ervas servido com creme de mostarda OU Rosa de salmão marinado com creme de Pimenta Preta, camarão e alface OU Creme de lagosta perfumado com <i>cognac</i>
1º PRATO	Filete de cherne com lascas de amêndoas, arroz selvagem e tomate à <i>Provençal</i> OU Filete de salmão com molho champanhe, crosta de ervas, <i>mousseline</i> de cenoura e batata cozida a vapor
2º PRATO	Medalhão de lombada de porco com molho calvados, batata <i>marquise</i> , maçã caramelizada e legumes OU Medalhão de vitela com molho de vinho de madeira e nozes, cogumelos selvagens e batata <i>Jackson</i>
BUFETE DE DOCES	Frutas frescas da época cortadas; Tábua de queijos Portugueses; Pirâmide de <i>profiteroles</i> ; <i>Bavaroise</i> de morangos; Bolo de chocolate; Torta de amêndoa; Pastelaria sortida; Tarte de queijo; Creme caramelo
BEBIDAS	Vinho tinto + branco <i>Alandra</i> , Cerveja; Refrigerantes; Água mineral
BAR ABERTO	Whisky; <i>Amarguinha</i> , <i>Baileys</i> , Aguardente velha
CERIMÓNIA	Bolo de noiva e espumante



MENU DE CASAMENTO

Le MERIDIEN

SUGESTÃO 03

(90 € por pessoa)

CANAPÉS FRIOS 3 peças por pessoa
Camarão com molho de tomate e manjeriço; *Involtini* de presunto e melão; *Rillette* de fiambre com uvas; *Tartelete* de salada *Niçoise*

CANAPÉS QUENTES 3 peças por pessoa
Sonhos de camarão com caril; Mini *quiche Lorraine*; Tâmaras com bacon; Pastéis de bacalhau

APERITIVOS
Vinho branco + tinto *Alandra, Gin, Martini* branco + tinto; Refrigerantes; Água mineral; Sumo de Laranja

MENU

ENTRADAS
Carpaccio de salmão fumado e blinis de caviar de truta OU Sopa de peixe a moda de Sagres OU *Ballotina* de aves recheado com mousse de ervas, creme de mostarda

1º PRATO
Filete de cherne com lascas de amêndoas, arroz selvagem e tomate à Provençal OU Filete de salmão com molho champanhe, crosta de ervas, *mousseline* de cenoura e batata vapor OU Mini zarzuela de peixe e mariscos perfumado com açafraão

2º PRATO
Pato assado com molho de laranja, *confit* de couve roxa e maçã e legumes da estação OU Lombo de novilho à *Forestière*, batata gratinada e feijão verde com *bacon*

BUFETE DE DOCES
Frutas frescas da época cortadas; Tábua de queijos Portugueses; Pirâmide de *profiteroles*, *Bavaroise* de morangos; Bolo de chocolate; Torta de amêndoa; Pastelaria sortida; Tarte de queijo; Creme caramelo; Dom Rodrigo

BUFETE DE CEIA
Caldo verde; Presunto de Monchique; Variedade de carnes frias; Pataniscas variadas; Camarão do Atlântico

BEBIDAS
Vinho tinto + branco *Alandra*, Cerveja; Refrigerantes; Água mineral

BAR ABERTO
Whisky; *Amarguinha, Baileys*, Aguardente velha

CERIMÓNIA
Bolo de noiva e espumante



MENU DE CASAMENTO

Le MERIDIEN

SUGESTÃO 04

(98 € por pessoa)

CANAPÉS FRIOS 3 peças por pessoa	Camarão com molho de tomate e manjericão; <i>Involtini</i> de presunto e melão; <i>Rillette</i> de fiambre com uvas; <i>Tartelete</i> de salada <i>Niçoise</i>
CANAPÉS QUENTES 3 peças por pessoa	Sonhos de camarão com caril; Mini <i>quiche Lorraine</i> ; Tâmaras com bacon; Pastéis de bacalhau
APERITIVOS	Vinho branco + tinto <i>Alandra</i> , <i>Gin</i> , <i>Martini</i> branco + tinto; Refrigerantes; Água mineral; Sumo de Laranja
MENU	
ENTRADAS	Cocktail de camarões e lagosta perfumado com <i>Armagnac</i> servido com juliana de alface OU Creme de galinha e cogumelos perfumado com trufa OU <i>Mousseline</i> de salmão, lagosta e camarões servido com creme de ervas e alface
1º PRATO	Filetes de cherne com amêndoas, arroz selvagem e tomate à Provençal OU Filete de salmão com molho champanhe, crosta de ervas, <i>mousseline</i> de cenoura e batata vapor OU Tornado de tamboril com creme de Açafraão e legumes bebés OU Mini cataplana de peixe e mariscos
2º PRATO	Lombo Wellington com molho de Vinho do Porto, batata <i>noisette</i> e jardineira de legumes da estação OU Medalhões do lombinho de porco com creme de calvados, maçã caramelizada e legumes OU Lombo de borrego assado à Provençal, mil-folhas de beringela, tomate e alho <i>confit</i> servido com molho de alecrim
SOBREMESA	<i>Parfait</i> e tarte de amêndoa servido com molho de framboesa OU Tarte de maçã caramelizada servido com gelado de baunilha; Café e doce Algarvio



MENU DE CASAMENTO

Le MERIDIEN

SUGESTÃO 04 (Cont.)

(98 € por pessoa)

BUFETE DE DOCES	Frutas frescas da época cortadas; Tábua de queijos Portugueses; Pirâmide de <i>profiteroles</i> , <i>Bavaroise</i> de morangos; Bolo de chocolate; Torta de amêndoa; Pastelaria sortida; Tarte de queijo; Creme caramelo; Dom Rodrigo
BUFETE DE CEIA	Salmão <i>Poché Bellevue</i> ; Presunto de Monchique; Camarão do Atlântico; Sapateira recheada; Leitão assado; Variedade de saladas simples e compostas; Creme de legumes
BEBIDAS	Vinho tinto + branco <i>Alandra</i> ; Cerveja; Refrigerantes; Água mineral
BAR ABERTO	Whisky; <i>Amarguinha</i> , <i>Baileys</i> , Aguardente velha
CERIMÓNIA	Bolo de noiva e espumante



MENU DE CASAMENTO

Le MERIDIEN

SUGESTÃO 05

(118 € por pessoa)

CANAPÉS FRIOS

3 peças por pessoa

Camarão com molho de tomate e manjericão; *Involtini* de presunto e melão; *Rillette* de fiambre com uvas; *Tartelete* de salada *Niçoise*

CANAPÉS QUENTES

3 peças por pessoa

Sonhos de camarão com caril; Mini *quiche Lorraine*; Tâmaras com bacon; Pastéis de bacalhau

APERITIVOS

Vinho branco + tinto *Alandra*, *Gin*, *Martini* branco + tinto; Refrigerantes; Água mineral; Sumo de Laranja

MENU

ENTRADAS

Remoulade de lagosta e sapateira perfumado com coentros frescos OU Escabeche de cordoniz perfumado com vinagre de framboesa OU Creme de abóbora tipo *cappuccino* com lascas torradas de avelã OU Mousse de *foie gras* de pato servido com pão torrado e *confit* de frutos secos

1º PRATO

Caçarola de camarão, cogumelos e ervilhas perfumado com *cognac* OU Filete de cherne assado à Transmontana servido com a sua guarnição OU Trança de salmão a vapor servido com emulsão de agrião

2º PRATO

Ternedós de novilho *Rossini* com fatia de *foie gras*, molho *Perigueux*, batata *noisette* e jardineira de legumas da estação OU Carré de borrego assado em crosta de azeitonas pretas, molho perfumado com semente de *cardamom* mil-folhas de beringela, tomate e alho *confit* OU Medalhão de vitela com molho de vinho de Porto, mini *vol-au-vent* de cogumelos selvagens, batata *Marquise* e legumes bebés

SOBREMESA

Parfait e tarte de amêndoa servido com molho de framboesa OU *Sabayon* de frutos silvestres perfumado com licor de Beirão servido com biscoito *Madeleine* OU Creme *Brulée* de manga
Café e doce Algarvio



MENU DE CASAMENTO

Le MERIDIEN

SUGESTÃO 05 (Cont.)

(118 € por pessoa)

BUFETE DE DOCES Frutas frescas da época cortadas; Tábua de queijos Portugueses; Pirâmide de *profiteroles*, *Bavaroise* de morangos; Bolo de chocolate; Torta de amêndoa; Pastelaria sortida; Tarte de queijo; Creme caramelo; Dom Rodrigo

BUFETE DE CEIA Sortido de charcutaria e presunto de caseiro; Peixes marinados e fumados; Variedade de saladas simples e compostas; Montagem de meloa e melancia; Sapateira recheada; Leitão assado; Caldo verde

BEBIDAS Vinho tinto + branco *Alandra*; Cerveja; Refrigerantes; Água mineral

BAR ABERTO Whisky; *Amarguinha*, *Baileys*, Aguardente velha

CERIMÓNIA Bolo de noiva e espumante

