



CORINTHIA

LISBON

KIT DE CASAMENTOS





UM DIA MEMORÁVEL

num espaço sublime

O CORINTHIA LISBON TRANSFORMA O SEU DIA ESPECIAL
NUM DIA PERFEITO

Deixe-nos realizar os seus sonhos, dispomos de uma equipa especializada em organização de eventos que irá colocar em prática os seus desejos com a garantia de um serviço de excelência, onde todos os pormenores serão alvo da nossa maior atenção.

Queremos que o seu "para sempre" seja recordado como o dia mais feliz da sua vida.

KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS



ESPAÇOS INTERIORES EXCLUSIVOS

Situado muito perto do centro histórico de Lisboa, o Corinthia Lisbon disponibiliza-lhe excelentes espaços ideais tanto para festas grandiosas como para celebrações mais íntimas.

Desfrute da elegância e privacidade dos nossos espaços interiores, onde se destacam as salas Florianas que inspiram uma comemoração sumptuosa e oferecem uma vista privilegiada sobre o jardim.

KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS



ESPAÇOS EXTERIORES INSPIRADOS NA NATUREZA

Para uma cerimónia ao ar livre, renda-se ao nosso maravilhoso jardim. Com uma atmosfera mais intimista, o ambiente radiante e tranquilo proporcionará momentos memoráveis partilhados com quem mais importa..

KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL CORINTHIA

- Vinho Messias Branco e Tinto - Douro
- Cervejas, Refrigerantes
- Duas variedades de sumo natural
- Água mineral

Preço por pessoa | 30min - 10,50€
Preço por pessoa | 60min - 16,50€

COCKTAIL CHAMPAGNE

- Champagne Pommery Brut
- Kirk Royal
- Refrigerantes
- Duas variedades de sumo
- Água mineral

Preço por pessoa | 30min - 23,50€
Preço por pessoa | 60min - 47,50€

COCKTAIL ALCOHOL FREE

- Mocktails da época
- Refrigerantes
- Quatro variedades de sumo de fruta
- Água mineral

Preço por pessoa | 30min - 11,50€
Preço por pessoa | 60min - 17,50€

COCKTAIL PORTUGUÊS

- Vinho do Porto Dry, Tónico e Tawny
- Moscatel de Setúbal
- Vinho da Madeira Sercial
- Espumante nacional
- Sumo de laranja
- Água mineral

Preço por pessoa | 30min - 14€
Preço por pessoa | 60min - 22,50€

COCKTAIL LAB

- Vinho Messias Branco e Tinto - Douro
- Cerveja Nacional
- Caipirinha
- Margarita (morango, manga e maracujá)
- Mojito
- Daiquiri (morango, manga e maracujá)
- Refrigerantes
- Mocktail
- Duas variedades de sumo
- Água mineral

Preço por pessoa | 30min - 22,50€
Preço por pessoa | 60min - 38,50€

KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS

CANAPÉS - WELCOME COCKTAIL

CANAPÉS - 3,5€ / UNIDADE

FRIOS

- Mousse de Queijo Picante 🍷 🍷
- Grissinis com Presunto Serrano 🌾
- Tartelete de Sapateira com Cebolinho 🦀 🌾
- Espetadinha de Camarão com Tomate Cherry 🦀
- Profiterole de Pato com redução de Vinho do Porto 🌾 🍷 🍷
- Ovo de Codorniz escalfado com Espargos Verdes 🍷
- Atum braseado com Pimentas sobre Crocante de Cereais 🌾 🐟
- Wraps de Frango com Maçã Verde
- Carpaccio de Peixe Branco com Aromas de Trufa 🐟
- Espetadas de polvo com molho de Coentros 🦑
- Shot de Melão com crocante de Presunto e estaladiço de Parmesão 🍷

QUENTES

- Tempura de Mariscos 🍷 🦀 🌾
- Arancini de Bacon e Queijo Parmesão 🍷 🌾 🍷
- Folhado de Frango com Tomate seco 🍷 🌾
- Espetadinhos de Frango com Molho de Côco e Amendoim 🌰
- Croquetes de Rabo de Boi com compota de Cebola Roxa 🍷 🌾
- Bola de caça com Tomilho e Zimbro 🍷 🌾
- Mini Bruschetta de Pato com Queijo Gorgonzola 🍷 🌾 🍷
- Profiterole de Sapateira com Caramelo Salgado 🍷 🦀 🌾 🍷

KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS

COCKTAIL DINNATOIRE

COCKTAIL DINNATOIRE PREÇO POR PESSOA: 105€

FINGER FOOD

- Estaladiço de Cogumelos e Gengibre
- Tempura de Mariscos 🥚 🦀 🌾
- Arancini de Bacon e Queijo Parmesão 🥚 🌾 🍷
- Arancini de Legumes 🥚 🌾
- Crème brûlée de Cogumelos com Trufa 🥚 🍷
- Wraps de Maça Verde com molho de manga
- Carpaccio de Peixe Branco com Aromas de Trufa 🐟
- Carpaccio de cogumelos com trufa e beterraba
- Espetadas de polvo com molho de Coentros 🦑

STARTER CORNER

- Espetadinhas de Tomate com Mozzarella 🍷
- Caesar de Frango 🍷 🥚 🌾 🍷 🍷 🍷
- Sopa Fria de Melão com logurte 🍷
- Ceviche de Peixe Branco com Batata Doce 🐟
- Tártaro de Novilho 🍷 🥚 🍷 🍷 🍷
- Espargos Verdes sobre Creme de Batata e Ovo de Codorniz 🥚

SOPA

- Creme de espargos verdes

KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS

COCKTAIL DINNATOIRE

ESTAÇÃO DE QUENTES

- Xarém de camarão e ameijoas 🦞 🦀
- Arroz de malandrinho de frango e cogumelos
- Cuscos cremosos com vitela Mirandesa 🌾
- Lascas de bacalhau com à brás de espargos verdes 🥚 🐌
- Bochecha de porco a baixa temperatura com espuma de batata quente 🍷 🥔

SOBREMESAS

- Tartelettes de fruta 🥚 🌾
- Crumble de pêra 🌾 🍌 🍷
- Gaspacho de morangos
- Trough de maçã
- Tartelette de chocolate e ginjinhãs 🥚 🌾 🍷
- Tiramisú 🥚 🌾 🍷
- Frutos vermelhos com vinho do Porto e poejo 🍷
- Creme brûlée 🥚 🍷
- Bavarois de manga 🍷
- Panna cotta de caramelo 🍷
- Cremoso de canela e ameixa 🥚 🍷
- Mousse chocolate leite 🥚 🍷
- Fruta laminada

BEBIDAS INCLUÍDAS

- Vinho Messias Branco e Tinto - Douro
- Cervejas
- Água e Refrigerantes
- Café e Chá

KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS

MENUS

DELUXE

PREMIUM

INFANTIL

ENTRADAS, PEIXE OU CARNE, SOBREMESA PREÇO POR PESSOA: 85€ | ENTRADAS, PEIXE, CARNE, SOBREMESA PREÇO POR PESSOA: 95€

ENTRADAS

- Aveludado de Espargos Verdes 🥚🌿🍷
- Salmão braseado em Creme de Batata-Doce com aromas Trufados 🐟
- Terrina de Queijo de Cabra com Espargos Verdes e Molho de Porto 🍷🍷
- Sopa de Camarão com Coentros e Azeite Virgem 🦞
- Folhado de Camarão com Cogumelos Selvagens 🥚🦞🌿
- Presunto Alentejano com Queijo da Serra em Compota de Tomate Fumado e Tosta de Brioche 🌿🍷

PRATOS PRINCIPAIS

- Bacalhau em Crosta de Broa sobre Brandade de Grão-de-Bico 🌿🐟
- Filete de Robalo com Crosta de Pistacho e Batata de Ervas 🐟🌿
- Salmão com Salada de Couscous Oriental e Espargos verdes com molho de Espumante 🌿🐟🍷
- Medalhões de Tamboril sobre Esmagada de Batata com Cogumelo Ostra e Molho de Crustáceos 🦞🐟🍷
- Lombinho de Porco com Castanhas sobre Estufado de Favas e Maçã Caramelizada
- Medalhões de Novilho sobre Brás de Cogumelos e Azeitona, Batata Salteada e Feijão-Verde
- Supremo de Frango com Batata Gratinada, Queijo da Serra e Mousse de Espinafres 🥚🍷
- Confit de Pato sobre Rösti de Enchidos com Pêra em Vinho Tinto e Assado de Legumes 🍷

SORBET

- Sorbet de limão com infusão de poejo
- Granizado de cachaça com mel e lima 🍷
- Granizado de citrinos com vodka e frutos vermelhos 🍷
- Sorbet de maçã com alfavema e espumante 🍷

KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS

MENUS

DELUXE

PREMIUM

INFANTIL

SOBREMESAS

- Esfera de Chocolate com Recheio de Maça Verde e cobertura Toffee 🍫🍷
- Mil folhas de Abacaxi com Creme de Côco e Pinacolada 🍫🌿🍷
- Gelado de Pistacho e Molho de Menta 🍫🍷
- Brownie de Alfarroba com Brûlée de Canela e Lima 🍫🍷
- Charlotte de Maracujá 🍫🌿🍷
- Tarte de Amêndoa caramelizada em Mousse de Beirão e Gengibre, Sorvete de Frutos Vermelhos 🍫🌿🍷🍷🍷
- Parfait de Baunilha e Papoila com Molho caramelizado de Nozes de Macadâmia 🍫🌿🍷🍷🍷

BEBIDAS INCLUÍDAS

- Vinho Messias Branco e Tinto - Douro
- Cervejas
- Refrigerantes e Água
- Café e Chá

KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS

MENUS

DELUXE

PREMIUM

INFANTIL

ENTRADA, PEIXE OU CARNE, SOBREMESA PREÇO POR PESSOA: 105€ | ENTRADA, PEIXE, CARNE, SOBREMESA PREÇO POR PESSOA: 115€
2 ENTRADAS, PEIXE, CARNE, SOBREMESA PREÇO POR PESSOA: 130€

ENTRADAS

- Aveludado de Vieiras com Citrinos e crocante de Ruibarbo 🍄🥚🌿🍷
- Carpaccio de Polvo com Molho de Wasabi e sabores marinhos 🍄🦀🌿
- Bisque de Carabineiro com sua cauda e Rebentos da horta 🦀🍷
- Mil folhas de Lagosta com Cogumelos Chanterelle e Salada de Rebentos 🦀🌿

PRATOS PRINCIPAIS

- Garoupa em Crosta de Ervas, Camarão com Mousse de Batata e Azeite cremoso de Coentros 🦀🐟🍷
- Filetes de Salmonete em caldeirada Algarvia 🐟🍷
- Rolinhos de Linguado ao Vapor com Sapateira sobre Penne de Mariscos e Molho Beurre Blanc 🦀🌿🐟🍷🍷
- Lombo de Novilho com Crosta de Pistacho sobre Puré de Batata Roxa e Legumes Salteados 🍷🍷
- Supremo de Pintada recheado, Arroz malandro de Boletos e Espinafres com Trufa
- Carré de Borrego com Mostarda e Ervas, Rösti de enchidos e molho de mentol 🍷🌿🍷

SORBET

- Sorbet de Bulldog com toranja
- Granizado de Rum com Lima e Hortelã
- Granizado Absolut de Maracujá
- Sorbet de Yuzu com citrinos cristalizados

KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS

MENUS

DELUXE

PREMIUM

INFANTIL

SOBREMESAS

- Crème Brûlée de Pistacho com Brownie de Chocolate e creme de Framboesas 🍫🌿🍷🍷
- Experiências de Chocolate 🍫🌿🍷🍷
- Frutos Silvestres com Creme de Mascarpone 🍷
- Panna Cotta de Arandos com Mousse de Fava Tonka e Macarrons 🍫🌿🍷🍷

BEBIDAS INCLUÍDAS

- Vinho Branco e Tinto Monte das Talhas - Alentejo
- Cervejas
- Refrigerantes e Água
- Café e Chá

KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS

MENUS CRIANÇAS

DELUXE

PREMIUM

INFANTIL

ENTRADA, PEIXE OU CARNE, SOBREMESA PREÇO POR PESSOA: 45€ | ENTRADA, PEIXE, CARNE, SOBREMESA PREÇO POR PESSOA: 50€

ENTRADAS

- Creme de legumes
- Canja de galinha 🍲 🌾
- Mini burger 🍔 🌾

PRATOS PRINCIPAIS

- Douradinhos de pescada 🌾 🐟
- Medalhão de salmão com puré de batata e legumes 🐟 🥛
- Panadinhos de frango com arroz branco e legumes salteados 🌾
- Burger com batata frita caseira 🍔
- Esparguete bolonhesa 🌾

SOBREMESAS

- Mousse de chocolate e M&M 🍫 🌾 🍪 🥛
- Macarrons com fruta tropical 🍫 🌾 🍪 🥛
- Seleção de gelados 🥛
- Salada de fruta

BEBIDAS INCLUÍDAS

- Refrigerantes, Sumos e Águas

KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS

BUFFET

BUFFET

BBQ BY THE GARDEN

PREÇO POR PESSOA - 120€

SALADAS

- Alfaces com Ervas Finas, Tomate, Pepino, Cebola, Pimentos assados, Cenoura, 🍷
- Grão-de-bico com Cebola, Rúcula, Couve-Roxa, Rebentos de Soja
- Camarão, Ovo de Codorniz, Frango, Queijo Mozzarella 🥚 🦀 🍷

MOLHOS E CONDIMENTOS

- Vinagrete de mel
- Molho Caesar
- Maionese de lima
- Molho de mostarda
- Azeite aromatizado
- Molho Pesto
- Vinagrete de frutos vermelhos
- Azeitonas marinadas, beterraba, pickles e alcaparras
- Croutons e pão torrado

SOPA

- Creme de cogumelos frescos

KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS

BUFFET

BUFFET

BBQ BY THE GARDEN

ENTRADAS

- Salmão curado em beterraba 🐟
- Lascas de Bacalhau em creme de ervilhas 🐟
- Quinoa com gambas e molho de frutos vermelhos 🦀
- Frango grelhado com molho de lima
- Cavala com abacate e roma 🐟
- Batata doce com cogumelos salteados
- Espargos Verdes e Legumes grelhados

ESTAÇÃO DE QUENTES

- Robalo com recheio de sapateira e camarão 🦀 🐟 🥂
- Tornado de porco preto com presunto e tamaras
- Novilho a baixa temperatura 🥂

LIVE COOKING

- Perna de leitão assada com molho de alecrim e pimentão fumado 🥂
- Strudel de Salmão com molho de champanhe 🌾 🐟 🥂
- Bifes de novilho

KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS

BUFFET

BUFFET

BBQ BY THE GARDEN

GUARNIÇÕES

- Batata noisete com ervas 🍌
- Arroz de Frutos Secos
- Batata Gratinada com maça e aipo 🥔🥕
- Legumes Salteados

SOBREMESAS

- Fruta laminada
- Salada de fruta tropical
- Mil-folhas com mousseline baunilha e framboesa 🍌🍷🥛
- Tarte de maçã 🍌🍷🥛
- Tartelettes de fruta 🍌🍷🥛
- Sericaia 🍌🍷🥛
- Crumble de pêra 🍌🍷🥛
- Clafouti de ginja 🍌🍷🥛
- Gaspacho de morangos
- Tartelette de limão merengada 🍌🍷🥛
- Farófias com creme de baunilha 🍌🥛
- Arroz doce 🍌🥛
- Leite creme de louro 🍌🥛

BEBIDAS INCLUÍDAS

- Vinho Messias Branco e Tinto - Douro
- Cervejas
- Refrigerantes e Água
- Café e Chá

KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS

BUFFET

BUFFET

BBQ BY THE GARDEN

PREÇO POR PESSOA - 110€

SALADAS

- Salada de Tomate, Mozzarella e Basílico 🍷
- Salada Caesar 🍷 🥑 🥗 🌿 🍷 🍷
- Salada Waldorf 🥑 🥗 🍷
- Salada Grega com Queijo Feta 🍷
- Espargos Verdes e Legumes grelhados
- Seleção de Saladas, Molhos e Condimentos

MOLHOS E CONDIMENTOS

- Vinagrete com balsâmico
- Molho Caesar
- Maionese de alho
- Molho de mostarda
- Azeite aromatizado
- Azeitonas marinadas, beterraba, pickles e alcaparras

ENTRADAS FRIAS

- Salmão fumado com guarnição tradicional 🐟
- Ovas de peixe com Azeite de Coentros 🐟
- Seleção de charcutaria Portuguesa
- Leitão Assado

KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS

BUFFET

BUFFET

BBQ BY THE GARDEN

GRELHADOS

- Espetadas de Gambas 🦀
- Filete de Salmão 🐟
- Espetadas de Tamboril 🐟
- Frango
- Entrecosto com Molho Barbecue 🍷 🍷
- Costeletas de Borrego com Alecrim
- Picanha
- Espetadas de Novilho com Alho e Louro

GUARNIÇÕES

- Batata assada no Forno
- Arroz de Frutos Secos 🌰
- Maçarocas de Milho Doce grelhadas com Manteiga 🍷
- Batatas Fritas
- Ratatouille

SOBREMESAS

- Tarte de Maçã 🍏 🌾 🍷
- Tarte de Alfarroba 🍷 🍷
- Arroz doce 🍷 🍷
- Leite-creme
- Toucinho de Céu 🍷 🌾 🍷
- Mousse de Leite Condensado 🍷 🍷
- Torta de Laranja 🍏 🌾 🍷
- Pudim de Caramelo 🍷 🍷
- Panna Cotta de Morango 🍷
- Frutas Laminadas

BEBIDAS INCLUIDAS

- Vinho Messias Branco e Tinto - Douro
- Cervejas
- Refrigerantes e Água
- Café e Chá

KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS

SUPLEMENTOS

COMPLEMENTOS

BOLO DE NOIVA

CEIA

BUFFET QUEIJOS

- Queijo de Niza 🍷
- Queijo de Serpa 🍷
- Queijo Brie 🍷
- Compotas caseiras e mel
- Queijo da Serra 🍷
- Queijo de Cabra 🍷
- Frutos secos e uvas 🍷
- Seleção de pães e tostas 🍷

*Preço por pessoa - 15€

BUFFET DO MAR

- Ostras 🦪
- Camarão ao vapor 🦐
- Gambas 🦐
- Mexilhão em vinagrete 🦪
- Sapateira recheada 🦐
- Lagostins 🦐
- Lagosta 🦐
- Buzios 🦐
- Seleção de pães e tostas 🍷

*Preço por pessoa - 28€

LIFE COOKING

- Cataplana de Peixe e Marisco 🦐 🐟 🍷
- Cataplana Algarvia 🦐 🐟 🍷
- Paella de Mariscos 🦐 🍷
- Paella a Valenciana 🦐 🐟 🍷
- Arroz de Marisco 🦐 🐟 🍷
- Arroz de Tamboril 🦐 🐟 🍷

*Preço por pessoa variável consoante o pretendido

BUFFET DE CARNES FRIAS

- Leitão assado
- Presunto e charcutaria regional
- Pickles e azeitonas marinadas 🍷
- Cesto de pães e tostas 🍷
- Roastbeef
- Lombo de porco

*Preço por pessoa - 16€

BUFFET DE SUSHI & SASHIMI

- Sashimi de peixes variados 🐟
- Ceviche de peixe do mercado 🐟
- Nigiri 🍣 🐟 🍷 🌿
- Hosomaki 🦐 🍣 🍷 🌿
- Uramaki 🦐 🍣 🍷 🌿
- Temaki 🦐 🍣 🍷 🌿

*Preço por pessoa - 25€

KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS

SUPLEMENTOS

COMPLEMENTOS

BOLO DE NOIVA

CEIA

BUFFET DE SOBREMESAS

- Tarte de Maçã 🍷🌾🍷
- Mini Pastel de Nata 🍷🌾🍷
- Arroz Doce 🍷🍷
- Pudim de Laranja e Mel 🍷🍷
- Queijinhos de Figo 🍷🍷
- Crumble de Pêra 🌾🍷
- Toucinho do Céu 🍷🍷
- Bavaroise de Maracujá 🍷
- Farófias 🍷🍷
- Leite Creme 🍷🍷
- Mousse de Chocolate 🍷🍷
- Tiramissu 🍷🌾🍷
- Tarteletes de Fruta 🍷🌾
- Salada de Frutas da Estação
- Frutas Laminadas

*Preço por pessoa - 16€

BUFFET DE CHOCOLATE

- Bombons 🍷🍷🍷
- Trufas 🍷
- Brigadeiros 🍷
- Cascata de Chocolate
- Frutas Frescas
- Marshmallows

*Preço por pessoa - 15€

KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS

SUPLEMENTOS

COMPLEMENTOS

BOLO DA NOIVA

CEIA

O NOSSO CHEF PASTELEIRO, MESTRE NA CONFEÇÃO DE BOLOS DE CASAMENTO, TERÁ TODO O GOSTO EM CRIAR-LHE UM BOLO PERSONALIZADO DE ACORDO COM AS SUAS PREFERÊNCIAS.

BOLOS PERSONALIZADOS

Desde 40€/kg
(1kg para 8 pessoas)



BOLO DE QUEIJOS

- Queijo da Ilha 🍷
- Gouda Pesto 🍷 🍷
- Ibérico 🍷
- Apimentado Português 🍷
- Queijo de Cabra 🍷

Até 50 pessoas - 350€

Até 100 pessoas - 500€

Até 150 pessoas - 700€

Até 200 pessoas - 850€

KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS

SUPLEMENTOS

COMPLEMENTOS

BOLO DE NOIVA

CEIA

PORTUGUESA

- Caldo Verde
- Mini Pregos em Bolo do Caco 🌾 🍷
- Mini Hambúrgueres 🌾
- Espetadinhos mistos com Pão Naan 🌾
- Bagels com Frango e maionese de Jalapeños 🥚 🌾 🍷
- Mini brioche de Salmão e Queijo Creme 🌾 🐟 🍷
- Grissinis de Queijo Parmesão 🌾 🍷
- Mini Vien noiseries 🥚 🌾 🍷

*Preço por pessoa - 17€

AMERICANA

- Caldo Verde
- Sopa de Cebola
- Sliders 🥚 🌾
- Mini Hot Dog 🌾
- Bagel and Lox 🌾 🍷
- Asas de Frango com Molho Picante 🍷
- Mini Viennoiseries 🥚 🌾 🍷

*Preço por pessoa - 17€

ITALIANA

- Minestrone
- Pão de Alho e Queijo 🌾 🍷
- Pizzas 🌾
- Focaccia com Laminas de Presunto 🌾
- Bruscheta de Tomate Cherry e Manjeriço 🌾 🍷
- Mini Vien noiseries 🥚 🌾 🍷

*Preço por pessoa - 17€

PIZZAS CHEF'S SELECTION

Preçário:

- Até 50 pessoas - 350€
- Até 100 pessoas - 600€
- Até 150 pessoas - 950€
- Até 200 pessoas - 1200€

KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS

VEGETARIANO

CANNAPÉS

MENU

CANAPÉS - 3,5€ / UNIDADE

FRIOS

- Carpaccio de cogumelos com trufa e beterraba
- Espetadinha de Tofu com Tomate Cherry
- Profiterole de Cogumelos com redução de Porto 🌾🍷
- Wraps de Espargos Verdes com Maça Verde 🌾
- Wraps de Maça Verde com molho de manga 🌾
- Shot de Melão

QUENTES

- Estaladiço de Cogumelos e Gengibre 🌾
- Arancini de Legumes 🍷🌾🍷
- Crème brûlée de Cogumelos com Trufa 🍷🍷
- Crocante de Legumes com chutney de Manga 🌾🍷
- Tempura de Vegetais 🌾🍷
- Folhado de Tomate seco 🌾
- Espetadinhos de Toffu e Seitan com molho de Coco e Amendoim 🍷

KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS

VEGETARIANO

CANNAPÉS

MENU

ENTRADAS

- Gratinado de Legumes 🍷
- Salteado de legumes em cesto crocante com molho de caril e menta 🌿
- Creme de ervilhas com picado de tomate e ervas finas
- Creme de cogumelos
- Toffu em crosta de broa sobre brandade de grão-de-bico 🌿
- Cogumelos com crosta de pistacho e batata de ervas 🌿 🍷
- Salada de couscous oriental e espargos verdes com molho de espumante 🌿 🍷 🍷

PRATOS PRINCIPAIS

- Penne com legumes salteados e molho de pesto 🌿 🍷 🍷
- Risotto de cogumelos selvagens com crocante de parmesão 🍷 🍷
- Lasanha de vegetais 🌿 🍷
- Toffu braseado com salada de couscous oriental e espargos verdes com molho de espumante 🌿 🍷 🍷 🍷
- Caril de vegetais com arroz de frutos secos 🍷 🍷
- Salteado de Espargos com castanhas sobre estufado de favas e maçã caramelizada 🍷
- Medalhões de Seitan sobre mexido de cogumelos e azeitona, batata salteada e feijão-verde
- Portobello sobre rosti com pera em vinho tinto e assado de legumes 🌿 🍷

Leite / Milk



Frutos secos / Nuts



Sésamo / Sesame seeds



Sulfitos / Sulfites



Peixe / Fish



Glúten / Gluten



Soja / Soy



Crustáceo / Crustacean



Ovo / Egg



Mostarda / Mustard



Aipo / Celery



Molusco / Mollusk



Vegan



EM SUBSTITUIÇÃO A UM DOS MENUS ANTERIORES

ESCOLHA UMA OU DUAS ENTRADA E UM OU DOIS PRATOS PRINCIPAIS, CONSOANTE COMPOSIÇÃO DOS MENUS ANTERIORES

KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS

OPEN BAR

OPEN BAR

CASH BAR & OPEN TAB

CORINTHIA

- Vinho Messias Branco e Tinto - Douro
- Vinho do Porto, Moscatel de Setubal
- Cerveja Nacional
- Água mineral, refrigerantes e sumos

Preço por pessoa | 2 horas de serviço: 21€
Suplemento por pessoa | hora adicional: 12€

CLASSIC

- Vinho Messias Branco e Tinto- Douro
- Espumante Nacional
- Vinho do Porto
- Vinho da Madeira
- Whisky, gin, vodka
- Aguardente velha, licores nacionais
- Cerveja Nacional
- Água mineral, refrigerantes e sumos

Preço por pessoa | 2 horas de serviço: 27€
Suplemento por pessoa | hora adicional: 15€

PREMIUM

- Vinho Branco e Tinto "Padre Pedro"- Tejo
- Vinho do Porto, Moscatel de Setubal Whisky, Gin, Vodka, Aguardente velha, Licores nacionais
- Cerveja Nacional
- Água mineral, refrigerantes e sumos

Cocktail bar:

- Aperol Spritz
- Mojito
- Caipirinha
- Cosmopolitan
- Daiquiri
- Frozen Strawberry Daiquiri
- Moscow Mule
- Gin Sour
- Tequila Sunrise
- Água mineral, refrigerantes e sumos

Preço por pessoa | 2 horas de serviço: 37€
Preço por pessoa | hora adicional: 20€

KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS

OPEN BAR

OPEN BAR

CASH BAR & OPEN TAB

CASH BAR

Pagamento direto mediante o consumo

OPEN TAB

Escolha as bebidas a servir e o montante que pretende aplicar

APERITIVOS

Martinis - 10€

Campari - 10€

Moscatel de Setúbal - 10€

GIN / VODKA / RUM / TEQUILA

Beefeter - 12€

Bombay Sapphire - 13€

Absolut - 12€

Moskovskaya - 12€

Bacardi - 15€

Havana Añejo Reserva - 13€

Tequila Sierra Silver - 12€

VINHOS DO PORTO

Port Dry - 10.50€

Port Tawny - 10.50€

Port Tawny 10 y.o. - 14€

KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS

OPEN BAR

OPEN BAR

CASH BAR & OPEN TAB

OPEN TAB

Escolha as bebidas a servir e o montante que pretende aplicar

WHISKY ESCOCÊS

Johnnie Walker Red - 12€

Famous Grouse - 12€

Johnnie Walker Black Label; Logan 12 anos - 12€

Famous Grouse 12 y.o. - 14€

WHISKY DE MALTE

Glenfiddich 12 anos - 18.50€

Balvenie 12 anos - 20€

WHISKY IRLANDÊS

Old Bushmills - 17€

Jameson - 13€

Jameson 12 anos - 18€

WHISKY CANADIANO

Canadian Club - 13€

AGUARDENTES

Ferreinha - 20€

Adega Velha - 20€

Remy Martin VSOP - 14€

LICORES

Licor Beirão; Amarguinha; Ginja - 9.50€

Tia Maria; Grand Marnier; Baileys - 11€

Amaretto Di Saronno - 11€

KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS

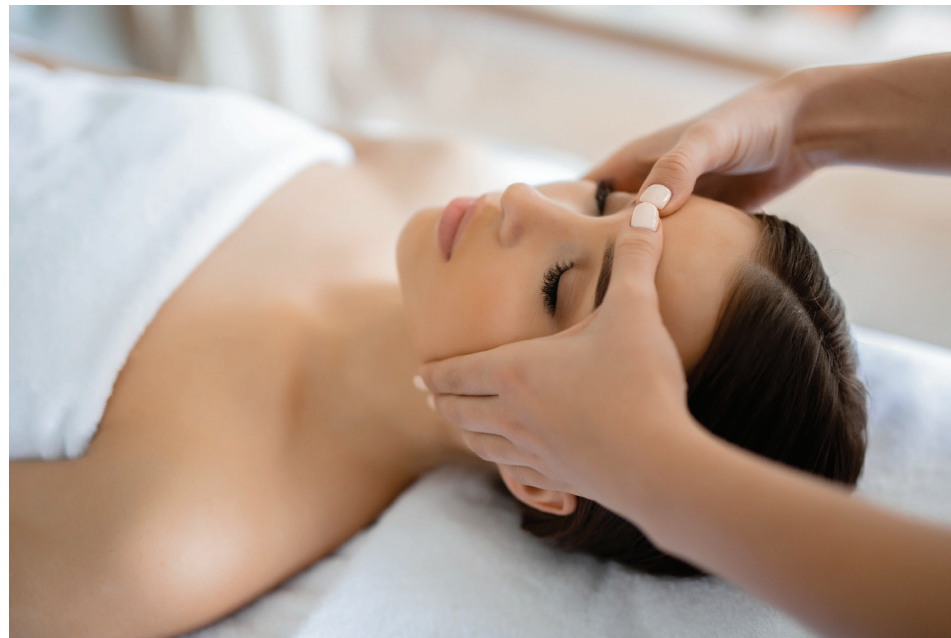
RITUAL DE BELEZA E BEM-ESTAR NO THE SPA

UM SANTUÁRIO PARA OS SENTIDOS

O seu bem-estar é a nossa principal prioridade.

Neste dia tão importante, dedique algum tempo para tratar de si e desfrutar das exclusivas massagens relaxantes no nosso Spa.

Confie nos nossos terapeutas especializados e deixe-se envolver por uma sensação de tranquilidade que permanece consigo mesmo após o tratamento.



KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS

RITUAL DE BELEZA E BEM-ESTAR NO THE SPA



UMA EXPERIÊNCIA DE ESTILO EXCLUSIVA

Desde o estilo mais clássico às tendências mais atuais, Karla Alexandre e a sua equipa estão prontas para a assistir e a deixar deslumbrante no dia mais especial da sua vida.

Escolha um dos nossos packs especiais para noivas e entregue-se na mão de profissionais de excelência que vão realçar ainda mais a sua beleza natural.

KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS

PEDICURE & MANICURE NO THE SPA BY CORINTHIA LISBON

UM TRATAMENTO EXCLUSIVO PARA REALÇAR A BELEZA DAS MÃOS E DOS PÉS

Esta delicada experiência irá proporcionar-lhe uma sensação de bem-estar, para que possa desfrutar melhor do seu dia especial.



KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS

QUARTOS & SUITES

DEPOIS DE UM DIA MEMORÁVEL, É HORA DO MERECIDO DESCANSO

O dia com que sempre sonhou é um evento repleto de emoções e recordações inesquecíveis. No final da festa, é altura de relaxar e usufruir do conforto desejado.

Descubra os nossos elegantes quartos e suites especialmente preparados para os receber e mimar. Estes são o refúgio perfeito para suavizar o estado de espírito e proporcionar o merecido descanso.



KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS

CAPACIDADES

PARA DIFERENTES ESTILOS DE CERIMÓNIA, DIFERENTES ESPAÇOS À SUA DISPOSIÇÃO.

Desde as festas mais grandiosas às cerimónimas mais intimistas, descubra aqui o lugar perfeito para o seu dia mais especial. Conheça a diversidade das nossas salas e espaços, com capacidade até 1000 pessoas.

VENUE	COCKTAIL	BANQUET	BUFFET	CEREMONY
Floriana I	250	160	150	230
Floriana II	450	230	200	361
Floriana III	160	120	90	150
Floriana I+II+III	1000	560	500	800
Jade I+II	200	104	80	140
Aguamarinha	90	50	50	80
Foyer	550	-	-	-
Afonso Henriques	-	20	-	-
Sete Colinas Restaurant	500	400	350	-
Terrace	200*	110*	-	-
Soul Garden	250*	140*	110*	250
Erva Restaurant	220	120*	100*	-

*com o set up existente no restaurante

KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS

CONDIÇÕES GERAIS

CERIMÓNIA

Soul Garden em exclusivo 4 horas (incluindo montagem e desmontagem)	6.000,00€
Soul Garden em exclusivo 8 horas (incluindo montagem e desmontagem).....	10.000,00€
Valor adicional por pessoa desde (cadeira e mesa registo).....	8.00€
Sala privada com luz natural (com base em 4 horas, incluindo montagem e desmontagem)	
Até 120 convidados.....	800.00€
Entre 120 e 230 convidados.....	950.00€
Entre 230 e 360 convidados.....	1.600.00€
Valor adicional por pessoa desde (cadeira e mesa registo).....	8.00€

Nota:
Sempre que a utilização do espaço seja entre as 12h00 e as 14h00 será aplicado o valor de 8 horas.

KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS

CONDIÇÕES GERAIS

OFERTA AOS NOIVOS

- 20% desconto em tratamentos de SPA
- 10% desconto em serviços de cabeleireiro
- Acesso gratuito ao circuito de hidroterapia

Entre 80 e 150 pessoas:

- Oferta noite de núpcias em Junior Suite Park View com pequeno-almoço servido no quarto
- Espumante e morangos no quarto

Entre 151 e 300 pessoas:

- Oferta noite de núpcias em Deluxe Junior Suite com pequeno-almoço servido no quarto
- Espumante e morangos no quarto

Entre 301 e 500 pessoas:

- Oferta noite de núpcias em Monsanto Suite com pequeno-almoço servido no quarto
- Espumante e morangos no quarto
- Massagem aromaterapia para casal (50 minutos)

Notas:

- A oferta mencionada acima estão sujeitas a disponibilidade, não havendo lugar a compensação ou desconto dos mesmos
- Estas condições são aplicáveis em casamentos em que não seja contratado apenas o serviço de cocktail

KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS

CONDIÇÕES DE RESERVA

PLANO DE PAGAMENTOS

- Depósitos de 30% no momento de confirmação da reserva
- Depósitos de 60% até 7 meses antes da data do casamento
- Depósitos de 100% até 1 mês antes da data do casamento

O pagamento de consumos extra a este valor deverá ser feito até 15 dias antes da data do evento. Qualquer despesa adicional que surja durante o evento deverá ser sempre garantida com um cartão de crédito no momento do pedido e paga no final do evento ou no check-out, sempre que os noivos fiquem alojados no hotel.

POLÍTICA DE CANCELAMENTO

Até 1 mês antes da data do casamento poderão ser cancelados 10 participantes. Após essa data qualquer cancelamento será cobrado na totalidade.

CRIANÇAS

Até aos 3 anos - cortesia do hotel
Dos 4 aos 12 anos - 50% do valor do adulto

Excepto no espaço da cerimónia, onde o valor de adulto e criança é o mesmo.

SERVIÇOS INCLUÍDOS NA RESERVA

- Centro de mesa standard (um centro por cada 10 convidados)
- Impressão de menus standard - um por pessoa
- Plano de mesas standard, à entrada da sala com nome dos convidados
- Prova do menu selecionado pelos noivos (após o serviço estar confirmado)
- Coordenadora de Eventos dedicada ao planeamento e coordenação do casamento

KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS

CONDIÇÕES GERAIS

DURAÇÃO DO EVENTO E CONDIÇÕES GERAIS DE UTILIZAÇÃO

- Após as 23h será cobrada uma taxa adicional referente a serviço nocturno. Poderão ser reservadas horas extra mediante pré-aviso (até ao máximo de 5 dias úteis antes do evento) sendo aplicado o suplemento de 140€ por membro de staff necessário ao serviço (até um máximo de 4 horas)
- O serviço de welcome cocktail tem uma duração de 30 minutos a uma hora (dependendo da opção seleccionada), podendo ser extensível mediante pagamento de um suplemento.
- As bebidas estão incluídas apenas durante o serviço de menu/buffet
- O serviço de ceia terá a duração de 30 minutos e não inclui bebidas
- O término de qualquer evento deverá ser no máximo até às 04h00
- O nível de som fica sujeito, durante toda a duração do evento, ao disposto pelas normas legais aplicáveis. Assim a Equipa Interna afecta ao serviço, reserva-se o direito de tomar as devidas diligências que consideram necessárias para o cumprimento do disposto
- O serviço de menu buffet requer um mínimo de 35 adultos.

KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS

CONDIÇÕES GERAIS

ENTRADA E SAÍDA DE ALIMENTOS & BEBIDAS

Por motivos de higiene e segurança alimentar, o Hotel não autoriza a entrada ou saída de qualquer tipo de comida ou bebida que não seja confeccionada/fornecido pelo mesmo.

A única excepção ao acima referido é o bolo de casamento, sendo o transporte e consumo do mesmo da inteira responsabilidade do cliente, sendo solicitada a assinatura de um termo de responsabilidade.

Nota: Em casos muito especiais poderá ser aprovada pelo hotel a entrada de algum item adicional de forma a respeitar as tradições e culturas de todos os nossos clientes. Nestes casos será aplicada uma taxa de serviço:

- Canapés ou Salgados para Cocktail: Suplemento de 3.00€ por pessoa e por item
- Pratos Principais: Suplemento de 8.00€ por pessoa e por item
- Entradas ou Sobremesas: Suplemento de 5.00€ por pessoa e por item

DANOS

O Cliente, no âmbito da contratação do Evento, representa e assume total responsabilidade pelos actos dos seus convidados e por todos os terceiros por si contratados, reservando-se o Hotel ao direito de ser indemnizado por todos os eventuais danos e extravios causados por terceiros e demais actos que ponham em causa o seu património, a normal operação do Hotel, o conforto e a segurança dos Hóspedes, bem como a imagem da unidade.

Todos os custos associados às questões atrás referidas, serão debitadas ao Cliente.

KIT DE CASAMENTOS

OS NOSSOS ESPAÇOS

WELCOME COCKTAIL

COCKTAIL DINNATOIRE

MENUS

BUFFET

SUPLEMENTOS

VEGETARIANO

OPEN BAR

THE SPA BY CORINTHIA LISBON

CABELEIREIRO KARLA ALEXANDRE

PEDICURE & MANICURE

QUARTOS & SUITES

CAPACIDADES

CONDIÇÕES GERAIS

CONDIÇÕES GERAIS

ALERGÉNIOS

Na preparação de todos os itens deste menu, informamos que utilizamos um ou mais dos seguintes ingredientes: Cereais que contém glúten (trigo, cevada, centeio, aveia e produtos à base deste cereais), crustáceos e produtos à base de crustáceos, ovos e produtos à base de ovos, peixe e produtos à base de peixe, amendoins e produtos à base de amendoins, soja e produtos à base de soja, leite e produtos à base de leite (incluído lactose), frutos de casca rija (amêndoas, avelãs, castanhas de caju, nozes pécan, castanhas do Brasil, pistácios, nozes e produtos à base destes frutos), aipo e produtos à base de aipo, mostarda e produtos à base de mostarda, sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos (concentrações superiores a 10mg/kg ou 10 mg/L), tremoços e produtos à base de tremoços e moluscos e produtos à base de moluscos.

Caso seja alérgico ou intolerante a alguma destas substâncias por favor consulte o seu empregado de mesa para o ajudarmos a selecionar os componentes da sua refeição.



Preços com IVA incluído à taxa em vigor-



CORINTHIA

L I S B O N

AV. COLUMBANO BORDALO PINHEIRO, 105 1099-031 LISBOA, PORTUGAL
T: +351 21 723 6363 | RESERVATIONS.LISBON@CORINTHIA.COM | [CORINTHIA.COM/LISBON](https://www.corinthia.com/lisbon)

EVENTS AT CORINTHIA

RESERVAS: EVENTS.LISBON@CORINTHIA.COM