

# Kit de Banquetes



Axis Porto



# Axis Porto Business\*\*\*\*

## ACOMODAÇÕES CONFORTÁVEIS

145 Quartos com Varanda

53 Quartos Duplos

66 Quartos Twins

16 Junior Suites

5 Quartos Triplos

4 Suites

1 Suite Presidencial

## GASTRONOMIA

Restaurante

Bar com esplanada

## EVENTOS E REUNIÕES

4 Salas de Reuniões

## COMODIDADES

Parque de estacionamento Interior

2 Postos de carregamento elétrico

## GINÁSIO E FITNESS

1 Piscina Interior Termodinâmica

1 Sauna

1 Banho Turco

3 Salas de massagens



**COFFEE BREAKS**

**MENUS**

**BUFFETS**

**BEBIDAS**

**COCKTAIL**

**SALAS**

**INFORMAÇÕES**

# COFFEE BREAKS





## COFFEE BREAKS

MÍNIMO 20 PESSOAS

### COFFEE STATION

Meio dia: Preço por pessoa: 3.00€

Dia inteiro: Preço por pessoa: 5.00€

Café

Seleção de chás

Águas



# COFFEE BREAKS

MÍNIMO 20 PESSOAS

## COFFEE BREAK 1

Preço por pessoa: 4.50€

- Café
- Seleção de chás
- Águas
- Leite
- Sumos
- Bolachas

## COFFEE BREAK 2

Preço por pessoa: 6.50€

- Café
- Seleção de chás
- Águas
- Leite
- Sumos
- Bolachas
- Mini sandes de fiambre e queijo
- Pastelaria miniaturas (2 variedades)
- Salada de fruta

## COFFEE BREAK 3

Preço por pessoa: 9.50€

- Café
- Seleção de chás
- Águas
- Leite
- Sumos
- Limonada
- Bolachas
- Mini sandes de fiambre e queijo
- Pastelaria miniaturas (2 variedades)
- Bolo do chefe
- Salada de fruta
- logurte com granola

## SUPLEMENTOS

POR PESSOA

- |                                              |       |
|----------------------------------------------|-------|
| Barra de cereais                             | 2.00€ |
| Sandwich de salmão fumado e queijo creme     | 2.00€ |
| Bola rústica com mozzarella e tomate         | 2.00€ |
| Mini brioche com requeijão e doce de abóbora | 2.00€ |
| Muffin de abóbora e requeijão                | 2.00€ |
| Muffin de Aveia e Banana                     | 2.00€ |
| Wrap de frango e fruta                       | 2.00€ |
| Fruta fresca laminada                        | 2.00€ |
| logurte natural e de aroma com sementes      | 2.00€ |
| Viennoiserie (3 Variedades)                  | 2.00€ |
| Mini sandes de frango                        | 2.00€ |
| Mini sandes de atum                          | 2.00€ |
| Mini sandes vegetariana                      | 2.00€ |

Os preços listados são válidos para um serviço de 30 minutos.

O coffee break dentro da sala tem um custo adicional de 2.00€ por pessoa, por dia.



COFFEE BREAKS

MENUS

BUFFETS

BEBIDAS

COCKTAIL

SALAS

INFORMAÇÕES

# MENUS

Axis  
HOTÉIS





## MENU DE TRADIÇÃO

ATÉ 20 PESSOAS

### ENTRADAS

Gnocchis com pomodoro e azeitona  
Camarão crocante com Guacamole  
Canja de Galinha com Hortelã  
Sopa Juliana  
Caldo Verde à Minhota  
Creme de Legumes da Horta

### VEGETARIANOS

Bolonhesa de Soja  
Salteado de Seitan com Azeitona e Cogumelos

#### MENU 3 PRATOS: 25.00€

(1 Entrada, 1 Prato Principal, 1 Sobremesa)

#### MENU 4 PRATOS: 31.00€

(1 Entrada, 2 Pratos Principais, 1 Sobremesa)

Bebidas não incluídas.

Buffet de sobremesas tem um custo adicional de 5.00€ por pessoa.

### PEIXE

Lombinhos de Corvina com molho de Marisco  
Cremoso de Bacalhau  
Risotto de Amêijoas com Garoupa  
Filete de Dourada corado sob cama de Legumes  
Tranche de Robalo braseado com açorda de tomate

### CARNE

Rolo de Peru à Cordon Bleu  
Peito de Frango recheado com Alheira e cobertura de sementes  
Tornedó de Porco com puré de Batata Doce  
Bifinhos de Vitela três pimentas

### SOBREMESAS

Panacotta de maracujá  
Torta de laranja com sorvete de tangerina  
Parfait de Nogado  
Brunesa de frutas

## MENU RAÍZES

ATÉ 20 PESSOAS

### ENTRADAS

Gravelax de Salmão com Chutney de Tomate  
Cogumelos recheados com Alheira  
Creme de Couve Flor  
Creme Camélia  
Creme de Legumes da Horta

### VEGETARIANOS

Tofu braseado com especiarias e molho chimichurri  
Tagliatelle com Legumes Frescos e Tofu

#### MENU 3 PRATOS: 27.00€

(1 Entrada, 1 Prato Principal, 1 Sobremesa)

#### MENU 4 PRATOS: 33.00€

(1 Entrada, 2 Pratos Principais, 1 Sobremesa)

Bebidas não incluídas.

Buffet de sobremesas tem um custo adicional de 5.00€ por pessoa.

### PEIXES

Dueto de peixes com Risotto de Gambas  
Bacalhau à Lagareiro  
Bacalhau com Broa  
Lombinhos de Salmão com Polenta de Bivalves  
Estaladiço de Tamboril com Risotto de Espinafres

### CARNES

Vitela de leite braseada com Queijo de cabra  
Tornedó de Peru com Mostarda Antiga  
Coxa de Pato confitada com Puré de Batata Doce  
Risotto de Cogumelos com Lombinhos de Porco  
Naco de Vitela envolto em Bacon

### SOBREMESAS

Pão de Ló de Ovar  
Floresta Negra  
Panacotta de Maracujá  
Fruta Laminada





COFFEE BREAKS

MENUS

BUFFETS

BEBIDAS

COCKTAIL

SALAS

INFORMAÇÕES

# BUFFETS

Axis  
HOTÉIS



## O CHEFE RECOMENDA...

### BUFFET DO CHEFE

SUPERIOR A 20 PESSOAS

O restaurante do Hotel Porto Business dispõe do buffet do Chefe, um buffet diário ao almoço, com uma seleção cuidadosa e rotativa de pratos com melhor da Gastronomia Portuguesa.

**BUFFET DO CHEFE: 22.00€**

(Mesa de Entradas, 1 Sopa, 2 Pratos Principais, Mesa de Sobremesas)  
Bebidas não incluídas.

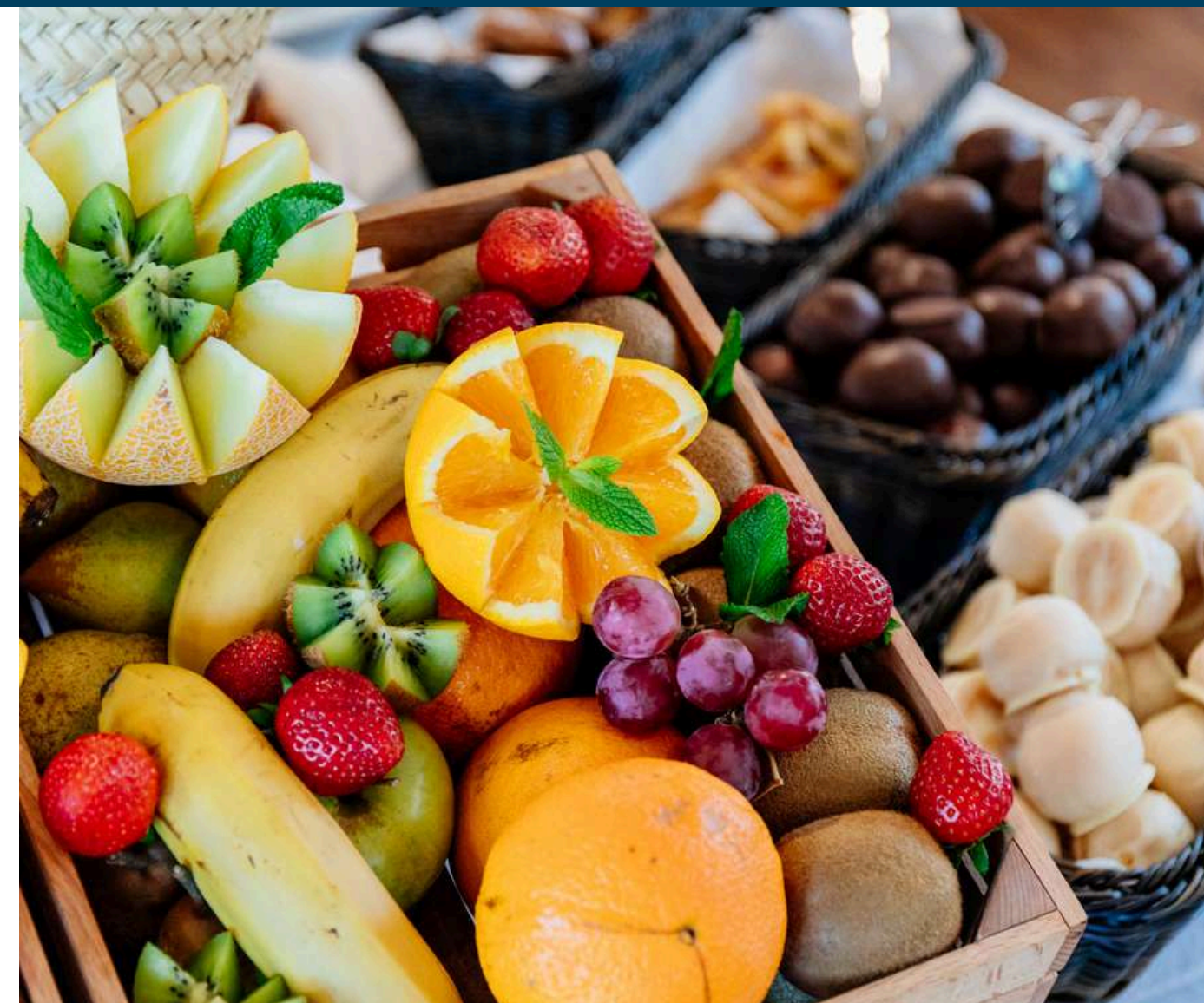
### MENU DO CHEFE

INFERIOR A 20 PESSOAS

Se preferir uma opção completa e mais direta, o Menu do Chefe é ideal: uma sequência equilibrada e bem pensada de entrada, prato principal e sobremesa, combinando sabores únicos e ingredientes frescos.

**MENU DO CHEFE: 20.00€**

1 Couvert, 1 Entrada, 1 Sopa, 1 Prato de Peixe, 1 Prato de Carne, 1 Sobremesa)  
Bebidas não incluídas.





## BUFFET TRADIÇÃO

MÍNIMO 20 PESSOAS

### ENTRADAS

Rissóis de Camarão, Croquetes de Vitela, Chamuças de Aves  
Tábua de Charcutaria  
Rojõezinhos  
Pataniscas de Bacalhau  
Quiche de Legumes  
Cogumelos Recheados com Espinafres e Peperoni  
Folhado de Alheira, Maçã e Grelos  
Seleção de Pão e Broa  
Saladas Simples (Tomate, alface, cenoura, milho e pepino)  
Salada de Grão-de-bico com Bacalhau  
Salada de Feijão frade com Atum  
Salada de Orelha de Porco com Coentros  
Salada de Queijo Fresco com Tomate macerado

### SOPAS

Creme de Legumes  
Creme de Cenoura  
Caldo Verde à Minhota  
Sopa de Feijão Vermelho

### VEGETARIANOS

Feijoada de Cogumelos  
Penne à la Pesto

**BUFFET RAÍZES: 28.00€**

(Mesa de Entradas, 1 Sopa, 2 Pratos Principais, Mesa de Sobremesas)  
Bebidas não incluídas.

### PEIXES

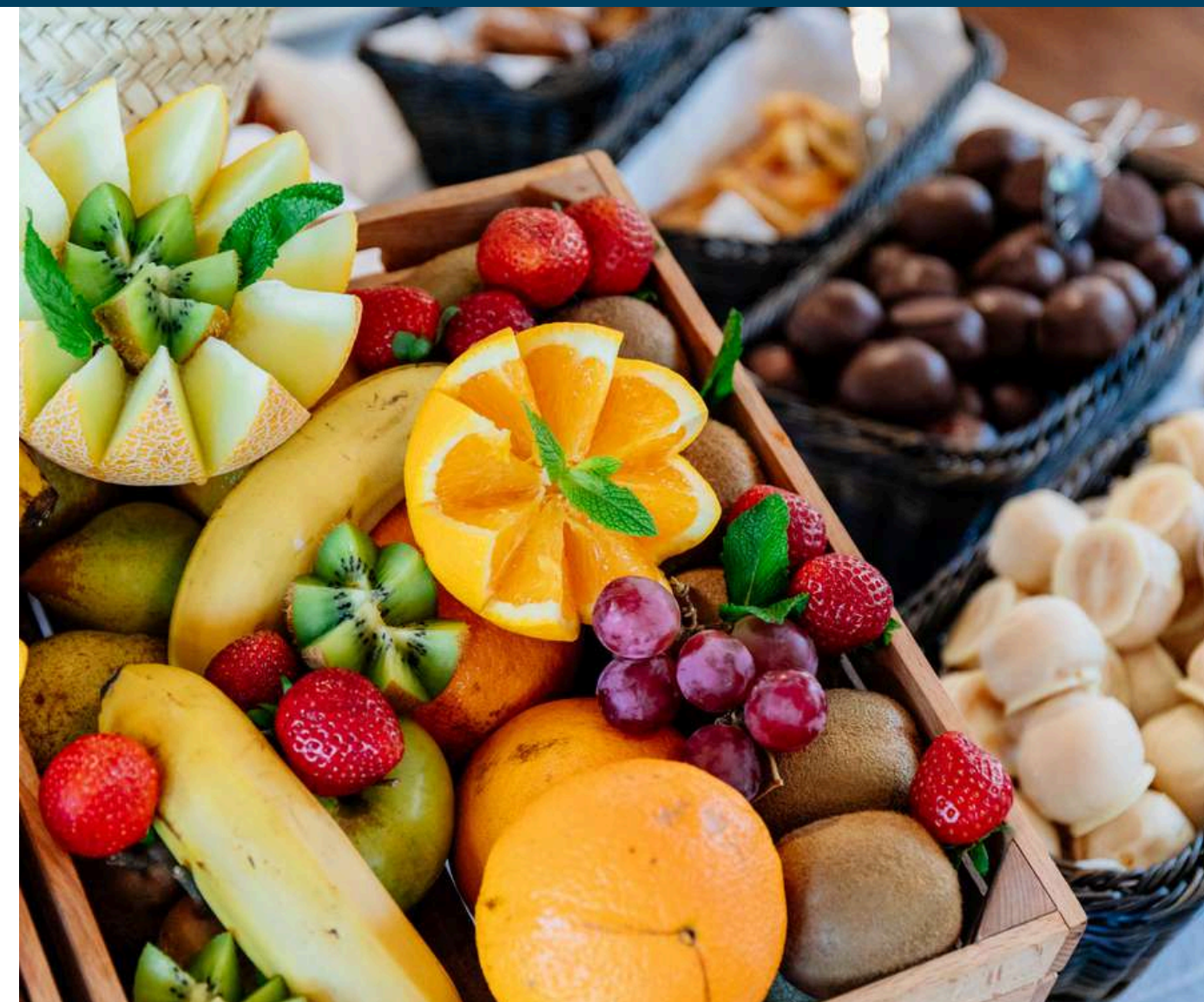
Perca dourada com molho de Cataplana  
Lombinhos de Pescada gratinada com Aioli  
Bacalhau Cremoso  
Trilogia de Peixes com Batata grelhada  
Filetes de Dourada com molho Tártaro

### CARNES

Arroz de Pato à Antiga Portuguesa  
Bifinhos de Vitela com molho Três Pimentas  
Peito de Frango com Abacaxi  
Rolo de Peru recheado com Legumes  
Cachaço de Porco recheado com Alheira

### MESA DE SOBREMESAS

Leite creme  
Pudim de Caramelo  
Tarte de Nata  
Arroz doce  
Pão-de-Ló húmido  
Gelatinas de Fruta  
Bolo Brigadeiro  
Torta de Laranja  
Fruta Laminada  
Queijos (3 variedades nacionais)





## BUFFET RAÍZES

MÍNIMO 20 PESSOAS

### ENTRADAS

Presunto laminado  
Sapateira recheada  
Bruschetta com Mozzarella e Pepperoni  
Seleção de salgados  
Tábua de enchidos regionais  
Tábua de Queijos  
Pataniscas de Bacalhau  
Quiche  
Bola de carne  
Folhado de Farinheira , Maçã e Grelós  
Seleção de pão regional  
Saladas Simples (Tomate, alface, cenoura, milho e pepino)  
Salada de Grão-de-bico com Bacalhau  
Salada de Feijão frade com Atum  
Salada de Orelha de Porco com Coentros  
Salada de Queijo Fresco com Tomate macerado

### SOPAS

Sopa Fiorentina  
Sopa de Peixe  
Creme de Grão de Bico com Lascas de Bacalhau  
Creme de Ervilhas com Bacon Frito  
Creme de Legumes

**BUFFET DE RAÍZES: 35.00€**

(Mesa de Entradas, 1 Sopa, 2 Pratos Principais, Mesa de Sobremesas)  
Bebidas não incluídas.

### VEGETARIANOS

Couscous com Cogumelos e Espinafres  
Penne com Cogumelos

### PASTAS

Penne ao Alho  
Fusilli salteado com Bacon

### PEIXES

Bacalhau com Broa  
Bacalhau gratinado com molho de Tártaro  
Parrilhada de Peixes Mistos  
Lombinhos de Salmão com Crosta de Broa  
Filete de Robalo Braseado com Puré de Grão de Bico

### CARNES

Postinha de Novilho com salteado de Batatinhas  
Pato recheado com Alheira e Frutos secos  
Tornedós de Boi com Vinho do Porto  
Lombinhos de Porco com Mostarda e Mel  
Wellington de Peru com molho Moscatel

### MESA DE SOBREMESAS

Leite creme  
Pudim de Caramelo  
Tarte de Nata  
Arroz doce  
Pão-de-Ló húmido  
Gelatinas de Fruta  
Bolo Brigadeiro  
Torta de Laranja  
Fruta Laminada  
Queijos (3 variedades nacionais)





## BUFFET SNACK

MÍNIMO 20 PESSOAS

### SALADAS

Salada Caprese  
Salada de Frango com Ananás  
Cogumelos com pimentos padrón  
Salada de polvo  
Feijão frade com atum

### ENTRADAS

Folhados de Alheira  
Espeto de Camarão em Alho  
Moelas e Rojões  
Bolinhas de Queijo

### SOPA

Creme de legumes

### SANDUÍCHES EM PÃO RÚSTICO

Finger sanduíche Club  
Prego no pão  
Finger sanduíche requeijão, doce de abóbora, pepino e cebolinho

### PETISCOS PORTUGUESES

Trilogia de salgados  
Pica-pau

### SOBREMESAS

Mousse de chocolate  
Brownie de Chocolate  
Pannacota de Maracujá  
Salada de fruta

**Preço por pessoa: 20.00€**

Bebidas não incluídas.



## BUFFETS SUPLEMENTOS

MÍNIMO 20 PESSOAS

### MESA DE SALADAS

Preço por pessoa: 7.50€

Salada Mediterrânea  
Salada Caprese  
Salada de frango com iogurte, alface e frutos secos  
Salada de frutos tropicais com frutos do mar  
Salada de feijão frade e atum  
Salada de bacalhau com grão-de-bico e coentros

### MESA DO MAR

Preço por pessoa: 15.00€

Camarão cozido ao natural  
Sapateira recheada  
Seleção de tostas  
Ameijôa à Chef  
Mexilhão com Vinagrete  
Espetadinhos de Camarão com Cherry e Gengibre

### MESA REGIONAL

Preço por pessoa: 10.00€

Mini Rojões  
Alheira de Caça  
Queijos (2 variedades nacionais)  
Pataniscas de Polvo  
Moelas estufadas  
Tábua de enchidos  
Salada de Bacalhau

### MESA DE SOBREMESAS

Preço por pessoa: 8.00€

Mousse de Chocolate  
Gelatinas de Fruta  
Torta de Laranja  
Pudim Molotoff  
Panacotta de Maracujá  
Bolo Brigadeiro  
Tarte de Nata  
Pudim de Ovos  
Seleção de Fruta Laminada  
Queijos (2 Variedades)





COFFEE BREAKS

MENUS

BUFFETS

BEBIDAS

COCKTAIL

SALAS

INFORMAÇÕES

# BEBIDAS





## SUPLEMENTO DE BEBIDAS

### SUPLEMENTO BEBIDAS I SEM ÁLCOOL

Preço por pessoa: 4.00€

Água sem gás  
Água com gás  
Sumo de laranja  
Refrigerantes  
Café & Chá

### SUPLEMENTO BEBIDAS II

Preço por pessoa: 7.00€

Água sem gás  
Água com gás  
Sumo de laranja  
Refrigerantes  
Cerveja de pressão  
Vinho Branco, Tinto e Rosé  
Café & Chá

### SUPLEMENTO BEBIDAS III

Preço por pessoa: 11.00€

Água sem gás  
Água com gás  
Sumo de laranja  
Refrigerantes  
Vinho Branco, Tinto e Rosé  
Refrigerantes  
Café & Chá  
Digestivos  
(Brandy, Whisky, Licor de Whisky, Licor Nacional)

O serviço de bebidas começa no início do serviço de sala e termina com o café/ digestivo. Todas as bebidas servidas após o café/digestivo serão debitadas ao consumo, salvo qualquer acordo pré- estabelecido.





# SUPLEMENTO DE BEBIDAS

MÍNIMO 20 PESSOAS

DIGESTIVOS

SERVIÇO DE 30 MINUTOS

Preço por pessoa: 4.00€

- Whisky Novo
- Baileys
- Licor Beirão
- Aguardente Portuguesa

Hora adicional: 5.00€ por pessoa

BAR ABERTO

SERVIÇO DE 1 HORA

Preço por pessoa: 14.00€

- Vinho Branco, Tinto e Rosé
- Espumante Bruto
- Gin Tónico
- Vodka
- Whisky Novo
- Porto Tawny
- Aguardente Vínica
- Licor Beirão
- Cerveja
- Refrigerantes

ESPUMANTES

GARRAFA

- Murganheira Reserva25.00€
- Murganheira Super Reserva30.00€

CHAMPAGNE

GARRAFA

- Moët & Chandon Brut Impérial70.00€
- Veuve Clicquot Yellow Label80.00€





COFFEE BREAKS

MENUS

BUFFETS

BEBIDAS

COCKTAIL

SALAS

INFORMAÇÕES

# COCKTAIL

Axis  
HOTÉIS



## COCKTAIL BEBIDAS

MÍNIMO 20 PESSOAS

### COCKTAIL BEBIDAS I

Preço por pessoa: 5.00€

Água Mineral  
Sumo de Laranja  
Cerveja  
Vinho Branco  
Vinho do Porto

### COCKTAIL BEBIDAS II

Preço por pessoa: 7.50€

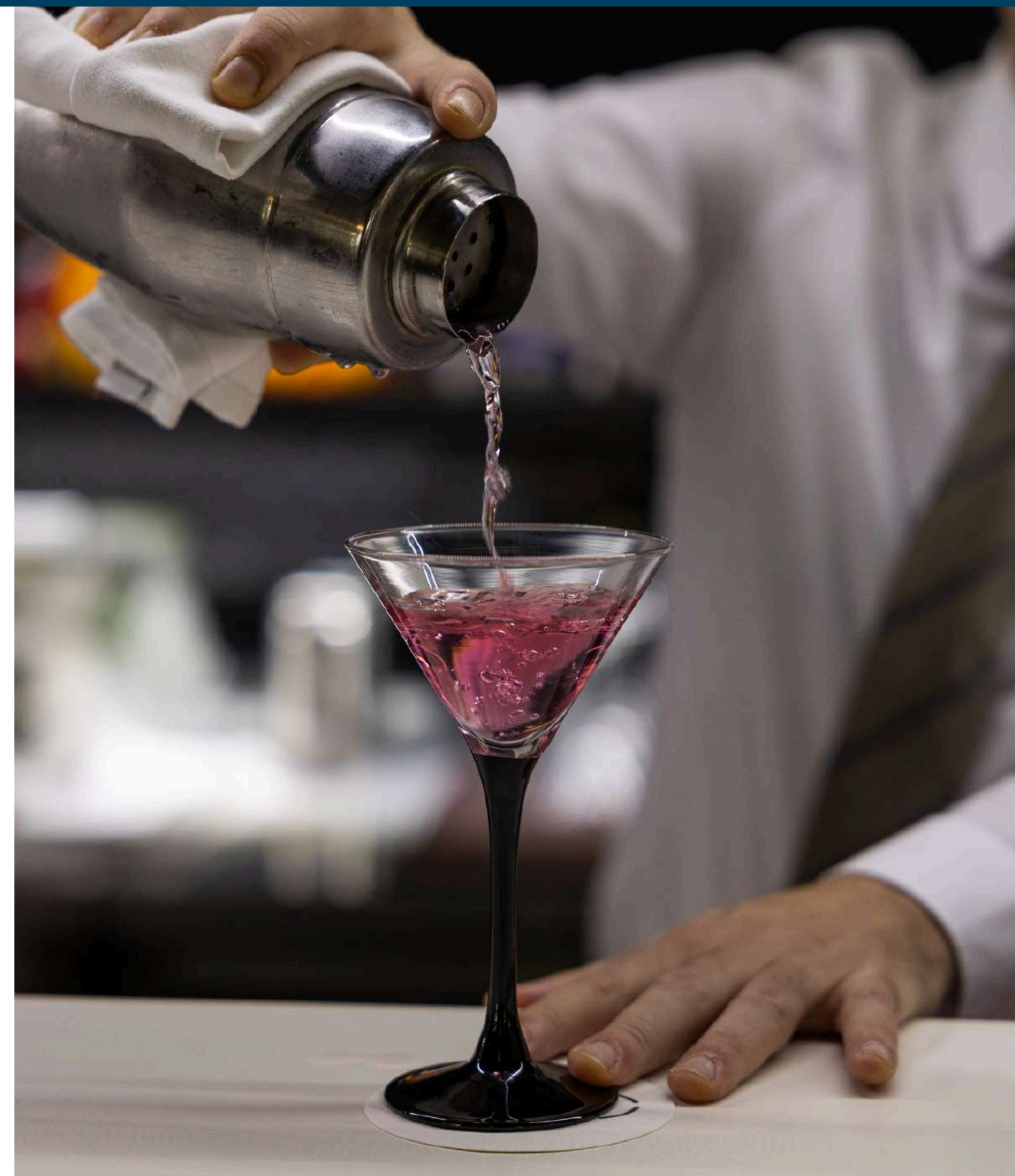
Água Mineral  
Sumo de Laranja  
Refrigerantes  
Cerveja  
Vinho do Porto Branco  
Vermutes  
Vinho Branco  
Vinho Tinto

### COCKTAIL BEBIDAS III

Preço por pessoa: 9.00€

Água Mineral  
Sumo de laranja  
Refrigerantes  
Cerveja  
Vinho do Porto Branco  
Vermutes  
Vinho Branco  
Vinho Tinto  
Espumante Bruto  
Porto Tónico  
Gin Tónico  
Whisky Novo

Os preços listados são válidos para um serviço de 30 minutos.





## COCKTAIL COMIDAS

MÍNIMO 20 PESSOAS

### QUENTES

Trilogia de petiscos portugueses  
Chouriça assada  
Moelinhas  
Rojõesinhos  
Folhadinho de alheira  
Mini pregos  
Espeto de camarão  
Amêijoas à Bulhão Pato  
Bolinhas de queijo  
Pataniscas de bacalhau  
Mini sandes de legumes grelhados  
com molho pesto

### FRIOS

Shot de melão e hortelã  
Mexilhões em vinagrete  
Tâmaras com Bacon  
Triângulos de Pizza  
Presunto laminado  
Mini Salgadinhos (2 variedades)  
Pérolas de Mozzarella com Tomate  
Cherry  
Shot de Creme de Marisco  
Melão com presunto  
Bôla de carne  
Camarão ao natural

### DOCES

Parfait de manga e chocolate  
Brownie de chocolate com nozes  
Mousse de chocolate  
Pastel de nata  
Macaron de framboesa  
Espetadas de frutas  
Mini éclairs  
Mini bola de berlim  
Tarte crumble de frutos vermelhos  
Leite creme queimado  
Gelatinas de Fruta  
Torta de Laranja

Seleção de 8 unidades: 10.00€ por pessoa

Seleção de 12 unidades: 14.00€ por pessoa

Seleção de 16 unidades: 17.00€ por pessoa

Os preços listados são válidos para um serviço de 30 minutos.



COFFEE BREAKS

MENUS

BUFFETS

BEBIDAS

COCKTAIL

SALAS

INFORMAÇÕES

# SALAS





# CAPACIDADE DAS SALAS

SALAS COM LUZ NATURAL

| SALAS DE REUNIÕES                      | PISO | ALTURA | ÁREA M² | PLATEIA | ESCOLA | “U” | COCKTAIL | BUFFET | SET MENU |
|----------------------------------------|------|--------|---------|---------|--------|-----|----------|--------|----------|
| Auditório (Vinho do Porto + Axis)      | 1    | 2.87   | 190     | 110     | 60     | 45  | 100      | 60     | 60       |
| Casas do Porto                         | 1    | 2.87   | 26      | 18      | 10     | 10  | -        | -      | -        |
| Arquiteturas                           | 1    | 2.87   | 27      | 18      | 10     | 10  | -        | -      | -        |
| Pontes                                 | 1    | 2.87   | 24      | 18      | 10     | 10  | -        | -      | -        |
| Casas do Porto + Arquiteturas + Pontes | 1    | 2.87   | 77      | 54      | 30     | 30  | 50       | 30     | 30       |
| Arquiteturas + Pontes                  | 1    | 2.87   | 51      | 36      | 20     | 20  | 30       | 20     | 20       |
| Casas do Porto + Arquiteturas          | 1    | 2.87   | 53      | 36      | 20     | 20  | 30       | 20     | 20       |



# ALUGUER DAS SALAS

| SALAS DE REUNIÕES                      | PISO | ÁREA M² | MEIO DIA | DIA INTEIRO |
|----------------------------------------|------|---------|----------|-------------|
| Auditório - Vinho do Porto + Axis (*)  | 1    | 109     | 395.00€  | 450.00€     |
| Casas do Porto                         | 1    | 26      | 120.00€  | 150.00€     |
| Arquiteturas                           | 1    | 27      | 120.00€  | 150.00€     |
| Pontes                                 | 1    | 24      | 120.00€  | 150.00€     |
| Casas do Porto + Arquiteturas + Pontes | 1    | 77      | 350.00€  | 395.00€     |
| Arquiteturas + Pontes                  | 1    | 51      | 200.00€  | 250.00€     |
| Casas do Porto + Arquiteturas          | 1    | 53      | 200.00€  | 250.00€     |

## COMODIDADES

Estacionamento gratuito até 1 viatura (mediante disponibilidade)  
Preço por viatura 5.00€  
Salas com luz natural  
Flipchart  
Wi-Fi  
Ar Condicionado  
Bloco e Canetas  
Tela  
Águas  
Salas com paredes divisórias amovíveis

## AUDIOVISUAIS

|                |         |
|----------------|---------|
| Projetor       | 75.00€  |
| Sistema de som | 165.00€ |

**Auditório (\*)**  
*Sistema de som e projetor incluído no preço*



SALAS DE REUNIÃO





COFFEE BREAKS

MENUS

BUFFETS

BEBIDAS

COCKTAIL

SALAS

INFORMAÇÕES

# INFORMAÇÕES

Axis  
HOTÉIS





## INFORMAÇÕES

### POLÍTICA DE CRIANÇAS

0 aos 4 anos grátis.

5 aos 12 anos 50 % de desconto sobre o valor da ementa.

### CONFIRMAÇÃO

A confirmação deve ser efetuada através de e-mail, sendo necessário o pagamento de 30% do valor do evento, não reembolsável em caso de cancelamento. O número final de participantes deverá ser comunicado até 7 dias antes da data do evento.

### REFEIÇÕES EM SALAS PRIVADAS

Para refeições em salas privadas, acresce o valor de aluguer de sala.

### HORÁRIOS

O evento se exceder o tempo estipulado, o Hotel reserva o direito de atribuir um custo adicional de 5.00€ por pessoa por hora.

### UTILIZAÇÃO DOS ESPAÇOS

Não deverá afixar sem autorização prévia, nada nos pavimentos, paredes, tectos ou colunas com pregos, parafusos ou pioneses, fita adesiva ou outros meios de suspensão no tecto ou paredes.

### EXTRAVIOS

O hotel não se responsabiliza pelo extravio de bens deixados pelos organizadores ou os seus convidados nas instalações do hotel.

### ENTRETENIMENTO

Toda o entretenimento afeto ao evento, deverá respeitar as condições previamente informadas pelo hotel.

### CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Não nos é permitido receber em numerário, montantes iguais ou superiores a 3000,00 (três mil euros) ou o seu equivalente em moeda estrangeira.

Nos casos em que o pagamento seja realizado por cidadãos não residentes em Portugal e desde que não atuem na qualidade de empresários ou comerciantes, o limite é de 10 000 (dez mil euros).

Não aceitamos cheques.

### DECORAÇÃO

O hotel disponibiliza pequenos apontamentos decorativos na mesa. Outras decorações sob consulta.

### AUDIOVISUAIS

Providenciamos todo o tipo de material audiovisual e assistência técnica que necessita para a realização do evento. Preço sob consulta.

### BYOB

Para garrafas de espumante e/ou champagne vindas do exterior é cobrado o valor de 15.00€ por cada garrafa aberta. Não é permitido trazer outras bebidas do exterior.

### COMIDAS E BEBIDAS

O hotel reserva-se ao direito de rejeitar qualquer alimento ou bebida trazida do exterior sem autorização prévia e respetivo termo de responsabilidade assinado.





# Axis Porto

Rua Maria Feliciano 100, 4465 283 - Matosinhos - PORTUGAL  
T. (+351) 229 052 000 | E. [reservas@axisporto.com](mailto:reservas@axisporto.com)