

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

SPA E WELLNESS

1 Piscina Interior Termodinâmica

1 Sauna

1 Banho Turco

3 Salas de massagens

[COCKTAIL](#)

[MENUS](#)

[BUFFETS](#)

[BEBIDAS](#)

[COFFEE BREAKS](#)

[SALAS](#)

[INFORMAÇÕES](#)

COCKTAIL

Axis
HOTÉIS

COCKTAIL BEBIDAS

MÍNIMO 20 PESSOAS

COCKTAIL BEBIDAS I

Preço por pessoa: 5.50€

Água Mineral
Sumo de Laranja
Cerveja
Vinho Branco
Vinho do Porto

COCKTAIL BEBIDAS II

Preço por pessoa: 8.00€

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

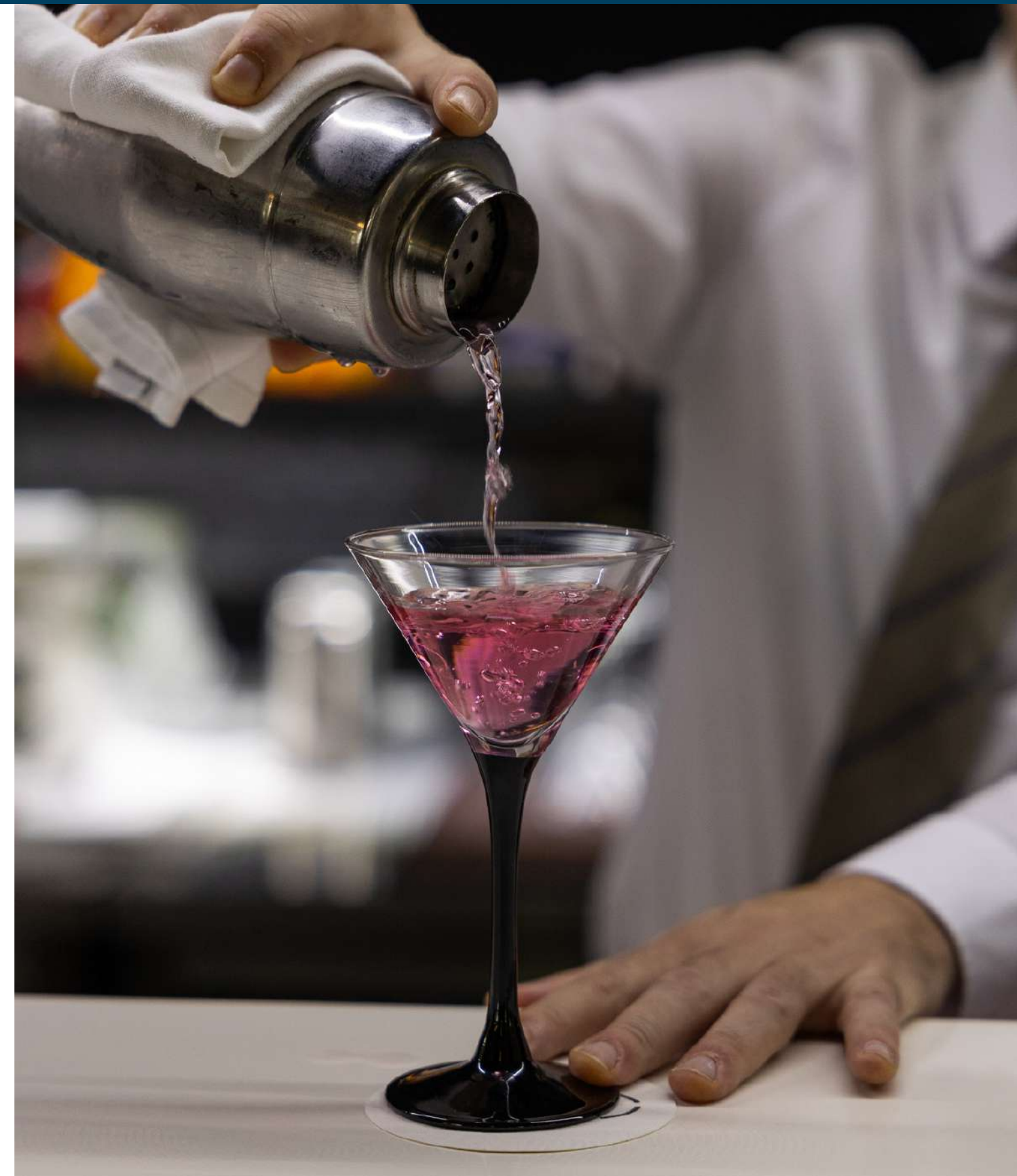
COCKTAIL BEBIDAS III

Preço por pessoa: 9.50€

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.

Por cada hora adicional acresce o valor de 6.00€ por pessoa, incluindo bebidas e comidas.



COCKTAIL COMIDAS

MÍNIMO 20 PESSOAS

QUENTES

Trilogia de petiscos portugueses
Chouriça assada
Moelinhas
Púcaro de rojões
Folhadinho de alheira
Tâmaras com bacon
Espeto de camarão
Empada de frango
Rissóis de leitão
Amêijoas à bulhão pato
Bolinhas de queijo
Pataniscas de bacalhau

FRIOS

Sapateira recheada
Mexilhões em vinagrete
Presunto laminado
Salada de polvo
Meia desfeita de bacalhau
Tomate cherry com mozzarella
Shot de melão e hortelã
Wrap de pepino, abacate e manga
Shot de creme de marisco
Melão com presunto
Camarão ao natural
Bôla de carne

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
Verrine de tiramisú
Tarte crumble de frutos vermelhos
Quindim
Leite creme queimado

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.

Por cada hora adicional acresce o valor de 6.00€ por pessoa, incluindo bebidas e comidas.

COCKTAIL

MENUS

BUFFETS

BEBIDAS

COFFEE BREAKS

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: 26.00€

(1 Entrada, 1 Prato Principal, 1 Sobremesa)

MENU 4 PRATOS: 32.50€

(1 Entrada, 2 Pratos Principais, 1 Sobremesa)

Bebidas não incluídas.

Buffet de sobremesas tem um custo adicional de 6.00€ 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

Leite creme da minha avó
Romeu e Julieta - *Mi-cuit de queijo e marmelada*
Um olhar sobre os açores - *Rabanada & Abacaxi*
Ó mãe deixei o gelado - *Gelado de baunilha e chocolate*
Carré de fruta

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: 28.00€

(1 Entrada, 1 Prato Principal, 1 Sobremesa)

MENU 4 PRATOS: 34.50€

(1 Entrada, 2 Pratos Principais, 1 Sobremesa)

Bebidas não incluídas.

Buffet de sobremesas tem um custo adicional de 6.00€ 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

Leite creme da minha avó
Romeu e Julieta - *Mi-cuit de queijo e marmelada*
Um olhar sobre os açores - *Rabanada & Abacaxi*
Ó mãe deixei o gelado - *Gelado de baunilha e chocolate*
Carré de fruta



COCKTAIL

MENUS

BUFFETS

BEBIDAS

COFFEE BREAKS

SALAS

INFORMAÇÕES

BUFFETS

Axis
HOTÉIS

O CHEFE RECOMENDA...

BUFFET DO CHEFE

SUPERIOR A 30 PESSOAS

O restaurante do Hotel Axis Porto 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: 23.00€

Serviço de águas incluído.

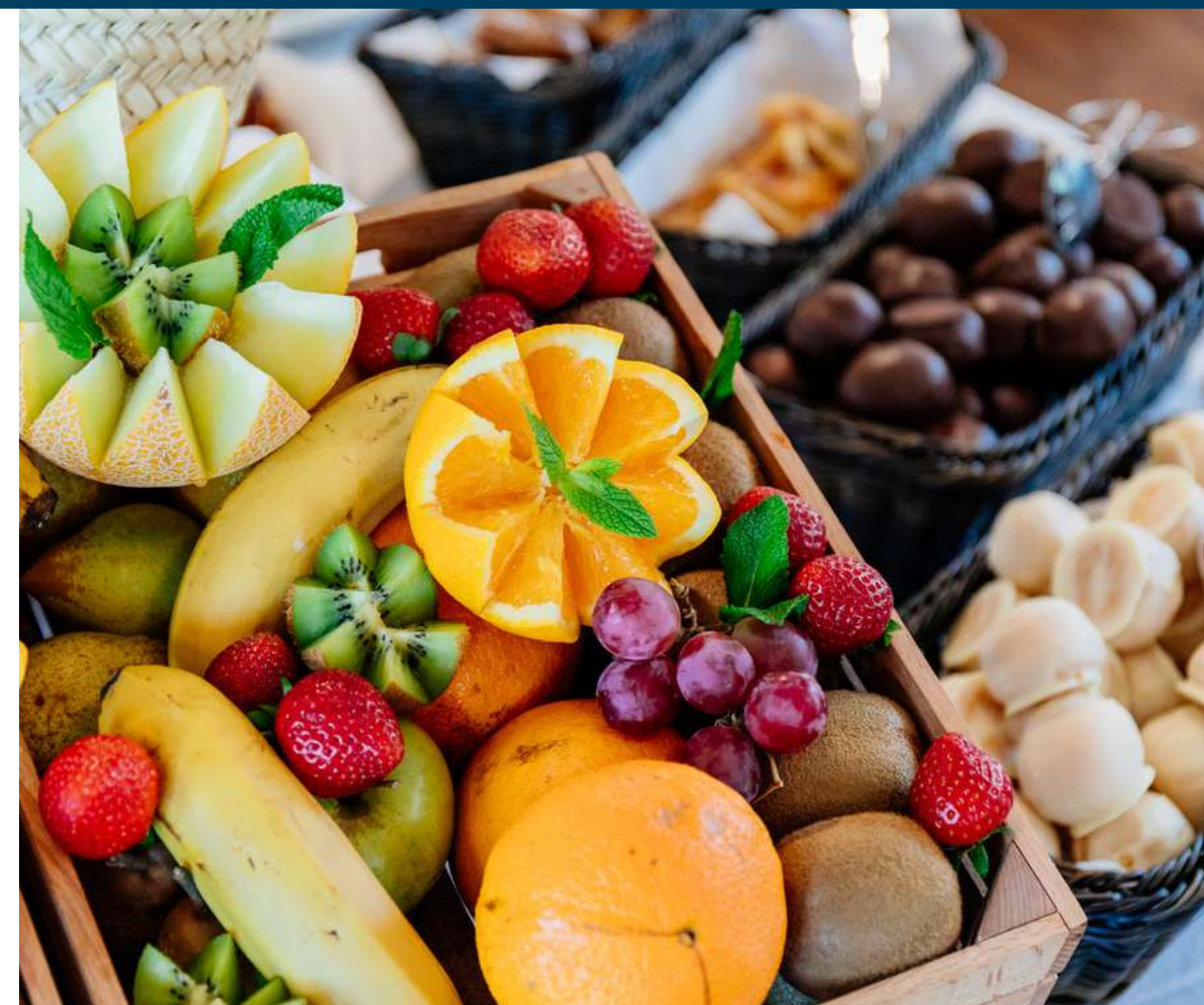
MENU DO CHEFE

INFERIOR A 30 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: 23.00€

Inclui: 1 Couvert, 1 Entrada, 1 Prato Principal, 1 Sobremesa
Serviço de águas incluído.



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, Maça 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 TRADIÇÃO: 29.50€

(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

Carré de Fruta
Tarte de chocolate de Frutos Vermelhos
Tarte de Limão
Leite Creme
Mil-folhas
Shot de chocolate
Shot de *Limoncello*
Tatin de Maça
Fruta da época 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 Grelos
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 RAÍZES: 36.50€

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

Se pretender os pratos principais servidos à mesa, acresce o valor de 10€ por pessoa.

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

Shot de chocolate
Shot de Limoncello
Tarte de frutos secos e caramelo
Tarte de cheesecake
Mil Folhas
Tarte de Limão
Tarte de Fruta
Tatin de Maça
Tarte de chocolate de Frutos Vermelhos
Carré de Frutas
Frua da época laminada
Petit Fours (4 Variedades)
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
Favas com enchidos

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

Petit Fours (4 Variedades)
Tarte de frutos secos e caramelo
Tarte de cheesecake
Mil-folhas
Carré de Fruta

Preço por pessoa: 25.00€

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: 9.00€

Carré de fruta
Tarte de chocolate de frutos vermelhos
Tarte de limão
Tatin de maçã
Leite creme
Mil-folhas
Tarte de frutos secos e caramelo
Tarte de cheesecake
Fruta da época laminada
Queijos (2 variedades)



COCKTAIL

MENUS

BUFFETS

BEBIDAS

COFFEE BREAKS

SALAS

INFORMAÇÕES

BEBIDAS



SUPLEMENTO DE BEBIDAS

MÍNIMO 20 PESSOAS

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: 5.00€

Whisky Novo
Baileys
Licor Beirão
Aguardente Portuguesa

BAR ABERTO

SERVIÇO DE 1 HORA

Preço por pessoa: 15.00€

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

Por cada hora adicional acresce o valor de 6.00€ por pessoa.
Se pretender outras sugestões de bebidas, solicite a nossa carta de bebidas.



COCKTAIL

MENUS

BUFFETS

BEBIDAS

COFFEE BREAKS

SALAS

INFORMAÇÕES

COFFEE BREAKS



COFFEE BREAKS

MÍNIMO 20 PESSOAS

COFFEE STATION

Meio dia: Preço por pessoa: 3.50€

Dia inteiro: Preço por pessoa: 5.50€

Café

Seleção de chás

Águas



COFFEE BREAKS

MÍNIMO 20 PESSOAS

COFFEE BREAK 1

Preço por pessoa: 4.50€

- Café
- Seleção de chás
- Águas
- Leite
- Sumo de laranja
- Bolachas

COFFEE BREAK 2

Preço por pessoa: 7.00€

- Café
- Seleção de chás
- Águas
- Leite
- Sumo de laranja
- 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
- Sumo de laranja
- 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€ |
| Bolo do Chefe | 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.

COCKTAIL

MENUS

BUFFETS

BEBIDAS

COFFEE BREAKS

SALAS

INFORMAÇÕES

SALAS



CAPACIDADE DAS SALAS

SALAS COM LUZ NATURAL

SALAS DE REUNIÕES	PISO	ALTURA	ÁREA M²	PLATEIA	ESCOLA	“U”	COCKTAIL	BUFFET	SET MENU
Vinho do Porto - Auditório	1	2.87	109	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
Vinho do Porto - Auditório*	1	109	400.00€	460.00€
Casas do Porto	1	26	135.00€	165.00€
Arquiteturas	1	27	135.00€	165.00€
Pontes	1	24	135.00€	165.00€
Casas do Porto + Arquiteturas + Pontes	1	77	355.00€	400.00€
Casas do Porto	1	68	275.00€	325.00€
Casas do Porto + Arquiteturas	1	53	230.00€	280.00€

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
*Sistema de som integrado

AV EQUIPMENT

Projector	85.00€
Full sound system	175.00€

SALAS DE REUNIÃO



COCKTAIL

MENUS

BUFFETS

BEBIDAS

COFFEE BREAKS

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 tem a duração do serviço em sala de 5 horas. Se exceder o tempo estipulado, o Hotel reserva o direito de atribuir um custo adicional de 6.00€ 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. Decorações temáticas acresce o valor de 45.00€ por mesa.

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