

EVENTOS

RAMADA[®]
BY WYNDHAM
LISBON

PEQUENO-ALMOÇO

BUFFET

Sumos de pêsego, laranja e tomate

Água

Leite

Café

Seleção de chás

Chocolate em pó

2 Variedades de ovos mexidos

Bacon frito

Salsichas

logurtes de frutas e aromas

Seleção de fruta fresca

Queijo fresco

Queijo flamengo fatiado

Variedades de cereais

Compotas diversas

Fruta em calda

Manteiga

Seleção de charcutarias

Seleção de pães

Seleção de bolos

(croissants, mini-pão de leite, mini almofadas de chocolate, entre outros)

Cesto de frutas

€ 15.00 por pessoa

IVA incluído à taxa em vigor. Mínimo 30 participantes (sala em privado)

DIETÉTICO

Fiambre de Perú

Queijo Fresco

Manteiga sem sal

logurtes magros

Leite magro

Compotas de fruta diet

Fruta cozida sem açúcar

Pão integral

Bolachas e tostas integrais

Flocos de cereais muesli e al bran

Adoçante

Chás de menta ou cidreira, flôr de laranjeira, tília, camomila

CONTINENTAL

Água

Leite

Café

Chá

Sumo de laranja

Queijo

Fiambre

Manteiga

Mel

Compotas diversas

Pão branco e croissants

COFFEE-BREAKS

COFFEE-BREAK 1

Café, leite e chá preto

COFFEE – BREAK 2

Café, leite, chá, sumo de laranja

COFFEE-BREAK 3

Café, leite, chá, sumo de laranja, mini-donut, mini queques, mini bolas de Berlim e napolitanas de chocolate

COFFEE-BREAK 4

Café, leite, chá, sumo de laranja e miniaturas de pastelaria

COFFEE-BREAK 5

Café, leite, chá, sumo de laranja, miniaturas de pastelaria, finger sandwiches e salada de frutas

COMPONHA O SEU COFFEE-BREAK | BRUNCH | LANCHE

(Preços sob consulta)

CAFÉ

Máquina de café expresso Delta ouro; Máquina de Café Delta Q

CHÁS

Preto, camomila, erva-cidreira, lúcia lima, verde, menta, maçã e canela, limão, tília, baunilha, descafeinado

SUMOS

Laranja, pêssego

LEITE

Leite com chocolate, leite de soja

IOGURTES

Naturais, aromas, com pedaços de fruta, magro

FINGER SANDUÍCHES | MINI CROISSANTS | MINI PÃO DE LEITE

Fiambre, queijo, mistas, chouriço, presunto, paio, mortadela

MINI PASTELARIA

Mini pastéis de nata, mini bolas de berlim, mini donuts, mini-queques, sortido de queijadas

MINI SALGADOS

Rissóis de marisco, croquetes de vitela, pastéis bacalhau, chamuças, sortido de salgadinhos folhados

FRUTA

Salada de frutas, cesto com fruta da época, fruta fatiada

PRATO DE QUEIJOS

Ilha, Niza, Tipo Serra, Brie, Chèvre

PRATO CHARCUTARIA

Presunto, fiambre, chouriço, mortadela

Nota: todos os coffee-breaks têm jarros de água mineral incluídos

SERVIÇO À LA CARTE

Termo de café (2l)

Termo de chá (2l)

Termo de leite (2l)

Água mineral com e sem gás (1l)

Jarro sumo de laranja / pêsego (2l)

Refrigerantes

Prato de petits fours (20 peças)

Prato de salgadinhos (20 peças)

LANCHES

LANCHE I

Sanduíches de queijo
Croissants com fiambre
Compotas
Manteiga
Pão / tostas
Mini donuts e mini queques
Sumo de laranja
Refrigerantes
Leite simples ou com chocolate
Salada de frutas
Café
Chá

LANCHE II

Sanduíches de presunto
Croissants mistos
Salgadinhos
Miniaturas pastéis de nata ou bolas de berlim
Mousse de manga
Fruta (kiwi, laranja)
Sumo de laranja
Sumo de pêsego
Refrigerantes
Leite simples ou com chocolate
Café
Chá

LUNCH BOXES

LUNCH BOX 1

1 Sanduíche mista
2 Croquetes de vitela
2 Pastéis de bacalhau
1 Peça de fruta
1 Mini queque
1 Refrigerante
Faca e guardanapo

LUNCH BOX 2

1 Sanduíche de presunto
1 Sanduíche de atum com maionese
2 Rissóis de camarão
2 Croquetes de vitela
1 Mini-queque
1 Iogurte
Salada de frutas
1 Refrigerante
Faca e guardanapo

BREAKFAST BOX

1 Sanduíches mista
1 Peça de fruta
1 Iogurte
1 Mini queque / Pacote de bolachas
1 Sumo
Colher, faca e guardanapo

COCKTAILS

COCKTAIL I

Paté de salmão com espargos
Fiambre com azeitona recheada
Folhados de salsicha
Bolinhos de bacalhau
Cogumelos recheados com enchidos regionais
Vinho do porto seco e doce
Moscatel
Vermute
Sumo de laranja
Água mineral

COCKTAIL II

Mini espeto de morcela da Beira com maçã
Mousse de salmão em tosta
Espargos verdes envoltos em bacon
Presunto com tapenade de azeitona preta
Mini mozzarella crocante
Pataniscas de camarão
Vinhos branco e tinto
Espumante
Vinho do porto seco e doce
Moscatel
Vermute
Sumo de laranja
Água mineral

COCKTAIL III

Mousse de camarão em tosta
Rolinhos de presunto com espargos
Espeto de tomate cherry e mini mozzarella
Tosta de queijo da Serra com compota de abóbora
Salmão com funcho
Camarão crocante
Mini quiche
1 Sopa
1 Prato de carne ou peixe
Miniaturas de pastéis de nata
Tarteletes de fruta
Vinhos branco e tinto
Vinho do porto seco e doce
Moscatel
Whisky / gin / vodka
Sumo de laranja / refrigerantes
Água mineral

COCKTAIL IV

Sonhos de camarão com cebolinho
Tártaro de salmão em tosta
Dip de legumes vários
Presunto com melão
Camarão crocante com sementes de sésamo
Espetadinhas de novilho com pimento
Bolinhos de bacalhau
Mini mozzarella panado
1 Sopa
1 Prato de carne ou peixe
Mini espeto de frutos tropicais
Miniaturas de pastéis de nata
Pampilhos
Vinhos branco e tinto
Vinho do porto seco e doce
Moscatel
Whisky / gin / vodka
Sumo de laranja / refrigerantes
Água mineral

MENUS PARA GRUPOS DESPORTIVOS

MENU 1

Creme de legumes
Frango assado com esparguete ou arroz branco
Salada de frutas ou pudim flan
Águas e café

MENU 2

Sopa de abóbora com espinafres
Bife grelhado com arroz branco ou esparguete ou legumes
Salada de frutas ou leite-creme
Águas e café

MENU 3

Canja de galinha
Salada mista (alface, tomate, cenoura)
Lombo de cherne no forno com molho tomate fresco e pimentos
Gelado de morango
Águas e café

MENUS VEGETARIANOS

MENU 1

Creme de espargos
Crocante de legumes, tagliatelle aromatizado com molho de soja
Maçã assada
Água mineral e café

MENU 2

Carpaccio de legumes marinados em azeite de ervas aromáticas
Caril de cogumelos com arroz basmati
Salada de frutas
Água mineral e café

MENU 3

Wrap de legumes com molho de citrinos e manjericão
Tofu braseado com espargos verdes e cogumelos selvagens
Mousse de manga
Água mineral e café

MENUS PARA GRUPOS

MENU 1

Sopa de abóbora com massinhas
Polvo à Lagareiro
Mousse de chocolate

MENU 2

Creme de alho francês
Lombo de porco recheado com farinha
Salada de frutas

MENU 3

Creme de coentros
Medalhões de pescada gratinados com puré de alho francês
Torta de laranja

MENU 4

Creme de legumes
Strogonoff de peru com molho cogumelos
Arroz doce

MENU 5

Salada mista
Supremos de frango corados com bacon
Leite-creme

MENU 6

Caldo verde
Bacalhau com natas cremoso
Mousse de maracujá

Suplemento de bebidas:

vinhos branco e tinto, cervejas, refrigerantes, águas minerais e cafés

LIVRE COMPOSIÇÃO DE MENUS

ENTRADAS

Creme coentros
Sopa de alho francês
Sopa de peixe
Caldo verde com broa de milho
Carpaccio de abacaxi com presunto e molho de citrinos
Wrap de aves com mescla de alfaces
Queijo chévre gratinado com espinafres salteados em azeite e alho
Carpaccio de salmão com lascas de queijo da Ilha

PRATOS PRINCIPAIS

PEIXE

Medalhões de tamboril com molho de camarão
Bacalhau na grelha com batatinha ao sal e cebolinhas
Salmão braseado com alcachofras maceradas
Medalhões de cherne com esparregado de grelos
Grelhada mista de peixes
Medalhões de pescada gratinados com molho de tomate fresco e manjeriço
Polvo assado no forno com azeite de tomilho

CARNE

Medalhões de porco com molho de cogumelos
Lombo de porco assado com esmagada de batata assada e alecrim
Rolinhos de peru recheados com requeijão e hortelã
Medalhões de novilho com molho três pimentas
Supremos de frango recheado com mozzarella e espinafres
Lombinhos de novilho braseados com legumes grelhados
Costeletas de borrego no carvão com molho de alecrim e puré de batata doce

SOBREMESAS

Bolo xadrez
Pudim de caramelo
Bavaroise de morango
Doce de requeijão
Mousse de chocolate
Salada de frutas

Uma entrada, um prato principal e uma sobremesa
Mínimo 35 participantes (sala em privado)

Uma entrada, um prato de peixe, um prato de carne e uma sobremesa
Mínimo 35 participantes (sala em privado)

Suplemento de bebidas:

vinhos branco e tinto, cervejas, refrigerantes,
águas minerais e cafés

MENUS DE 3 PRATOS

MENU 1

Creme de cenoura com agrião
Peito de frango com molho de queijo
Bolo de chocolate

Mínimo 35 participantes (sala em privado)

MENU 2

Creme de cogumelos com crocante de presunto
Salmão braseado com crocante de broa e ervas
Torta de laranja

Mínimo 35 participantes (sala em privado)

MENU 3

Salada niçoise
Lombinho de porco confitado com molho de azeitona preta e migas de espargos verdes
Mousse manga

Mínimo 35 participantes (sala em privado)

MENU 4

Mescla de alfaces com queijo Niza, crocante de batata-doce e redução de balsâmico
Medalhões de tamboril com molho de camarão e pesto de coentros
Bolo xadrez

Mínimo 35 participantes (sala em privado)

MENU 5

Creme de espargos

Medalhões de novilho na grelha, salteado de couve portuguesa com alho e tomilho

Arroz doce

Mínimo 35 participantes (sala em privado)

MENU 6

Sopa de peixe com crotons de alho e ervas

Naco de bacalhau, cebolada com crocante de presunto

Mousse de caramelo com espuma de lima

Mínimo 35 participantes (sala em privado)

Suplemento de bebidas:

vinhos branco e tinto, cervejas, refrigerantes, águas minerais e cafés

MENUS DE GALA

MENU I

Carpaccio de abacaxi com presunto e redução de moscatel de Setúbal
Crocante de lagosta com mescla de alfaces e rúcula
Naco de novilho, esmagada de batata e couve portuguesa com molho de boletus
Profiteroles de chocolate

Mínimo 50 participantes (sala em privado)

MENU II

Crepe de bacalhau e salteado de grelos
Rolinho de robalo recheado com marisco batata gratin e espinafres salteados
Carré de borrego em crosta de ervas e legumes em tempura de champanhe
Mousse de maracujá com sorbet de fruta

Mínimo 50 participantes (sala em privado)

MENU III

Sopa de peixes e mariscos com crotons de ervas e alho
Tornedó de tamboril com molho de champanhe e duo de arroz em crocante
Medalhões de porco preto salteados com molho de cogumelos selvagens
com puré de batata doce
Cheesecake com molho de frutos silvestres

Mínimo 50 participantes (sala em privado)

BUFFET

BUFFET LIGEIRO

FRIOS

Saladas simples de tomate, alface, cenoura, milho e pepino
Misto de carnes frias e charcutarias
Salgadinhos portugueses

QUENTES

Creme de legumes
OU
Caldo verde
Bacalhau com natas
OU
Arroz de pato com enchidos regionais

Escolha 1 prato de peixe ou 1 prato de carne

SOBREMESAS

Salada de frutas
Mousse de manga
Bolo de chocolate

BEBIDAS

Refrigerantes
Água mineral
Café / chá

BUFFET NAVEGADORES

FRIOS

Saladas frescas variadas
Saladas compostas
Charcutarias
Especialidades da cozinha portuguesa
Cesto de tostas e pão

QUENTES

Sopa
Prato de peixe
Prato de carne

SOBREMESAS

Pastelaria variada
Salada de frutas

A servir no restaurante Navegadores

Máximo de 100 participantes. Bebidas incluídas: refrigerantes, águas minerais e cafés

A servir em sala em privado

Mínimo 35 participantes (sala em privado)

PRATOS QUENTES PARA BUFFET NAVEGADORES

SOPA

Creme de coentros
Sopa de agrião
Creme de marisco
Caldo verde com broa e milho
Sopa de espinafres com grão
Sopa de alho francês
Sopa de feijão verde da horta
Creme de abóbora com espinafres

PEIXE

Bacalhau cremoso com natas
Lombo de bacalhau assado com batatas às rodelas, cebola frita e presunto
Filete de perca corado com batatinha assada no forno aromatizada com tomilho
Salmão braseado com molho de manjeriço fresco
Polvo à lagareiro
Grelhada mista de peixes
Lombinhos de pescada no forno com molho de tomate fresco e azeitona preta

CARNE

Lombinho de porco com migas de espargos
Arroz de pato com enchidos regionais
Lombo porco assado com esparregado de grelos e maçã caramelizada
Peito de frango recheado com farinheira e espinafres
Medalhões de novilho com crosta de ervas aromáticas
Lombinhos de novilho com molho de cogumelos selvagens

MASSAS

Penne com molho de manjeriço
Tagliatelle à bolonhesa
Lacinhos com mozzarella, tomate cherry e rúcula
Esparguete carbonara
Penne com atum, tomate fresco e azeitona preta
Fusili tricolor com salmão fumado e espinafres frescos

Escolha 1 sopa, 1 prato de peixe, 1 prato de carne e 1 prato de massa

BUFFET RAMADA

FRIOS

Saladas simples
Polvo em vinagrete
Salada de frango com espargos
Salada de aipo com maionese e nozes
Salada de tomate com queijo fresco e oregãos
Salada de abacaxi com gambas
Misto de enchidos grelhados com broa de milho
Choucroute de couve lombarda com frutos secos
Travessa de carnes frias e peixes fumados
Misto de fritos portugueses

QUENTES

Creme de couve flôr com amêndoa torrada
OU
Sopa de abóbora com massinhas

Bacalhau assado no forno com broa de milho e crocante presunto alentejano
OU
Delícias tamboril com batata gratin e molho de champanhe

Picanha no carvão
OU
Secretos de porco preto com migas de couve portuguesa

Lasanha de legumes
OU
Lacinhos com gambas e pesto de manjeriçã

SOBREMESAS

Torta de chocolate
Pudim de ananás
Bolo xadrez
Mousse de manga
Salada de frutas

Mínimo 35 participantes (sala em privado)

Suplemento de bebidas:

vinhos branco e tinto, cervejas, refrigerantes, águas minerais e cafés

BUFFET EXECUTIVO

FRIOS

Misto de legumes grelhados com sementes de sésamo
Salada de arroz de açafrão com camarão
Carpaccio de salmão com redução de balsâmico e queijo da ilha lascado
Rolinhos de marisco em massa filó
Carrocel de tomate e mozzarella
Vinagrete de mexilhão na sua casca
Salada de frango com molho de iogurte e ananás
Salada três pimentos com orégãos
Cogumelos panados com maionese ácida
Salada de ovas com pickles
Misto de carnes frias e patés variados
Canastra de salgadinhos
Tábua de leitão assado guarnecido
Espargos verdes com presunto

QUENTES

Bisque de lagosta
OU
Creme de espargos com presunto

Lombo de bacalhau com broa de milho e espinafres
OU
Espeto de tamboril com gambas

Tornedó de novilho com guisadinho de favas e enchidos
OU
Lombinho de porco preto com molho à Bulhão Pato

Tagliatelle com mozzarella fresca, tomate cherry e rúcula
OU
Penne com atum e azeitona preta

Tábua de queijos
Cesto de pão e tostas

SOBREMESAS

Pudim de ovos
Cheesecake com frutos silvestres
Tarte doce de queijo
Moka de três mousses
Pão-de-ló de Alfeizerão
Salada de fruta

Mínimo 50 participantes (sala em privado)

Suplemento de bebidas:

vinhos branco e tinto, cervejas, refrigerantes, águas minerais e cafés

CASAMENTOS

MENU I

APERITIVOS

Pasteis de bacalhau, croquetes de vitela,
Rissóis de camarão, misto de mini-folhados e tâmaras com bacon
Whisky novo, Vinho do porto seco, Gin, Vermute,
Sumo de laranja, Refrigerantes e Água mineral

ENTRADAS

Creme de coentros com ameijoa
Ou Crocante de chevre gratinado com tomate seco com mescla de alfaces

PEIXES

Filete de robalo recheado com gambas e molho de champanhe
Ou Lombo de bacalhau confitado com escabeche de cebola e presunto

CARNES

Lombinho de porco Ibérico recheado com morcela da Beira e molho do seu assado
Ou Medalhões de novilho aromatizados com alecrim e batata recheada com queijo da ilha e bacon

BUFFET DE FRIOS

Salada de ovas com molho vinagrete
Salmão fumado com sua guarnição
Presunto serrano com espargos
Seleção charcutaria
Leitão assado de negrais
Canastra de fritos
Seleção de saladas simples
Salada abacaxi e gambas na sua casca

BUFFET DE QUEIJOS E ENCHIDOS

Tipo Serra, Niza, Ilha, Chèvre e Brie
Farinheira, Morcela, Chouriço alentejano e Linguiça assada

BUFFET DE SOBREMESAS

Bolo de nozes com fios de ovos, Bom-bocado, Torta laranja,
Bolo chocolate com chantilly e recheio de cereja, Mousse 2 chocolates,
Mousse de manga e Pudim de ovos caseiro
Salada de fruta

BOLO DA NOIVA

BEBIDAS

Vinhos Branco e Tinto, Cervejas, Refrigerantes,
Águas Minerais e Café

Mínimo 60 participantes

MENU II

APERITIVOS

Mini mozzarella panado, Camarão borboleta; Shot de gaspacho de melancia, Croquetes de presunto, Ovinhos de codorniz com caviar e Dip de crudités
Whisky novo, Vinho do porto seco, Moscatel, Gin, Vodka, Vermute,
Sumo de laranja, Sumo tomate, Refrigerantes e Água mineral

ENTRADAS

Creme de lavagante aromatizado com erva do príncipe
Ou Empada de perdiz em massa filo salteada com maçã verde e frutos secos

PEIXES

Supremos de pregado com mil folhas de legumes e molho de camarão
Ou Lombo de tamboril braseado com molho de 3 pimentas

CARNES

Carré de borrego com gratin de legumes e molho de Moscatel de Setúbal
ou Naco de novilho com esmagada de batata doce e salteado de espargos verdes e cogumelos

BUFFET DE MARISCOS

Lagosta, Sapateira, Gambas ao natural, Ameijoa e Mexilhões

BUFFET DE FRIOS

Triologia de peixes fumados
Cocktail de palmitos e gambas
Salada de polvo com molho vinagrete
Rolinhos de presunto com queijo
Alcachofras com cogumelos selvagens
Salada de bacalhau com pimentos frescos
Ovos de codorniz panados com maionese de alho
Canastra de fritos portugueses
Misto de legumes grelhados com redução de balsâmico
Leitão assado da bairrada
Tábua de carnes assadas
Seleção de saladas simples

BUFFET DE QUEIJOS E ENCHIDOS

Serra, Ilha, Castelo Branco, Évora, Chèvre e Niza
Presunto Serrano, Paio de Lamego, Morcela, Chouriço Alentejano e Salpicão

BUFFET DE FRUTAS E SOBREMESAS

Seleção de fruta
Bolo bolacha, Cheesecake com frutos silvestres, Arroz doce com farófiás, Mousse de maracujá,
Mousse chocolate com nozes, Toucinho-do-céu

BOLO DE NOIVA

BEBIDAS

Vinhos Branco e Tinto, Cervejas, Refrigerantes,
Águas Minerais e Café

Mínimo 60 participantes

MENU III

APERITIVOS

Bolinhas de marisco, Cogumelos panados, Espeto de linguiça com abacaxi,
Mini mozzarella panada, Chamuças e Canapé de anchova com mozzarella
Whisky novo, Vinho do porto seco, Gin, Vodka, Vermute,
Sumo de laranja, Refrigerantes e Água mineral

ENTRADAS

Canja de perdiz com hortelã
Ou Duo de carpaccio de salmão e atum com pesto de manjerição e lascas de queijo da
Ilha

PEIXES

Bife de espadarte com escabeche de cebola rocha e batata sauté
Ou Taco de atum e mexilhão com compota agri-doce de pimentos e molho com aromas
do mar

CARNES

Lombinho de porco preto com mil folhas de alheira, couve-galega e broa de milho
Ou Lombinho de borrego com redução de vinho tinto guarnecido com gratin de batata

BUFFET DE FRIOS

Salada de polvo
Mini quiche de espinafres e bacon
Salada orelha de porco com molho vinagrete
Presunto com abacaxi
Pimentos assados ao alho
Leitão assado à bairrada
Seleção charcutaria fina
Canastra de fritos
Seleção de saladas simples
Misto de peixes fumados

BUFFET DE MARISCOS

Sapateira recheada, Gambas ao natural e Mexilhão

BUFFET DE QUEIJOS E ENCHIDOS

Tipo Serra, Curado, Niza, Castelo Branco, Chèvre e Ilha
Farinheira, Chouriço e Morcela da Beira, Paio de Lamego e Farinheira

BUFFET DE SOBREMESAS

Papos de anjo, Doce de requeijão,
Mousse de chocolate com amêndoa,
Leite-creme queimado e Torta da Ericeira
Salada de frutas

BOLO DE NOIVA

BEBIDAS

Vinhos Branco e Tinto, Cervejas, Refrigerantes,
Águas Minerais e Café

Mínimo 60 participantes

CONDIÇÕES E OFERTAS

OFERTAS

Suite nupcial com espumante e pequeno-almoço especial
Sala para a Cerimónia Civil

CONDIÇÕES

Permanência na Sala até 8 horas após o início do serviço
25 % de depósito sobre o valor estimado do serviço aquando da adjudicação do mesmo
50 % de depósito 30 dias antes do serviço
Restantes 25 % no final do serviço
Instalação Sonora na Sala
Decoração da Sala (Mesas, Cadeiras) e Floral sob consulta
Animação sob consulta

WELCOME DRINK

PORTO DE BOAS VINDAS I

Vinho do porto seco e doce

Moscatel

Sumo de laranja

Aperitivos secos

Mínimo 20 participantes (sala em privado)

PORTO DE BOAS VINDAS II

Vinho do porto seco e doce

Moscatel

Espumante

Vinhos branco, tinto e rosé

Sumo de laranja e ananás

Aperitivos secos

Mínimo 20 participantes (sala em privado)

BAR ABERTO I

Vinho do porto seco e doce
Vermute seco e doce
Vinhos branco, tinto e rosé
Whisky novo
Gin / Vodka
Sumo de laranja
Sumo de tomate
Refrigerantes
Cervejas
Águas minerais
Aperitivos secos

Mínimo 20 participantes (sala em privado)

BAR ABERTO II

Vinho do porto seco e doce
Moscatel
Vermute seco e doce
Vinhos branco, tinto e rosé
Licor nacional
Whisky novo
Gin / vodka / rum
Sumo de laranja
Sumo de tomate
Refrigerantes
Cervejas
Águas minerais
Aperitivos secos

Mínimo 20 participantes (sala em privado)

BAR AO CONSUMO

LISTA DE BEBIDAS

Vermute
Porto seco / doce
Madeira seco / doce
Gin nacional
Gin importado
Vodka nacional
Vodka importado
Whisky novo
Whisky 12 anos
Whisky malte
Aguardente velha
Licor nacional
Licor importado
Espumante raposeira bruto
Champanhe moet chandon
Cerveja nacional
Cerveja importada
Cerveja s/ álcool
Sumo de laranja natural
Jarro sumo de tomate
Refrigerantes / colas
Água mineral 0,25 lt
Água mineral 0,50 lt
Água mineral 1 lt

SALAS DE REUNIÃO

SALAS

Douro TT
Douro 1
Douro 2
Douro 3
Douro 4
Tejo Total
Tejo 1
Tejo 2
Tejo 3
Tejo 4
Atlântico Total
Atlântico 1
Atlântico 2
Auditório*

* Inclui sistema de som, 1 microfone de presidência + 2 microfones de delegado, 1 microfone de púlpito,
1 ecrã gigante

MATERIAL AUDIOVISUAL

AUDITÓRIO

Sistema de som
(mesa de mistura amplificada e 2 colunas de som)
Sistema de conferência
(1 microfone de presidente e 2 microfones de delegado)
Ecrã
Microfone de púlpito
Microfone volantes / fio
Microfone de lapela
Projektor de vídeo
Lcd 26"
Leitor dvd
Ponteiro laser
Técnico:
• por dia (08h00 às 18h00)
• meio-dia (entre as 8h00 - 18h00)

SALAS DE REUNIÃO

Projektor de vídeo (sala até 50m2) - sujeito a disponibilidade
Projektor de vídeo (sala até 150m2)
Projektor de vídeo (sala a partir de 150m2)
Microfone volante s/ fio
Microfone de lapela
Microfone c/ fio
Instalação sonora (até 100 pessoas)
(inclui 1 mesa de mistura, 2 colunas bose, 1 equalizador bose)
Instalação sonora (mais de 100 pessoas)
(inclui 1 mesa de mistura, 4 colunas bose, 1 equalizador bose)
Lcd 26"
Leitor dvd
Ecrã - 2 x 2 c/ tripé
Ecrã - 1,8 x 2,4 (duas telas)
Ponteiro laser
Técnico:
• por dia (08h00 às 18h00)
• meio-dia (entre as 08h00 - 18h00)

CONDIÇÕES E OFERTAS

OFERTAS

Suite nupcial com espumante e pequeno-almoço especial
Sala para a Cerimónia Civil

CONDIÇÕES

Permanência na Sala até 8 horas após o início do serviço
25 % de depósito sobre o valor estimado do serviço aquando da adjudicação do mesmo
50 % de depósito 30 dias antes do serviço
Restantes 25 % no final do serviço
Instalação Sonora na Sala
Decoração da Sala (Mesas, Cadeiras) e Floral sob consulta
Animação sob consulta

* A partir das 24h suplemento de €2.50 por pessoa/hora

RAMADA[®]
BY WYNDHAM
LISBON

Av. Engenheiro Arantes e Oliveira, 9
1900-221 Lisboa | Portugal

+351 218 434 333
reservations@ramadalisbon.com
www.ramadalisbon.pt