



PESTANA
COLLECTION HOTELS

RIT CASAMENTOS

THE TIME OF YOUR LIFE



PESTANA

PALÁCIO do FREIXO

POUSADA & NATIONAL MONUMENT

COLLECTION HOTELS

DOURO • PORTO • PORTUGAL



EST. 1928

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



ÍNDICE

[Serviços Signature](#)

[Cerimónia](#)

[Espaços](#)

[A Nossa Chef](#)

[Menus - Combinações Perfeitas](#)

[Silver](#)

[Gold](#)

[Platinum](#)

[Menus para Pequenos Adultos](#)

[Deliciosos Suplementos](#)

[Galeria de Imagens](#)

[Condições Gerais](#)

[Condições Fornecedores e Montagens](#)

[Contactos](#)



SERVIÇOS SIGNATURE

“Styling Proposals”

A pensar num dia tão importante, adaptamos os nossos espaços aos momentos especiais.

Tem ao seu dispor um vasto leque de alternativas, para tornar a sua festa ainda mais especial.



DECORAÇÃO

Criação de ambientes únicos, elegantes e sofisticados para celebrações especiais e inesquecíveis. O Wedding Master ajudá-lo-á a encontrar a melhor solução.

FLORES

Arranjos únicos para a sua cerimónia, com várias opções para lhe propor, do clássico ao lifestyle contemporâneo.

FOTOGRAFIA E VÍDEO

Para mais tarde recordar o seu dia, ajudar-lhe-emos na seleção do fotógrafo.

ANIMAÇÃO

O Wedding Master ajudá-lo-á a encontrar a animação ideal para todos os momentos do seu casamento. Harpista, DJ ou banda são algumas das opções ao dispor.



VESTIDOS DE NOIVA

O seu vestido de noiva é o mais bonito e especial que vestirá na sua vida. Dar-lhe-emos as melhores propostas para uma escolha tão importante.

MAKE-UP

Um dia onde todas as atenções estão viradas para si, exige um cuidado especial dos melhores profissionais da área.

CABELEIREIROS

Temos para lhe propor os melhores profissionais da área, para que se sinta como sempre sonhou.

BELEZA E BEM-ESTAR

Sugerimos um ritual de beleza no nosso Magic Spa by Pestana.



CERIMÓNIA

Os luxuosos salões do nosso Palácio serão o cenário de sonho para a sua cerimónia.

Poderá também optar por uma cerimónia ao ar livre, escolhendo a tranquilidade dos nossos jardins na margem do majestoso rio Douro.



ESPAÇOS

Jardim Italiano

Cerimónia Civil, capacidade 120 convidados.

Cocktail, capacidade 250 convidados.

Azurara

Cerimónia Civil, capacidade 30 convidados.

Jardim Green Garden

Cerimónia Civil, capacidade 350 convidados.

Salas Visconde

Cocktail, capacidade 120 convidados.

Almoços e Jantares, capacidade 36
convidados em cada sala.

Festa, capacidade 120 convidados.



ESPAÇOS

Sala D. Jerónimo

Cerimónia Civil, capacidade
100 convidados

Cocktail, capacidade 150
convidados

Sala Douro

Almoços e Jantares,
capacidade 200 convidados.

Jardim Green Garden

Almoços e Jantares,
capacidade 300 convidados.

Com Festa, capacidade 220
convidados.

Requer a contratação de
tenda e zonas de apoio.



A NOSSA CHEF

Saborear a gastronomia da Chef Marlene Neto é descobrir um genuíno prazer entre a excelência da Cozinha Portuguesa e o requinte da Cozinha Contemporânea.

Uma junção perfeita, uma proposta irresistível.



MENUS

Os nossos Chefs interpretam com mestria, as qualidades dos produtos de cada região, respeitando as suas origens.

Numa atmosfera palaciana e absolutamente incomparável, decorada com frescos e pinturas que remontam à época da sua construção, experienciará uma gastronomia exclusiva e sofisticada.



COMBINAÇÕES PERFEITAS SILVER

Casamentos que ficam
para a história.

Pormenores de charme.

€ 195,00 por convidado

Cocktail + Menu + Bebidas
8 horas de serviço



Cocktail

1 hora e 30 minutos de serviço

Bebidas

Porto Seco
Espumante
Martini & Gin
Sumo de Laranja
Refrigerantes
Águas Minerais

Canapés Frios

Sopa fria de Frutos
Vermelhos e Gengibre @
Tostinha com Queijo
Creme, Salmão e Ovas
Queijo da Ilha e Uva num
espeto @
Abacaxi e Presunto @
Croudité de Legumes
com Hummus @
Tosta de Tomate, Creme
Fraîche e Manjeriço @

Canapés Quentes

Rissóis de Berbigão
Bruscheta de Queijos
Chip's de Batatas e
Banana @
Esfera de Alheira
Cogumelos Recheados
com Legumes Gratinados @
Palitos de Emmental e
Semente de Papoila @

Estação Mediterrânica

Enchidos e Charcutaria
Patés com Pickles
Azeitona e Melão
Salada de Legumes
Grelhados @
Chouriço de Seitan com
Paprika Fumada @
Seleção de Tostas
Variedade de Padaria



Menu

8 horas de serviço

Entrada

(escolha 1 opção)

Creme de Marisco com Tosta de Ervas, Algas do Mar e Pimenta Rosa

Burrata com Tapenade em Massa Folhada e Salada Fresca de Tomate e Pesto 🍃

Prato Principal

(escolha 1 opção)

Bacalhau com Crumble de Broa, Enchidos sobre Esparregado de Espinafres e Grão de Bico

Salmão com Puré de Couve-flor e Legumes Glaciados em Funcho

Lombinhos de Porco com Abóbora e Couve Roxa Avinagrada

Vitela Branca Corada com Batata Gratinada e Bacon e Ragout de Cogumelos

Opção Vegetariana:

Seitan com Crumble de Broa sobre Esparregado de Espinafres e Grão de Bico 🍃

Tofu Corado com Mil Folhas de Batata e Ragout de Cogumelos 🍃

Sobremesa

(escolha 1 opção)

Tatin de Maçã com Gelado de Caramelo e Molho de Baunilha

Panacotta de Baunilha, Frutos Vermelhos, Manjerição e Chocolate 🍃

Buffet de Sobremesas

(fruta e 6 doces à escolha)

Fruta Laminada
Mousse de Chocolate
Natas do Céu
Toucinho-do-Céu
Pudim de Ovos
Tarte de Amêndoa
Cheesecake
Tiramisu
Carré de Maçã
Tarte de Fruta Fresca
Bolo Húmido de Chocolate
Pastel de Nata
Bolo de Cenoura com Chocolate
Leite-Creme
Torta de Limão e Côco



Bebidas

8 horas de serviço

Bebidas Menu

Vinho Branco

Vinho Tinto

Rosé Trevo
(Península de Setúbal)

Refrigerantes

Cerveja

Café

Chá com Mignardises

Espumante para
abertura do Bolo dos
Noivos

Bar Aberto

(2 horas de serviço)

Gin

Vodka

Whisky Novo

Whisky 12 anos

Brandy

Licor

Vinho Porto Tawny



COMBINAÇÕES PERFEITAS GOLD

Casamentos que ficam
para a história.

Detalhes únicos.

€ 230,00 por convidado

Cocktail + Menu + Ceia + Bar Aberto
9 horas de serviço



Cocktail

1 hora e 30 minutos de serviço

Bebidas

Porto Seco
Espumante
Whisky Novo
Martini & Gin
Sumo de Laranja
Refrigerantes
Águas Minerais

Canapés Frios

Quiche de Salmão e Espinafre
Tarteletes com Recheio de Vuna @
Tomate Cereja e Mozzarella com Pesto de Manjerição @
Cone com Tártaro de Novilho e Gema de Ovo
Melo em shot com Hortelã
Polvo à Portuguesa @
Cone de Betteraba Iogurte de Soja e Coentros @

Canapés Quentes

Empada de Galinha
Crostini Margarita @
Guiosas de Legumes com Soja @
Rissóis de Camarão
Tâmara com Bacon
Creme de Marisco com Natas Azedas e Coentros
Crepes de Legumes Molho Agridoce @

Estação Mediterrânica

Enchidos e Charcutaria
Patés com Pickles
Azeitona e Melão
Salada de Legumes Grelhados @
Chouriço de Seitan com Paprika Fumada @
Seleção de Tostas
Variedade de Padaria



Menu

Entrada

(escolha 1 opção)

Codorniz Selada sobre
Abóbora, Canela e
Tomilho

Camarão, Alfaces,
Abacaxi, Ovas, Iogurte
e Lima

Opção Vegetariana:
Beringela Recheada
com Ratatouille de
Legumes e Manjeriço 🌱
Creme de Abóbora
Sementes Tostadas 🌱

Prato Principal

(escolha 1 opção)

Garoupa Suada, Milho com
Coentros, Ovas de Peixe e
Espargos Verdes

Polvo com Puré de Abóbora,
Cebola Confitada e Couve
Portuguesa Salteada

Lombo de Novilho, Molho
Dijon sobre Puré de Batata
Nova e Acelgas Salteadas

Lombinho de Vitela com
Puré de Castanha, Fios de
Legumes e Crispy de Cebola

Opção Vegetariana:
Bife de Tofu com Esmagada
de Batata e Legumes 🌱
Grelhados

Lascas de Tofu, Batata
Murro, Grelhos Salteados e
Crosta de Broa 🌱

Sobremesa

(escolha 1 opção)

Paulova com Creme
de Queijo, Frutos
Vermelhos e Raspas
de Chocolate 🌱

Maracujá, Chocolate
Branco e Sorbet de
Framboesas

Buffet de Sobremesas

(fruta e 9 doces à escolha)

Fruta Laminada

Mousse de Chocolate

Natas do Céu & Pudim de
Ovos

Toucinho-do-Céu

Tarte de Amêndoa

Cheesecake & Tiramisu

Carré de Maçã

Tarte de Fruta Fresca

Bolo Húmido de
Chocolate

Pastel de Nata & Leite-
Creme

Bolo de Cenoura com
Chocolate

Torta de Limão e Côco

Seleção de Queijos

Queijos Nacionais e
Internacionais

Queijos Curados

Queijos Amanteigados

Variedade de
Compotas

Frutos Secos

Seleção de Tostas & de
Padaria



Bebidas & Ceia

9 horas de serviço

Bebidas Menu

Vinho Verde Seleção
Palácio
Vinho Branco e Tinto
Seleção Palácio
Refrigerantes
Cerveja
Café
Chá com Mignardises
Espumante para abertura
do Bolo dos Noivos

Bar Aberto

(3 horas de serviço)

Gin
Vodka
Whisky
Whisky 12 anos
Brandy
Licor
Vinho Porto Tawny

Ceia Tardia

(escolha 1 das opções)
(em bandeja e em estação)

Caldo Verde

ou

Creme de Cenoura com
Gengibre

Mini Hambúrgueres

ou

Mini Pregos

Ceia Tardia Vegetariana

(no caso de terem convidados
vegetarianos)

Creme de Cenoura com
Gengibre 🌱

Mini Hambúrguer Vegan 🌱



COMBINAÇÕES PERFEITAS PLATINUM

Casamentos que ficam
para a história.

Momentos memoráveis.

€ 285,00 por convidado

Cocktail + Menu + Ceia + Bar Aberto
10 horas de serviço



Cocktail

1 hora e 30 minutos de serviço

Cocktails Bar

Caipirinha
Mojito
Daiquiri de frutas

Bebidas

Porto Branco Seco
Vinho Branco
Sangria
Whisky
Gin Tónico
Sumo de Laranja
Refrigerantes
Água Mineral

Estação Mediterrânica

Enchidos e Charcutaria
Patés com Pickles
Azeitona e Melão
Salada de Legumes
Grelhados 🍃
Chouriço de Seitan com
Paprika Fumada 🍃
Seleção de Tostas
Variedade de Padaria

Canapés Frios

Croudite de Legumes
com Humus de Grão 🍃
Bacalhau com Aromas do
Lagar e Broa
Choux com recheio de
Atum e Ervas
Tartelete com Queijo da
Serra, Mel e Noz 🍃
Cone Tártaro de Salmão
com Abacate
Macarron de Foie gras
Creme de Abacaxi com
Hortelã 🍃
Mini Vol au Vent com
Vuna 🍃

Canapés Quentes

Camarão Salteado com
Molho Asiático
Polvo Salteado com Colorau
Folhado de Leitão com
Pimentas
Crocante de Camembert
com Agri-doce 🍃
Chamuças de Vegetais 🍃
Creme de Cenoura com
Amêndoa Tostada
Rissol de Sardinha com
Pimento e Azeitona 🍃
Gyozas de Legumes com
Soja 🍃
Cogumelos Recheados com
Legumes Gratinados



Menu

Entrada

(escolha 1 opção)

Parfait de Foie com
Coração de Fruta e
Crumble de Pão
Alemão

Creme de Batata-doce,
Brunesa de Tomate e
Coentros com
Moluscos em Bulhão
Pato

Opção Vegetariana:
Beringela Recheada
com Ratatouille de
Legumes, Manjeriço🌱
Creme de Batata Doce,
Brunesa de Tomate e
Coentros com Tofu🌱

Prato de Peixe

(escolha 1 opção)

Robalo sobre Linguini de
Legumes, Creme de
Crustáceos, Cebola
braseada e Ovas

Cherne com Puré de
Couve Flor, Espargos
Verdes, Cebola Roxa e
Funcho

Opção Vegetariana:
Seitan com Crumble de
Broa sobre Esparregado
de Espinafres e Grão de
Bico 🌱
Lasanha de Vegetais,
Molho de Tomate e
Oregãos🌱

Prato de Carne

(escolha 1 opção)

Tornedó de Novilho com
Trufa, Aipo, Duxelles
Cogumelos em Tomilho
Limão e Espinafre Fresco

Carré de Borrego com
Crosta de Mostarda e
pistachio, Jardim de
Legumes, Puré de Maça
Reineta Suada no Porto

Opção Vegetariana:
Rissotto de Cogumelo
Portobello e Trufa🌱
Caril de Grão, Brunesa de
Legumes e Arroz Thai🌱

Corta Sabores

(escolha 1 opção)

Maça Verde, Gengibre
e Lima
Espuma de Pepino
com Hortelã
Granizado de
Espumante com
Frutos Vermelhos

Sobremesa

(escolha 1 opção)

Rocher de Chocolate
e Ouro com Gelado
de Café Branco
da Etiópia
Tarte com Texturas
de Limão e Caramelo
Salgado🌱

Bebidas Menu

Vinho Verde Seleção
Palácio
Vinho Branco e Tinto
Seleção Palácio
Refrigerantes
Cerveja
Café e Chá com
Mignardises
Espumante para
abertura do Bolo
dos Noivos



Buffet, Ceia & Bar Aberto

Bar Aberto

(4 horas de serviço)

Gin & Vodka
Whisky Novo
Whisky 12 anos
Aguardente Velha
Licores
Vinho Porto Tawny

Buffet de Sobremesas

(fruta e 9 doces à escolha)

Fruta Laminada
Mousse de Chocolate
Natas do Céu & Pudim de Ovos
Toucinho-do-Céu
Tarte de Amêndoa
Cheesecake & Tiramisu
Carré de Maçã
Tarte de Fruta Fresca
Bolo Húmido de Chocolate
Pastel de Nata & Leite-Creme
Bolo de Cenoura com Chocolate
Torta de Limão e Côco

Seleção de Queijos

Queijos Nacionais
Queijos Internacionais
Queijos Curados
Queijos Amanteigados
Variedade de Compotas
Frutos Secos
Seleção de Tostas & de Padaria

Ceia Fria

(serviço de buffet)

Camarão Cozido com Flor de Sal
Espelho de Carnes Frias
Quiche de Atum com Pimentos
Tortilha de Frango com Espinafres
Variedade de Saladas

Ceia Tardia

(escolha 1 das opções)
(em bandeja e em estação)

Caldo Verde

ou

Creme de Cenoura com Gengibre

Mini Hambúrgueres

ou

Mini Pregos

Ceia Tardia Vegetariana

(no caso de terem convidados vegetarianos)

Creme de Cenoura com Gengibre @

Mini Hambúrguer Vegan @



MENU PARA PEQUENOS ADULTOS

Os mais pequenos podem ter um dia de festa igual ao dos pais, idealizado igualmente para eles.

Consulte as nossas opções.

Gratuito até aos 4 anos.

Dos 5 aos 12 anos – 50% de desconto sobre o valor do Menu selecionado.

Limite de 20 crianças por evento, após este número, será considerado valor de adulto.



Menu Infantil

Entradas

(escolha 1)

Creme de Legumes

Creme de Abóbora

Creme Alho Francês

Prato Principal

(escolha 1 ou 2 opções no caso do menu Platinum)

Bolonhesa com Esparguete e Queijo Ralado

Salmão Braseado
Esmagado de Batata e Legumes

Lombo de Novilho, Batata Smile e Arroz Branco

Escalopes de Frango com Batata Smile e Legumes

Sobremesas

(escolha 1 opção)

Salada de Fruta

Gelado

Mousse de Chocolate e Mini Suspiros

Bolo de Chocolate com Gelado de Baunilha

Opção igual à do menu principal



GALERIA DE IMAGENS

Com cerca de 10 mil m² de jardins e espaços verdes, e uma vista deslumbrante para o Rio Douro, o Pestana Palácio de Freixo, tem uma localização privilegiada para celebrar o grande dia do seu casamento.

As salas e salões, ricos em pormenores arquitetónicos e decorativos, dispõem de amplas janelas de cantaria viradas para o rio e são o espaço ideal para organizar um evento absolutamente inesquecível.

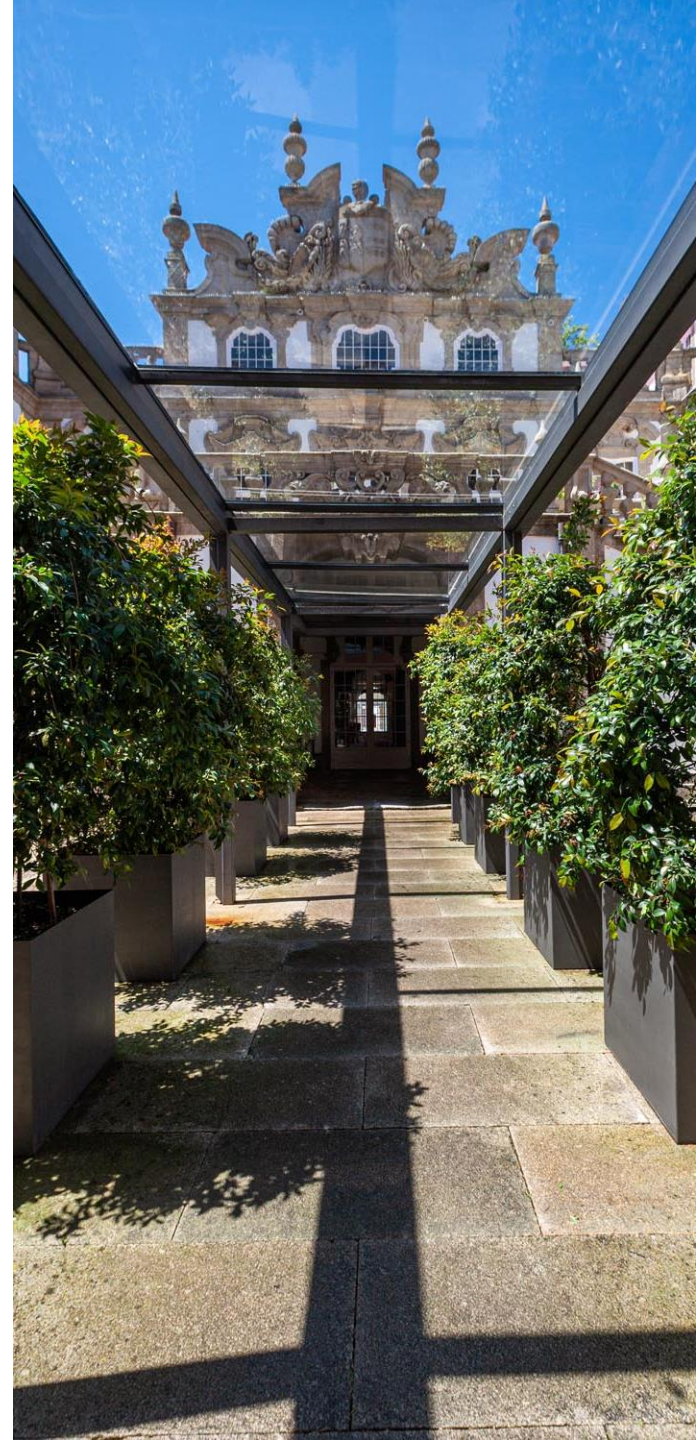












CONDIÇÕES GERAIS

Preços

O preço dos menus apresentados é por pessoa e inclui IVA à taxa legal em vigor. Os menus são válidos para casamentos com um mínimo de 50 convidados; valores inferiores, carecem de orçamento próprio.

Todos os valores apresentados podem ser alterados sem aviso prévio e estão sujeitos a confirmação.

Para crianças até aos 4 anos, o menu é cortesia do Hotel. Entre os 5 e os 12 anos e para o máximo de 20 crianças, será aplicado um desconto de 50% sobre os serviços de comidas e bebidas contratados.

Duração do Serviço

A duração de serviço está dependente do menu contratado. Por cada hora extra é cobrada uma taxa de prolongamento de 700€/hora:

Silver 8 horas | Gold 9 horas | Platinum 10 horas.

A intenção de prolongamento do serviço nas Salas Douro e/ou D. Jerónimo além das 24 horas exige o bloqueio de quartos. Valor a orçamentar.

Montagens no dia anterior e desmontagens no dia seguinte não estão incluídas. Este efeito carece de reserva prévia e respetivo pagamento do espaço.

Bar Aberto

Caso pretendam prolongar a duração do Bar Aberto além do contratado, o suplemento tem uma tarifa de 15€ por hora e pessoa presente, com um mínimo de 50 pessoas pagantes por hora:

Silver 2 horas | Gold 3 horas | Platinum 4 horas

A intenção do prolongamento tem como hora limite as 4h da manhã.

Menu

Os pratos deverão ser escolhidos das opções disponíveis e são aplicados a todos os convidados, com exceção de alguma restrição ou regime alimentar diferenciado.

Caso o serviço de jantar ocorra em espaço exterior será cobrada uma taxa de serviço adicional.

Decoração

A decoração das mesas e dos espaços é da total responsabilidade do cliente.

No caso de o serviço ocorrer em zonas exteriores, depois ou durante o por do sol, será acrescentado um serviço de iluminação extra no valor de 280,00€.

Na eventualidade de serem utilizadas toalhas do Pestana Palácio do Freixo e estas sofrerem danos ou forem manchadas com cera de vela, aplicar-se-á um custo adicional de 60,00€ por toalha, para a sua recuperação.

CONDIÇÕES GERAIS

Animação e Serviços de Hospedeiras/Protocolo

A animação, assim como o seu custo e os direitos de autor, bem como o serviço de hospedeiras e protocolo serão da total responsabilidade do cliente.

As refeições e consumos do staff (músicos, fotógrafos, entre outros) não estão incluídos na proposta apresentada. Para tal, aguardamos a vossa consulta.

Alojamento

O Pestana Palácio do Freixo oferece uma noite de alojamento para os Noivos com tratamento VIP no quarto. Esta condição é válida para Eventos com um mínimo de 100 Convidados.

Para os Convidados do Casamento será concedido um desconto sobre a melhor tarifa disponível no nosso site (exceto para tarifas não reembolsáveis).

Confirmação do Número Final de Convidados

O número de convidados deverá ser informado 30 dias antes da data do evento.

O número definitivo de participantes terá de ser confirmado, por escrito, até 10 dias antes do evento. Este será o número mínimo a considerar na fatura final.

Saída de Alimentos

Não são autorizadas saídas de alimentos provenientes do banquete em qualquer circunstância.

Danos

O Pestana Palácio do Freixo reserva-se ao direito de ser indemnizado por eventuais danos ou prejuízos causados no decorrer do Evento.

Os custos de reparação ou substituição de bens do Hotel resultantes de danos, quebras ou extravio, serão debitados ao cliente.

Politica de Redução de Convidados

Desde a assinatura do contrato até 91 dias antes da chegada:

Redução: Alojamento: 25% dos quartos reservados podem ser anulados, por noite, sem penalização. Reduções acima desta percentagem serão debitadas, por noite, a 75% do preço do quarto. F&B e espaços contratados: 25% dos serviços contratados podem ser cancelados sem penalização. Reduções acima desta percentagem será debitada 75% da totalidade.

Cancelamento total: débito de 50% da faturação prevista em alojamento e aluguer de espaços contratados, como penalização.

CONDIÇÕES GERAIS

Politica de Redução de Convidados

De 90 a 61 dias antes da chegada:

Redução: Alojamento: 15% dos quartos reservados podem ser anulados, por noite, sem penalização. Reduções acima desta percentagem serão debitadas, por noite, a 85% do preço do quarto. F&B e espaços contratados: 15% dos serviços contratados podem ser cancelados sem penalização. Reduções acima desta percentagem será debitado 85% da totalidade.

Cancelamento total: débito de 75% da faturação prevista em alojamento e aluguer de espaços contratados, como penalização.

De 60 a 31 dias antes da chegada:

Redução: Alojamento: 10% dos quartos reservados podem ser anulados, por noite, sem penalização. Reduções acima desta percentagem serão debitadas, por noite, a 90% do preço do quarto. F&B e espaços contratados: 10% dos serviços contratados podem ser cancelados sem penalização. Reduções acima desta percentagem será debitado 90% da totalidade.

Cancelamento total: débito de 85% da faturação prevista em alojamento e aluguer de espaços contratados, como penalização.

De 30 a 72 horas antes da chegada:

Redução: Alojamento, F&B e espaços contratados: 5% dos quartos reservados, por noite, e dos serviços contratados podem ser cancelados sem penalização. Reduções acima desta percentagem serão debitadas na totalidade.

Cancelamento total: débito de 100% da faturação prevista em alojamento, serviços de F&B e aluguer de espaços contratados, como penalização.

A menos de 72 horas antes da chegada:

Todos os cancelamentos do grupo, “no-shows” e/ou saídas antecipadas, serviços de F&B e/ou espaços contratados serão debitados na totalidade (100%).

A escala de reduções não é acumulativa e só pode ser usada uma única vez. Após a primeira utilização, todos cancelamentos e/ou reduções efetuados serão cobrados na totalidade (100%).

A fatura com o débito da penalização por cancelamento total tem prazo de pagamento máximo, de trinta dias a contar da data da sua emissão.

FORNECEDORES E MONTAGENS

Com o objetivo de assegurar a integridade do espaço e o bom funcionamento dos eventos realizados no Pestana Palácio do Freixo, Monumento Nacional classificado, vimos por este meio informar e reforçar as normas obrigatórias a serem seguidas por todas as empresas e profissionais prestadores de serviços no local:

1. Responsabilidade sobre Bens e Materiais

O Palácio do Freixo não se responsabiliza por quaisquer bens, materiais, equipamentos ou decorações deixados nas instalações em datas anteriores ou posteriores ao evento, nem pela sua guarda ou vigilância no próprio dia do evento. Todos os materiais devem ser entregues e recolhidos no próprio dia do evento, dentro do horário previamente autorizado pela equipa de coordenação.

O não cumprimento desta norma poderá resultar em recusa de acesso ou penalizações futuras. Caso pretendam guardar material antes do evento, devemos ser consultados antecipadamente com a descrição do material em causa, afim de ser apresentada o respetivo orçamento para o efeito.

2. Preservação do Património Histórico

Tendo em conta que o Palácio do Freixo é um edifício classificado como Monumento Nacional, quaisquer danos causados à sua estrutura, fachadas, interiores, mobiliário histórico, tetos, pavimentos, elementos decorativos ou jardins serão da inteira responsabilidade do fornecedor ou prestador de serviço causador, sendo imputados os custos correspondentes à reparação, restauro ou substituição.

3. Montagem e Manuseamento

Durante as fases de montagem, desmontagem e execução do evento, é obrigatório:

- utilizar equipamentos de proteção adequados para evitar danos em pisos, paredes, portas, janelas e mobiliário,
- evitar a movimentação de objetos pesados sem proteção ou rodas apropriadas,
- não fixar, colar, pendurar ou apoiar qualquer elemento decorativo nas estruturas históricas, incluindo colunas, paredes, portas ou tetos,
- respeitar os acessos autorizados e não utilizar espaços não incluídos no contrato sem autorização prévia,
- cumprir integralmente os horários estipulados para montagem e desmontagem, evitando perturbações a outros eventos ou atividades no espaço.

4. Conduta e Segurança

Todos os profissionais deverão apresentar-se de forma adequada, respeitando as regras de conduta e segurança exigidas para atuação em património histórico. É proibido fumar, consumir bebidas alcoólicas ou alimentos fora das zonas designadas. O acesso a áreas técnicas e reservadas está limitado exclusivamente ao pessoal autorizado.

5. Sanções e Penalizações

O não cumprimento destas normas poderá implicar:

- interrupção ou suspensão imediata da atividade,
- recusa de acesso em eventos futuros,
- imputação de custos por danos ou atrasos causados.



PESTANA
COLLECTION HOTELS

CONTACTOS

Estrada Nacional 108, 4300-316 Campanhã, Porto – Portugal

GPS N: 41 08.571 W: 8 34.475

T: +351 225 311 000

E: eventos.porto@pestana.com

www.pestanacollection.com



PESTANA
COLLECTION HOTELS

WEDDING KIT

THE TIME OF YOUR LIFE



PESTANA

PALÁCIO do FREIXO

POUSADA & NATIONAL MONUMENT

COLLECTION HOTELS

DOURO • PORTO • PORTUGAL



EST. 1928

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



INDEX

[Signature Services](#)

[Ceremony](#)

[Facilities](#)

[Our Chef](#)

[Perfect Combinations](#)

[Silver](#)

[Gold](#)

[Platinum](#)

[Children's Menus](#)

[Amazing Additional Services](#)

[Images Gallery](#)

[General Conditions](#)

[Conditions for Suppliers and Setups](#)

[Contacts](#)



SIGNATURE SERVICES

“Styling Proposals”

Due to this being such an important day, we adapt our facilities to your special moments.

A wide range of alternatives are available to make your party even more special.



DECOR

The creation of unique, elegant and sophisticated environments for special, unforgettable celebrations.

FLOWERS

You can choose from several unique types of ceremony arrangements, from classic to contemporary lifestyle.

PHOTOGRAPHY AND VIDEO

We will help you choose a photographer to ensure your day is remembered in the future.

ENTERTAINMENT

Wedding Master will help you find the perfect entertainment for every moment of your wedding. A harpist, DJ or a band are some of the options available.



WEDDING DRESSES

Your wedding dress is the most beautiful and special garment you will ever wear. We will give you the best guidance in such an important choice.

MAKE-UP

All eyes will be upon you, so you will need the invaluable assistance of genuine experts in the field.

HAIRDRESSERS

We count on the best stylists in the field, ensuring you look the way you've always dreamed.

BEAUTY AND WELL-BEING

We suggest a beauty ritual at our Magic Spa by Pestana.



CEREMONY

Our luxurious palace halls will be the dream-like setting
for your ceremony.

You can also opt for an outdoor ceremony
in the peace and quiet of our gardens on the banks of the
majestic river Douro.



FACILITIES

Italian Garden

Civil Ceremony, capacity for 120 guests.

Cocktail Reception, capacity for 250 guests.

Azurara

Civil Ceremony, capacity for 30 guests.

West Green Garden

Civil Ceremony, capacity for 350 guests.

Visconde Rooms

Cocktail Event, capacity for 120 guests.

Lunches and Dinners, capacity for 36 guests in each room.

Parties, capacity for 120 guests.

Prices upon request



FACILITIES

D. Jerónimo Room

Civil Ceremony, capacity for 100 guests.

Cocktail Event, capacity for 150 guests.

Douro Room

Lunches and Dinners, capacity for 220 guests.

West Patio Room

Lunches and Dinners, capacity for 300 guests.

Including a Party, capacity for 220 guests.

Requires rental of tent and support zones.

Prices upon request



OUR CHEF

Savour the food prepared by our Chef Marlene Neto and discover the genuine pleasure provided by the excellence of Portuguese cuisine and the refinement of contemporary cuisine.

A perfect combination, an irresistible suggestion.



MENUS

Our Chefs masterfully interpret the qualities of products from each region, respecting their origins.

In a palatial and absolutely incomparable atmosphere, decorated with frescoes and paintings dating back to the time of its construction, you will experience an exclusive and sophisticated cuisine.

**PERFECT
COMBINATIONS
SILVER**

Weddings that go down in
history.

Charming features.

€ 195,00 per guest

Cocktail + Menu + Drinks

8 hours of service



Cocktail

Served for 1 hour and 30 minutes

Drinks

Dry Port Wine
Sparkling Wine
Martini & Gin
Orange Juice
Soft Drinks
Mineral Water

Cold Canapés

Red Berry and Ginger
Cold Soup ☺
Cream Cheese Salmon
and Roe Toastie
Island Cheese and
Grape Smoked Ham
and Pineapple ☺
Vegetable Crudités
with Hummus ☺
Toast with Tomato,
Crème Fraîche and
Basil ☺
Pineapple with Cured
Ham

Hot Canapés

Cockle Rissoles
Cheese Bruschetta
Potato and Banana
Crisps ☺
Alheira Ball
Stuffed Mushrooms
with Vegetable
Gratin ☺
Emmental Sticks
with Poppy Seeds ☺

Mediterranean Service

Sausages and Cold Cut
Meats
Patés with Pickles
Olives & Melon
Grilled Vegetable Salad ☺
Seitan Chorizo with
Smoked Paprika ☺
Toasts and Bakery
Selection

Prices include VAT at the legal rate in force
8 hours of service

☺ Vegetarian Option



Menu

8 hours of service

Starter

(choose 1 option)

Seafood Cream Soup
with Toasted Herbs,
Seaweed and Pink
Pepper

Burrata and Tapenade
Puff Pastry with Fresh
Tomato and Pesto Salad @

Main Dish

(choose 1 option)

Cod Fish with Cornbread
Crumble, Sausages with Spinach
and Chickpea Purée

Salmon with Cauliflower Purée
and Glazed Vegetables in Fennel

Pork Tenderloin with Pumpkin
and Pickled Red Cabbage

White Veal with Potatoes au
Gratin with bacon and Mushroom
Ragout

Vegetarian Dish

(choose 1 option)

Seitan with cornbread crumble,
served on spinach purée and
chickpeas @

Seared tofu with potato mille-
feuille and mushroom ragout @

Dessert

(choose 1 option)

Apple Tatin with Caramel
Ice Cream and Vanilla
Sauce

Vanilla Panna Cotta, Red
Berries, Basil and
Chocolate @

Dessert Buffet

(fruit and choose of 6 sweets)

Sliced Fruit

Chocolate Mousse

Natas do Céu (Whipped
Cream and Biscuit Crumble)

Toucinho do Céu (Egg Yolk
and Sugar Tart)

Egg Pudding

Almond Tart

Cheesecake

Tiramisu

Apple Carré

Fresh Fruit Pie

Moist Chocolate Cake

Pastel de Nata (Custard Tart)

Carrot Cake with Chocolate

Crème Brûlée

Lemon and Coconut Tart



Drinks

Drinks Menu

White, Red and Rosé
Trevo Wine
(Setubal Peninsula)

Soft Drinks

Beer

Coffee and Tea with
Mignardises

Sparkling Wine for the
Cutting of the Wedding
Cake

Open Bar

(served for 2 hours)

Gin

Vodka

Whisky

12-Year-Old Whisky

Brandy

Tawny Port Wine

Liqueur



PERFECT COMBINATIONS GOLD

Weddings that go down in
history.

Unique details.

€ 230,00 per guest

Cocktail + Menu + Late Dinner + Open Bar
9 hours of service



Cocktail

Served for 1 hour and 30 minutes

Drinks

Dry Port Wine
Sparkling Wine
Young Whisky
Martini & Gin
Orange Juice
Soft Drinks
Mineral Water

Cold Canapés

Salmon and Spinach
Quiche
Vuna-stuffed Tartlets ②
Cherry Tomato and
Mozzarella With Basil
Pesto ②
Beef Tartare and Egg
Yolk Cone
Rock Melon Shot with
Mint ②
Beetroot Cone, Soy
Yogurt and Cilantro ②
Portuguese-Style
Octopus ②

Hot Canapés

Chicken Pie
Margarita Crostini ②
Vegetable Gyozas with
Soybeans ②
Shrimp Rissoles
Dates with Bacon
Cream of Seafood Soup with
Sour Cream and Coriander
Vegetable Crepes with Sweet
and Sour Sauce ②

Mediterranean Service

Sausages and Cold Cut
Meats
Patés with Pickles
Olives & Melon
Seitan with Cornbread
Crumble, Served on
Spinach Purée and
Chickpeas ②
Seared Tofu with Potato
Mille-feuille and Mushroom
Ragout ②
Toast and Bakery Selection



Menu

Starter

(choose 1 option)

Pan-Seared Quail with Pumpkin, Cinnamon and Thyme

Shrimp, Lettuce, Pineapple, Roe, Yoghurt and Lime

Vegetarian Starter

(choose 1 option)

Stuffed Eggplant with Vegetable Ratatouille, Basil 🌿

Pumpkin Cream Soup with Toasted Seeds 🌿

Main Dish

(choose 1 option)

Stewed Grouper, Corn with Coriander, Fish Roe and Green Asparagus

Octopus with Pumpkin Purée, Onion Confit and Sautéed Portuguese Cabbage

Veal Loin, Dijon Sauce with New Potato Purée and Sautéed Chard

Veal Loin with Chestnut Purée, Shredded Vegetables and Crispy Onions

Vegetarian Dish

(choose 1 option)

Tofu Steak, Crushed Potatoes and Grilled Vegetables 🌿

Tofu Slices, Smashed Potatoes, Sautéed Turnip Greens and Cornbread Crust 🌿

Dessert

(choose 1 option)

Paulova with Cream Cheese, Red Berries and Chocolate Shavings 🌿

Passion Fruit, White Chocolate and Raspberry sorbet

Dessert Buffet

(fruit and choose of 9 sweets)

Sliced Fruit

Chocolate Mousse

Natas do Céu (whipped cream and biscuit crumble)

Toucinho do Céu (egg yolk and sugar tart)

Almond Tart

Cheesecake & Tiramisu

Apple Carré

Fresh Fruit Pie

Moist Chocolate Cake

Pastel de Nata (custard tart)

Carrot Cake with Chocolate

Crème Brûlée

Lemon and Coconut Tart

Assorted Cheeses

Portuguese and International Cheeses

Cured Cheeses

Buttery Cheeses

Assorted Jams

Nuts

Tosts and Bakery Selection



Drinks & Late Dinner

Drinks Menu

Palace Selection Green Wine

Palace Selection Red and White Wine

Soft Drinks

Beer

Coffee and Tea with Mignardises

Sparkling Wine for the cutting of the Wedding Cake

Open Bar

(served for 3 hours)

Gin

Vodka

Whisky

12-Year-Old Whisky

Brandy

Tawny Port Wine

Liqueur

Late Dinner

(on a tray and self-service)

Caldo Verde (kale/vegetable soup)

or

Carrot Cream Soup with Ginger

Hamburguer Service

or

Mini-Prego (beef sandwich)

Late Night Vegetarian Dinner

(in case you have vegetarian guests)

Carrot and Ginger Cream Soup @

Vegan Mini Burger @

Prices include VAT at the legal rate in force
9 hours of service

@ Vegetarian Option



PERFECT COMBINATIONS PLATINUM

Weddings that go down in
history.

Memorable moments.

€ 285,00 per guest

Cocktail + Menu + Late Dinner + Open Bar
10 hours of service



Cocktail

Served 1 hour and 30 minutes

Cocktails Bar

Caipirinha
Mojito
Fruit Daiquiri

Drinks

Dry Port Wine
White Wine
Sangria
Whisky
Gin & Tonic
Orange Juice
Soft Drinks
Mineral Water

Mediterranean Service

Sausages and Cold Cut Meats
Patés with Pickles, Olives and Melon
Grilled Vegetable Salad🍷
Seitan Chorizo with Smoked Paprika🍷
Toast and Bakery Selection

Cold Canapés

Chickpea Hummus
Smoke-Flavoured Cod with Cornbread
Choux Pastry Stuffed with Tuna and Herbs
Serra da Estrela Cheese, Honey and Walnut Tartlet🍷
Salmon Tartare and Avocado Cone
Foie Gras Macaron
Pineapple and Mint Cream🍷
Mini Vol-au-Vent with Vuna🍷

Hot Canapés

Sautéed Shrimp with Asian Sauce
Sautéed Octopus with Paprika
Suckling Pig and Pepper Puff Pastry
Crisp Camembert Puff Pastry with Sweet and Sour🍷
Vegetable Samosas🍷
Cream of Carrot Soup and Toasted Almond
Sardine, Pepper and Olive Rissole🍷
Vegetable Gyozas with Soy🍷
Mushrooms Stuffed with Gratinated Vegetables



Menu

Starter

(choose 1 option)

Foie Gras Parfait with Fruit
Kernel and German Bread
Crumble

Sweet Potato Cream Soup,
Tomato and Coriander
Brunoise with Bulhão Pato
Clams

Vegetarian Starter

(choose 1 option)

Stuffed Eggplant with
Vegetable Ratatouille, Basil🌱
Sweet Potato Cream, Diced
Tomato and Cilantro with
Tofu🌱

Fish Main Dish

(choose 1 option)

Sea Bass with Vegetable
Linguine, Crustacean Cream
Sauce, Braised Onions and Roe
Bass Grouper with Cauliflower
Purée, Green Asparagus, Red
Onion and Fennel

Palate Cleanser

(choose 1 option)

Green Apple, Ginger and Lime
Cucumber Foam with Mint
Sparkling Wine Granita with
Red Berries

Meat Main Dish

(choose 1 option)

Veal Tournedos with Truffles,
Celery, Mushroom Duxelles in
Lemon Thyme and Fresh Spinach
Rack of Lamb with Mustard and
Pistachio Crust, Garden
Vegetables, Apple Purée, Reinette
Apples Stewed in Port Wine

Vegetarian Main Dish

(choose 2 options)

Seitan with Cornbread Crumble,
on Spinach Purée and Chickpeas🌱
Vegetable Lasagna with Tomato
Sauce and Herbs🌱
Chickpea Curry, Diced Vegetables,
and Thai Rice🌱
Portobello Mushroom and Truffle
Risotto🌱

Dessert

(choose 1 option)

Chocolate and Gold Rocher
with Ethiopian White
Coffee Ice Cream
Lemon and Salted Caramel
Tart🌱

Drinks Menu

Palace Selection Green Wine
Palace Selection Red and
White Wine
Soft Drinks
Beer
Coffee and Tea with
Mignardises
Sparkling Wine for the
Cutting of the Wedding
Cake



Buffet, Late-Night Meal & Open Bar

Open Bar

(served for 4 hours)

- Gin & Vodka
- Young Whisky
- 12-Year-Old-Whisky
- Aged Sugar Cane Brandy
- Tawny Port Wine
- Liqueurs

Dessert Buffet

(fruit and choose of 9 sweets)

- Sliced Fruit
- Chocolate Mousse
- Natas do Céu (whipped cream and biscuit crumble)
- Toucinho do Céu (egg yolk and sugar tart)
- Egg Pudding
- Almond Tart
- Cheesecake
- Tiramisu
- Apple Carré
- Fresh Fruit Pie
- Moist Chocolate Cake
- Pastel de Nata (custard tart)
- Carrot Cake with Chocolate
- Crème Brûlée
- Lemon and Coconut Tart

Assorted Cheeses

Portuguese and International Cheeses

Cured Cheeses

Buttery Cheeses

Assorted Jams

Dried Fruit

Toast and Bakery Selection

Cold Dinner

(buffet service)

- Boiled Shrimp with Fleur de Sel
- Platter of Cold Meats
- Tuna Quiche with Peppers
- Chicken Tortilla with Spinach
- Assorted Salads

Late Dinner

(on a tray and self-service)

- Caldo Verde (kale/vegetable soup)
- or
- Carrot Cream Soup with Ginger
- Hamburguer Service
- or
- Mini –Prego (beef sandwich)

Late Night Vegetarian Dinner

(in case you have vegetarian guests)

- Carrot and Ginger Cream Soup🌱
- Vegan Mini Burger🌱



CHILDREN'S MENU

Children can enjoy the party as much as their parents, with tailor-made options.

Check out what is on offer.

Free of charge up to 4 years old.

From 5 to 12 years old – 50% off the price of the selected Menu.

Limit of 20 children per event; beyond this number, adult pricing will apply.



Children's Menu

Starter

(choose 1 option)

Vegetable Cream Soup

Pumpkin Cream Soup

Leek Cream Soup

Main Course

(choose 1 option)

Bolognese with
Spaghetti and Grated
Cheese

Braised Salmon with
Vegetables

Grilled Steak with Egg,
Smile Potatoes and
Mixed Lettuce

Chicken Scallops with
Smile Potatoes and
Vegetables

Desserts

(choose 1 option)

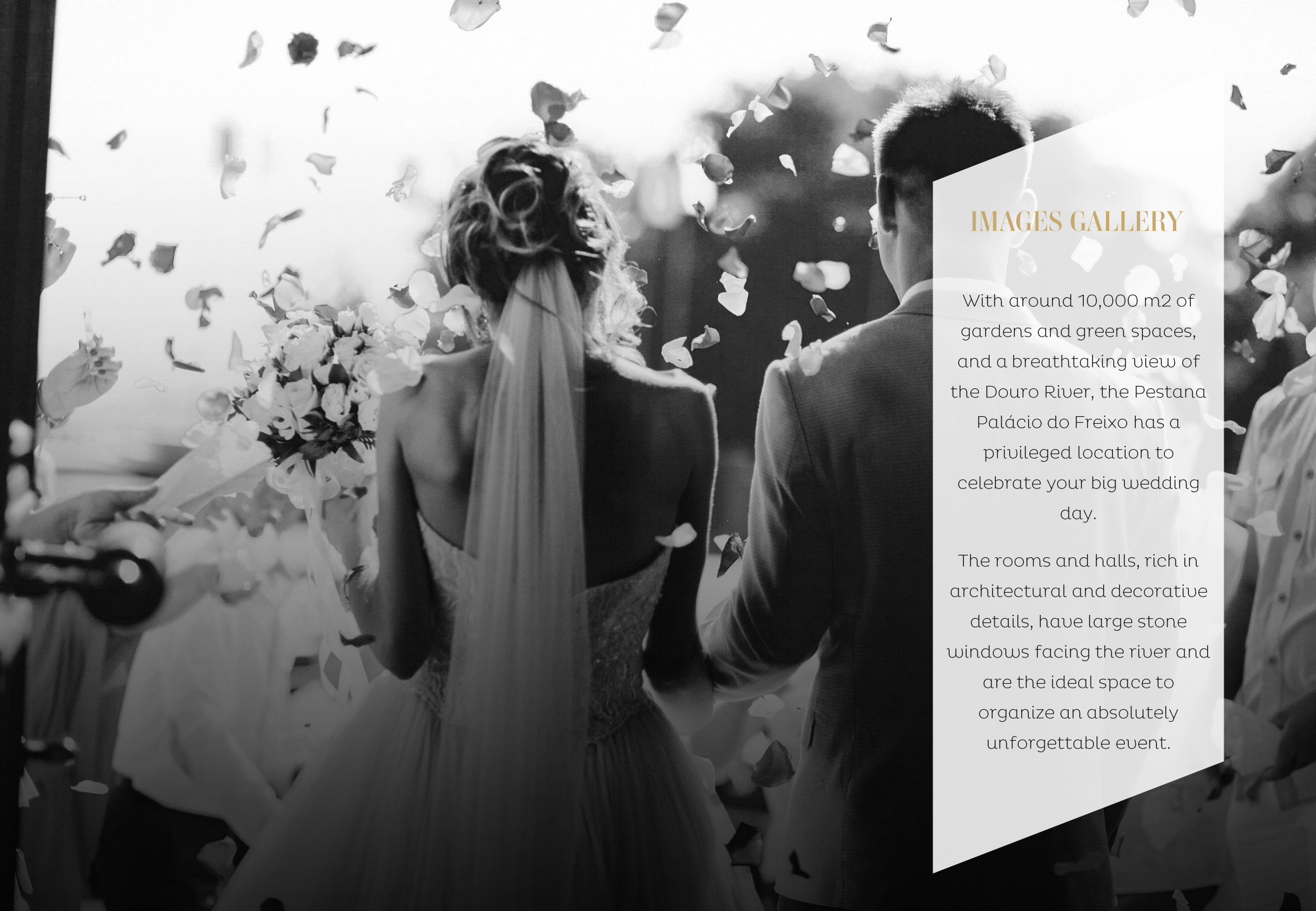
Fruit Salad

Ice Cream

Chocolate Mousse and
Mini Macaron-style
Sweets

Chocolate Cake with
Vanilla Ice Cream

Same Option as the
Main Menu



IMAGES GALLERY

With around 10,000 m² of gardens and green spaces, and a breathtaking view of the Douro River, the Pestana Palácio do Freixo has a privileged location to celebrate your big wedding day.

The rooms and halls, rich in architectural and decorative details, have large stone windows facing the river and are the ideal space to organize an absolutely unforgettable event.

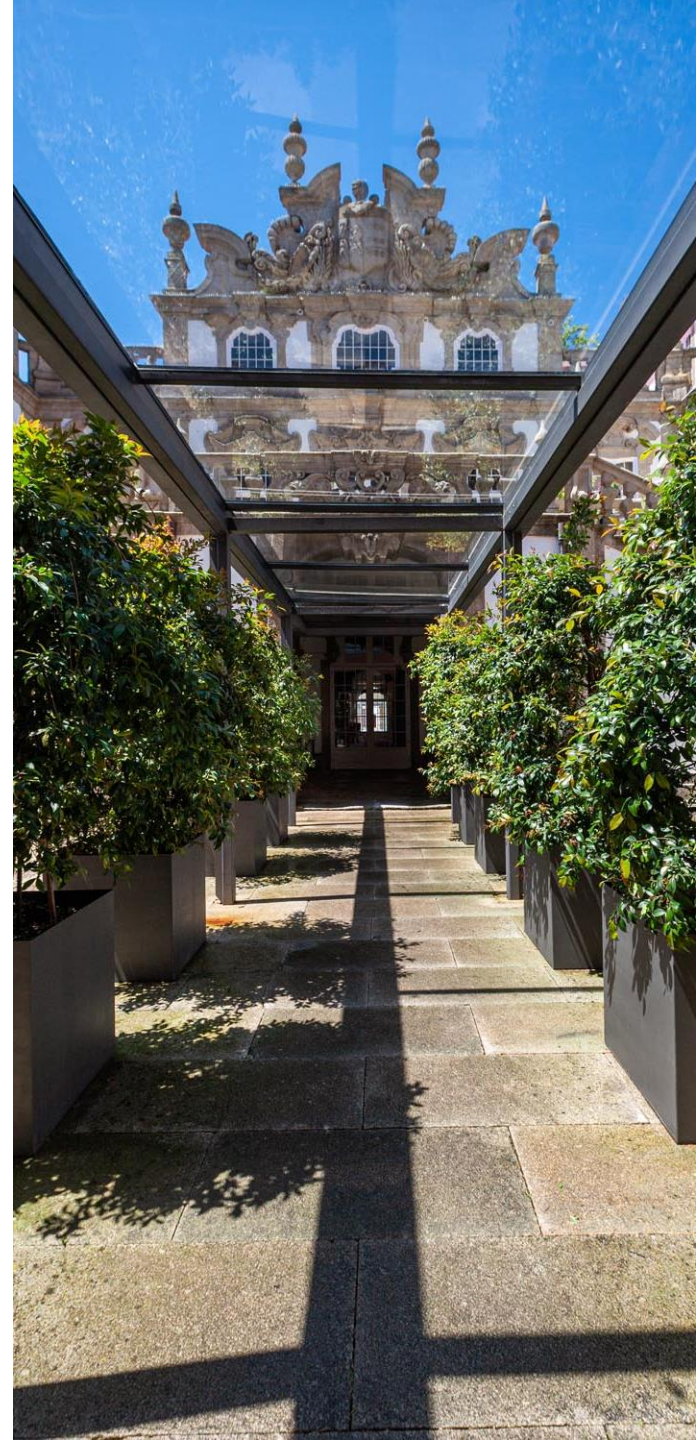












GENERAL CONDITIONS

Prices

The prices shown for the menus are per person and include VAT at the current legal rate. Menus are valid for weddings with a minimum of 50 guests, for fewer guests, a separate quote is required.

All prices are subject to change without prior notice and are subject to confirmation.

For children up to 4 years old, the menu is complimentary from the hotel. For children between 5 and 12 years old, and for a maximum of 20 children, a 50% discount will be applied on the contracted food and beverage services.

Length of the Service

The duration of service depends on the contracted menu. An extension fee of €700 per hour is charged for each extra hour.

Silver 8 hours | Gold 9 hours | Platinum 10 hours

Any intention to extend the service in the Douro and/or D. Jerónimo Rooms beyond midnight requires room blocks. Cost to be quoted.

Setups on the day before and teardowns on the following day are not included. This requires prior reservation and respective payment for the space.

Open Bar

If you wish to extend the duration of the Open Bar beyond the contracted time, an additional fee of €15 per hour per person present applies, with a minimum of 50 paying persons per hour.

Silver 2 hours | Gold 3 hours | Platinum 4 hours

The intention of extending the open bar has a limit until 4a.m.

Menu

The dishes must be chosen from the available options and must be applied to all guests with the exception of any food restrictions or different diet.

In case of dinner service takes place outdoors, an additional service fee will be charged.

Decor

The decoration of the tables and spaces is the sole responsibility of the client.

In the event that the Pestana Palácio do Freixo tablecloths are used and become damaged or stained with candle wax, an additional charge of €60.00 per tablecloth will be applied for their restoration.

If the service takes place outdoors after or during sunset, an additional lighting service fee of €280.00 will be charged.

GENERAL CONDITIONS

Entertainment and Hostess/Protocol Services

The entertainment, as well as its cost and copyright fees, along with the hostess and protocol services, will be the sole responsibility of the client.

Meals and consumptions for staff (musicians, photographers, among others) are not included in the presented proposal. We await your consultation regarding this matter.

Accommodation

Pestana Palácio do Freixo offers one night's accommodation for the Bride and Groom with VIP in-room treatment. This offer is valid for events with a minimum of 100 guests.

For wedding guests, a discount will be granted on the best available rate on our website (except for non-refundable rates).

Confirmation of the Final Number of Guests

The number of guests must be submitted 30 days prior to the date of the event.

The definitive number of participants must be confirmed in writing up to 10 days prior to the date of the event. This will be the minimum number to be taken into account in the final invoice.

Removal of Food

Taking food off the premises is not allowed under any circumstances whatsoever.

Damages

The Pestana Palácio do Freixo reserves the right to demand compensation for any damages caused during the event.

The cost of repairing or replacing any of the Hotel's property resulting from damage, breakage or loss will be charged to the client.

Guest Reduction Policy

From contract signing up to 91 days prior to arrival:

Reduction: Accommodation: 25% of reserved rooms per night may be canceled without penalty. Cancellations above this percentage will be charged 75% of the room rate per night. Food & Beverage (F&B) and contracted spaces: 25% of contracted services may be canceled without penalty. Cancellations above this percentage will be charged 75% of the total amount.

Total cancellation: 50% of the expected accommodation and contracted space rental invoice will be charged as a penalty.

GENERAL CONDITIONS

Guest Reduction Policy

From 90 to 61 days prior to arrival:

Reduction: Accommodation: 15% of reserved rooms per night may be canceled without penalty. Cancellations above this percentage will be charged 85% of the room rate per night. F&B and contracted spaces: 15% of contracted services may be canceled without penalty. Cancellations above this percentage will be charged 85% of the total amount.

Total cancellation: 75% of the expected accommodation and contracted space rental invoice will be charged as a penalty.

From 60 to 31 days prior to arrival:

Reduction: Accommodation: 10% of reserved rooms per night may be canceled without penalty. Cancellations above this percentage will be charged 90% of the room rate per night.

F&B and contracted spaces: 10% of contracted services may be canceled without penalty. Cancellations above this percentage will be charged 90% of the total amount.

Total cancellation: 85% of the expected accommodation and contracted space rental invoice will be charged as a penalty.

From 30 to 72 hours prior to arrival:

Reduction: Accommodation, F&B, and contracted spaces: 5% of reserved rooms per night and contracted services may be canceled without penalty. Cancellations above this percentage will be charged in full.

Total cancellation: 100% of the expected accommodation, F&B services, and contracted space rental invoice will be charged as a penalty.

Less than 72 hours prior to arrival:

All group cancellations, no-shows, and/or early departures, F&B services and/or contracted spaces will be charged in full (100%).

The reduction scale is not cumulative and can only be used once. After the first use, all cancellations and/or reductions will be charged in full (100%).

The invoice for total cancellation penalty charges must be paid within thirty days from the invoice date.

SUPPLIERS AND SETUPS

To ensure the integrity of the premises and the smooth running of events held at Palácio do Freixo, a classified National Monument, we hereby inform and reinforce the mandatory rules to be followed by all companies and service providers on site:

1. Responsibility for Goods and Materials

Palácio do Freixo is not responsible for any goods, materials, equipment, or decorations left on the premises before or after the event dates, nor for their safekeeping or supervision on the day of the event.

All materials must be delivered and collected on the event day within the schedule previously authorized by the coordination team. Failure to comply may result in denied access or future penalties. If storage before the event is required, prior consultation with a description of the items is necessary for budget preparation.

In the event that the Pestana Palácio do Freixo tablecloths are used and become damaged or stained with candle wax, an additional charge of €100.00 per tablecloth will be applied for their restoration.

2. Preservation of Historical Heritage

Considering that Palácio do Freixo is a building classified as a National Monument, any damage caused to its structure, facades, interiors, historic furniture, ceilings, floors, decorative elements, or gardens will be the sole responsibility of the causing supplier or service provider, with costs for repair, restoration, or replacement charged accordingly.

3. Assembly and Handling

During the setup, teardown, and event execution phases, it is mandatory to:

- use appropriate protective equipment to avoid damage to floors, walls, doors, windows, and furniture
- avoid moving heavy objects without protection or suitable wheels
- not fix, glue, hang, or support any decorative elements on historic structures, including columns, walls, doors, or ceilings
- respect authorized access areas and not use spaces not included in the contract without prior authorization
- fully comply with the stipulated setup and teardown schedules, avoiding disturbances to other events or activities on the premises.

4. Conduct and Safety

All professionals must present themselves appropriately, respecting the conduct and safety rules required for work in a historical heritage setting

- smoking, drinking alcoholic beverages, or consuming food outside designated areas is prohibited
- access to technical and restricted areas is exclusively limited to authorized personnel

5. Sanctions and Penalties

Non-compliance with these rules may result in:

- immediate interruption or suspension of activities
- denial of access to future events
- charges for damages or delays caused.



PESTANA
COLLECTION HOTELS

CONTACTS

Estrada Nacional 108, 4300-316 Campanhã, Porto - Portugal

GPS N: 41 08.571 W: 8 34.475

T: +351 225 311 000

E: eventos.porto@pestana.com

www.pestanacollection.com