

KIT 2026

BANQUETES

HOLIDAY INN PORTO GAIA





**PEQUENO-ALMOÇO
E BOX TAKE-AWAY**



Pequeno-Almoço em Sala Privada

Duração serviço: 1h

Seleção de padaria
Queijo flamengo e queijo fresco
Fiambre de porco e fiambre de peru

Bolo fatiado, bolachas e biscoitos
Mini pastéis de nata

Seleção de iogurtes e cereais
Granola, compotas e mel
Fruta laminada

Sumo de laranja
Água com e sem gás
Café americano, leite e seleção de chás

20,00€ por pessoa

| | |
|--|-------|
| Seleção de mini pastelaria (Brioche e folhada) | 3.00€ |
| Mini panquecas, nutella, compotas e mel | 4.00€ |
| Donuts, muffins e waffles | 5.00€ |
| Seleção de salgadinhos (Rissolaria e folhados) | 5.00€ |
| Tábua de queijos nacionais e charcutaria | 5.00€ |
| Ovos mexidos e cogumelos | 3.00€ |
| Bacon e tomate assado com queijo | 3.00€ |
| Salsicha toscana ou cocktail e batata country | 3.00€ |
| Café expresso | 2.00€ |
| Chocolate quente | 2.50€ |
| Seleção de limonadas | 2.00€ |
| Smoothies variados | 3.00€ |

Número mínimo: 20 pessoas



Box take-away

Água sem gás
Sumo de fruta

Opção: Sandwich ou Baguete
Barra de cereais

Opção: Fatia de bolo
Peça de fruta

14,00€ por pessoa

Serviço disponível mediante pedido
antecipado - Até às 20H00
do dia anterior.

Serviço não disponível para
consumo dentro das instalações
Holiday Inn Porto Gaia.

Todos os itens poderão conter
vestígios de alergénios.

14,00€ por pessoa

Opções Sandwich Pequeno-Almoço

Queijo / fiambre / misto
Presunto e Queijo
Omolete simples

Opções Baguete Almoço & Jantar

Americana (Queijo, fiambre, alface,
tomate e maionese)
Frango panado e maionese

Opções Bolo Fatiado

Bolo de iogurte
Bolo de chocolate



COFFEE
STATION

&

COFFEE
BREAKS



H

Coffee Station Permanente

Composição

Fruta à peça

Bolo Fatiado

Sumo de Laranja

Água com e sem gás

Café americano

Leite e seleção de chás

8,00€ por Pessoa

4 horas sem reposição

14,00€ por Pessoa

8 horas com reposição

Suplementos Comidas

Barras de cereais 3,00€

Sandwiches variadas 4,00€

Seleção de salgadinhos 6,00€

Mini Pastéis de Nata 4,00€

Seleção de mini pastelaria 4,00€

Croissants de queijo, fiambre e mistos 5,00€

Donuts, muffins e waffles 6,00€

Suplemento de Bebidas

Café expresso (1 un por pessoa) 2,00€

Seleção de limonadas 3,00€

Smoothies variados 4,00€

Número mínimo: 6 pessoas





Coffee Breaks

Duração serviço: 30 minutos

Arrábida

8.00€ por pessoa

Bolo fatiado
Bolachas e biscoitos
Fruta laminada

Dona Maria Pia

9.50€ por pessoa

Croissants folhados mistos
Seleção de mini pastelaria
Fruta laminada

D. Infante

9.00€ por pessoa

Seleção de finger sandwich
Mini pastéis de nata
Fruta Laminada

Freixo

10.00€ por pessoa

Seleção de salgadinhos
Seleção de finger sandwich
Fruta Laminada

Suplementos Comidas

Bolo fatiado 2,00€
Bolachas e biscoitos 2,50€
Seleção de mini pastelaria 3,00€
Mini panquecas, scones, compotas e mel 3,00€
Iogurtes, granola, compotas e mel 3,00€

Seleção de salgadinhos 4,00€
Donuts, muffins e waffles 5,00€

Seleção de finger sandwich 3,00€
Croissants de queijo, fiambre e mistos 3,00€

Suplemento de Bebidas

Café expresso 2,00€
Chocolate quente 2,50€
Seleção de limonadas 2,00€
Smoothies variados 3,00€

Todos os Coffee Breaks incluem as seguintes bebidas:

Café americano, seleção de chás, leite, sumo de fruta e águas

Número mínimo: 10 pessoas



**WELCOME
DRINKS**

&

**SERVIÇOS
VOLANTE**



H

Welcome Drinks

Cocktail Douro 7,00€ por pessoa

Espumante e vinho branco
Sumo de laranja
Água com e sem gás

Cocktail Gaia 10,00€ por pessoa

Porto Branco e Porto Tónico
Espumante e Vinho branco
Sumo de laranja
Água com e sem gás

Cocktail Porto 12,00€ por pessoa

Gin tónico & Aperol Spritz
Porto branco e porto tónico
Espumante e vinho branco
Sumo de laranja
Água com e sem gás

Duração de todos os serviços: 30 minutos

Welcome Cocktail

Canapés Frios

Shot de gaspacho ou Creme de abóbora
Tartelete de húmus, chèvre e pimenta rosa
Bruchettas de presunto, tártaro de tomate e azeitona
Vol-au-vent de camarão com creme de abacate
Blini de salmão fumado com queijo creme

Canapés Quentes

“Peixinhos” da horta com maionese de caril
Folhado de queijo, compota de abóbora e noz
Mini quiche de salmão e espinafres
Rissol de camarão e croquete de carne
Gyosas de frango e teriaky ao vapor
Crocante de alheira e sementes de sésamo

Seleção de 3 canapés **9,00€ por Pessoa**

Seleção de 4 canapés **10,00€ por Pessoa**

Seleção de 5 canapés **12,00€ por Pessoa**



Serviços Volante

Jantar Volante

Seleção 3 / 4 / 5 canapés:
9,00€ / 10,00€ / 11,00€ por Pessoa

+

Seleção de 2 Sandwiches - 13,00€ por Pessoa; ou,
Seleção de 3 Sandwiches - 17,00€ por Pessoa

e/ou

Creme de legumes; e,

Seleção de 1 prato quente - 16,00€ por Pessoa; ou,
Seleção de 2 pratos quentes - 22,00€ por Pessoa

+

Seleção 2 canapé doces - 5,00€ por Pessoa; ou,
Seleção 3 canapés doces - 10,00€ por Pessoa

Suplemento Bebidas

Água, refrigerantes e café
5,00€ Por Pessoa

Água, refrigerantes, cerveja, vinhos e café
8,00€ Por Pessoa

Canapés Frios

Shot de gaspacho ou Creme de abóbora
Tartelete de húmus, chèvre e pimenta rosa
Vol-au-vent com creme de abacate e camarão
Blini de salmão fumado com queijo creme

Canapés Quentes

“Peixinhos” da horta com maionese de açafrão
Folhado de queijo, mel e noz
Rissol de camarão e croquete de carne
Crocante de alheira e sementes de sésamo

Sandwiches Frias

Wrap de legumes e abacate
Tramezzino caprese com pesto de manjeriço
Sandwich de frango grelhado, parmesão e tomate

Sandwiches Quentes

Hambúrguer de grão-de-bico
Prego de novilho com manteiga de alho e ervas
Finger sandwich de rosbife, rúcula e mostarda

Pratos Quentes

Lascado de bacalhau cremoso e legumes salteados; ou,
Lombo de porco, arroz de forno e legumes assados; ou,
Vitela baixa temperatura, arroz selvagem e batata assada
Caril de legumes e grão de bico com arroz basmati

Canapés Doces

Tartelete de limão merengada
Semifrio de frutos vermelhos
Brownie de chocolate
Tartelete de fruta





Serviços Volante

Almoço / Jantar Ligeiro

24,50€ por pessoa

Saladas compostas

Coleslaw de maçã em molho de iogurte
Salada César: Frango, parmesão e tomate

Petisco do chef

“Peixinhos” da horta com maionese
de açafrão
Quiche de bacon, cogumelos e alho francês
Seleção de rissolaria e folhadinhos

Tábua de queijos, charcutarias e enchidos
Seleção de padaria tradicional

Creme de legumes

Preguinhos com manteiga de ervas
Mini hambúrguer variados:
Novilho, frango e grão de bico

Doces de fatia

Bolo de chocolate e cenoura
Tartelete de limão merengada

Doces de colher

Mousse de chocolate
Semifrios variados

Fruta laminada

Suplemento Bebidas

Água, refrigerantes e café
5,00€ por pessoa

Água, refrigerantes, cerveja,
vinhos e café
8,00€ por pessoa



Serviços Volante

Fora de horas: 16h00 às 19h00

22,00€ por pessoa

Entradas

Coleslaw de maçã em molho de iogurte
Salada César: Frango, parmesão e tomate
Seleção de rissolaria e folhadinhos

Creme de legumes da época

Finger sandwich

Wrap de legumes e abacate
Tramezzino de frango, mozzarella e pesto
Sandwich de rosbife, rúcula e mostarda

Sobremesas

Tartelete de limão merengada
Mousse de chocolate
Fruta laminada

Suplemento Comidas

Petisco do chef - 5,00€ por pessoa

“Peixinhos da horta” com maionese de açafrão
Quiche de bacon, cogumelos e alho francês
Crostinis: Queijo, mel e Noz | Presunto e Azeitona
Tábua de queijos, charcutarias e enchidos
Seleção de padaria tradicional

Doces de fatia e à colher - 5,00€ por pessoa

Semifrios variados
Bolo de chocolate e cenoura
Cheesecake de frutos vermelhos
Brownie de chocolate
Tartelete de fruta

Suplemento Bebidas

Água, refrigerantes e café
5,00€ por pessoa

Vinhos, cerveja, refrigerantes, água e café
8,00€ por pessoa





Serviços disponíveis para grupos:

(A partir de 10 pessoas)

Duração prevista:

3 horas a partir de hora acordada

Prolongamento de horário e/ou aumento de participantes sujeito a aplicação de custos adicionais

Sala privada para evento não incluída nos preços

Todos os itens poderão conter vestígios de alergénios

Escolha de menu até 8 dias anteriores ao evento

Confirmação de número total de participantes:

Até 5 dias anteriores ao evento

Confirmação de reserva:

Mediante pagamento antecipado de 50%

Restantes 50% até 5 dias anteriores ao evento

Política de crianças:

Dos 0 aos 3 anos gratuito

Dos 4 aos 11 anos 50% desconto

IVA incluído à taxa legal em vigor.

Bebidas não incluídas





MENUS



Menu Régua

28,00€ (por pessoa)
s/ bebidas

Entrada

Creme de alho francês e cenoura; ou
Salada caprese com pesto de manjeriço ou
Crocante de legumes, tomate cherry, rúcula e creme balsâmico

Prato principal

Filete de dourada, batata corada e juliana de legumes; ou

Peito de frango assado com tomilho e alecrim, batata rústica e legumes salteados; ou

Lombo de porco ao molho de laranja, arroz de forno e legumes assados

Sobremesa

Crumble de maçã com creme de baunilha; ou
Bolo de chocolate recheado com frutos vermelhos; ou
Fruta laminada

Adição de 2º Prato Principal – 33,00€ (por pessoa)

Menu Tua

33,00€ (por pessoa)
s/ bebidas

Entrada

Creme de abóbora com amêndoa laminada torrada e azeite virgem; ou
Presunto, queijo da ilha, requeijão e mousse de maça caramelizada; ou
Tartelete de cogumelos, puré de alho francês, seleção de alfaces

Prato principal

Filete de robalo ao molho de marisco, batata assada e legumes salteados; ou

Bacalhau com estufado de couves, crocante de broa de milho e batata a murro; ou

Bochecha de porco, batata rosti ao queijo emmental e cogumelos salteados

Sobremesa

Cheesecake de frutos vermelhos; ou
Mousse de chocolate, caramelo salgado e crumble de bolacha; ou
Fruta laminada

Adição de 2º Prato Principal – 37,00€ (por pessoa)



Menu Pocinho

39,00€ (por pessoa)
s/ bebidas

Entrada

Creme de espargos com amêndoa torrada; ou,
Salada cocktail de camarão com fruta tropical; ou,
Queijo chévre e brie em massa filo, maçã caramelizada,
redução de Vinho do Porto e noz

Prato principal

Supremo de salmão com aromas de lima, arroz de passas
e legumes glaceados; ou,

Lombo de bacalhau em crosta de broa de milho e azeitona,
batata a murro e grelos salteados; ou,

Medalhões de porco ladeado de bacon, ao molho de mostarda,
puré de batata doce e espargos; ou,

Vitela BT ao molho de Vinho do Porto, gratin de batata
e legumes salteados

Sobremesa

Tarte de limão merengada; ou,
Trilogia de chocolate com coulis de frutas; ou,
Fruta laminada

Adição de 2º Prato Principal – 45,00€ (por pessoa)

Menu Pinhão

44,00€ (por pessoa)
s/ bebidas

Entrada

Creme de peixe e marisco com croutons e ervas aromáticas; ou,
Crocante de gambas em massa kadaif, mousse de abacate e lima; ou
Salada de salmão fumado, laranja, queijo creme com chalota,
laranja e alcaparras, rúcula

Prato principal

Garoupa ao molho de amêijoa à bulhão pato, batata doce
e legumes gracé; ou,

Supremo de corvina com manteiga de ervas, açorda de berbigão
e coentros, tomate cherry confit; ou,

Coxa de pato confit, puré de batata doce e legumes baby glaceados; ou,

Bife de vitelão laminado ao molho de 3 pimentas, batata sauté
e legumes salteados

Sobremesa

Bolo de noz, crème de ovos moles e amêndoa praliné; ou,
Crème brûlée de chocolate branco, molho
de morangos e crumble; ou,
Fruta laminada

Adição de 2º Prato Principal – 50,00€ (por pessoa)



Suplementos Menu

Soft Welcome Drink

9,50€ (por pessoa)

30 minutos

Espumante, vinho branco e sumo de laranja

Seleção de salgadinhos do chef

Suplemento Bebidas

Água, refrigerantes e café

5,00€ (por pessoa)

Água, refrigerantes, cerveja,
vinhos Beija Flor (Douro) e café

8,00€ (por pessoa)

Upgrade pack Suplemento Bebidas

3,00€ (por pessoa)

Tons Duorum (Douro)

6,00€ (por pessoa)

Lavradores de feitoria (Douro)

Suplemento Entradas em Mesa

5,00€ (por pessoa)

Seleção de salgadinhos (Rissolaria e Folhados)

Suplemento Buffet

7,50€ (por pessoa)

Buffet de Entradas

Saladas compostas

Seleção de salgadinhos

ou

Entradas variadas do chef

Buffet de Sobremesas

Pastelaria variada

Doces de comer à colher

Fruta laminada

Digestivos

7,00€ (por un. por pessoa)

Vinho do Porto

Whisky Novo

Aguardente vínica

Licor beirão

Baileys

Celebração Final

2,50€ (por pessoa)

Bolo comemorativo (Bolo inteiro)

4,00€ (por pessoa)

Brinde com espumante

(1 flute por pessoa)



Opções vegetarianas (Ovo-Lácteas)

Risoto de cogumelos com tofu marinado em soja

Mil folhas de legumes ao molho de caril e leite de coco

Gratinado de brócolo, couve-flor e batata doce

Caril de legumes, grão de bico e coentros com leite de coco

Seitan "à brás", batata palha, creme de ovo, azeitonas e salsa

Seitan com broa de milho, grelos ao alho e batata a murro

Serviços disponíveis para grupos:

(A partir de 10 pessoas)

Duração prevista:

3 horas a partir de hora acordada

Prolongamento de horário e/ou aumento de participantes sujeito a aplicação de custos adicionais

Sala privada para evento não incluída nos preços

Escolha de:

Entrada + Prato principal + Sobremesa

Unanime para todo o grupo

Todos os itens poderão conter vestígios de alergénios

Escolha de menu até 8 dias anteriores ao evento

Confirmação de número total de participantes:

Até 5 dias anteriores ao evento

Confirmação de reserva:

Mediante pagamento antecipado de 50%

Restantes 50% até 5 dias anteriores ao evento

Política de crianças:

Dos 0 aos 3 anos gratuito

Dos 4 aos 11 anos 50% desconto

IVA incluído à taxa legal em vigor.

Bebidas não incluídas



BUFFETS



tt

Buffet Barqueiros

29,00€ (por pessoa) s/ bebidas

Entrada

Saladas simples
Saladas compostas
Entradas variadas do chef

Prato Principal

Creme de legumes

Arroz de pato com enchidos e queijo gratinado; e,
Lasanha de legumes, molho bechamel e queijo emmental

Sobremesa

2 Pastelarias variadas
2 Doces de comer à colher
Fruta laminada

Upgrade de 1 Pratos Principal - 31,50€ (por pessoa)

*Lombo de porco, arroz de forno e legumes salteados; ou,
Lascado de bacalhau cremoso com legumes salteados*

Buffet Covelinhas

34,00€ (por pessoa) s/ bebidas

Entrada

Saladas simples
Saladas compostas
Entradas variadas do Chef
Seleção de salgadinhos

Prato Principal

Creme de abóbora com amêndoa torrada

Filete de dourada, juliana de legumes e batata assada; ou,
Lascado de bacalhau cremoso com legumes salteados
e

Rotti de Perú com arroz de passas e legumes da época; ou,
Lombinho de porco com bacon e jus de mostarda,
arroz de forno e cogumelos salteados

Sobremesa

3 Pastelarias variadas
3 Doces de comer à colher
Fruta laminada

Upgrade de Pratos Principais - 40,00€ (por pessoa)

*Filete de robalo ao molho de marisco, batata assada e legumes salteados;
ou
Salmão braseado com aromas de lima, batata corada e legumes glacé*



Buffet Vargelas

43,00€ (por pessoa) s/ bebidas

Entrada

Saladas simples e Saladas compostas
Seleção de salgadinhos | Entradas variadas do chef
Tabua de queijos, charcutaria e enchidos | Seleção de padaria tradicional

Prato principal

Sopa rica de peixe com croutons de ervas;

Duo de garoupa e salmão ao molho mounier,
batata assada e legumes salteados; *ou*,
Lombo de bacalhau com crocante de broa e ervas finas,
batata a murro e estufado de couves; e,
Bochecha de porco BT, batata assada com
castanhas e juliana de legumes; *ou*,
Vitela BT com cogumelos e chalota em vinho do Porto,
arroz selvagem e legumes salteados

Sobremesa

4 Pastelarias variadas
4 Doces de comer à colher
Fruta laminada

Upgrade de Pratos Principais - 49,00€ (por pessoa)

*Moqueca de cherne e camarão com arroz basmati de coentros e lima, legumes assados; ou,
Polvo à lagareiro com batata a murro e tomate assado (Suplemento 14,00€ por pessoa);
e,
Perna de borrego assada com batata padeiro, arroz de forno e grelos salteados; ou,
Medalhões de vitelão braseados ao molho 3 pimentas, batata sauté e juliana de legumes*

Suplementos

Soft Welcome

9,50€ (por pessoa)

Brinde de boas-vindas - 30 minutos
Espumante e salgadinhos

Celebração Final

2,50€ por pessoa

Bolo comemorativo (Bolo inteiro)

4,00€ por pessoa

Brinde com espumante (1 flute por pessoa)

Suplemento Bebidas

5,00€ (por pessoa)

Água, refrigerantes e café

8,00€ (por pessoa)

Água, refrigerantes, cerveja, vinhos e café





Serviços disponíveis para grupos:

(A partir de 20 pessoas)

Duração prevista:

3 horas a partir de hora acordada

Prolongamento de horário e/ou aumento de participantes sujeito a aplicação de custos adicionais

Sala privada para evento não incluída nos preços

Escolha de:

Prato principal

Todos os itens poderão conter vestígios de alergénios

Escolha de menu até 8 dias anteriores ao evento

Confirmação de número total de participantes:

Até 5 dias anteriores ao evento

Confirmação de reserva:

Mediante pagamento antecipado de 50%

Restantes 50% até 5 dias anteriores ao evento

Política de crianças:

Dos 0 aos 3 anos gratuito

Dos 4 aos 11 anos 50% desconto

IVA incluído à taxa legal em vigor.

Bebidas não incluídas



BUFFET E MENU KIDS



Buffet Kids c/ Bebidas 22,00€ (por pessoa)

Entrada

Saladas simples
Cruautés de legumes & dips
Seleção e salgadinhos

Pratos principais

Creme de legumes

Croissant folhados
Sandwich de queijo e fiambre
Wrap de frango e maionese

Sobremesa

Bolo de cenoura e chocolate
Mousse de chocolate
Semifrio de bolacha
Gelatina tricolor
Pipocas doces
Fruta laminada

Upgrade de Pratos Principais – 26,00€ (por pessoa)

*Douradinhos de peixe | ou | Nuggets de frango,
Panadinhos de frango | ou | Hambúrguer de novilho
Batata chips | Arroz branco | Legumes cozido*

Menu Kids c/ Bebidas 20,00€ (por pessoa)

Entrada

Creme de legumes; *ou*,
Nuggets de frango

Prato Principal

Filetes de pescada com arroz branco e salada de tomate; *ou*,
Hambúrguer com batata frita e legumes salteados; *ou*,
Bife de novilho com arroz branco e batata frita

Sobremesa

Mousse de chocolate
2 bolas de gelados
Salada de fruta

Suplemento Comidas em Buffet

3,00€ Panquecas com nutella, compotas e mel
3,00€ Seleção de iogurtes, cereais, granola, compota e mel
4,00€ Ovos mexidos, bacon, salsicha cocktails e batata frita





SUPLEMENTO BEBIDAS & BAR ABERTO



Suplemento Bebidas

Sem vinhos

4,00€ (por pessoa)

Águas e cafetaria

5,00€ (por pessoa)

Águas, refrigerantes e cafetaria

Taxa de rolha e serviço

15,00€ – Vinhos

40,00€ – Vinho do porto

20,00€ – Espumantes

50,00€ – Bebidas espirituosas

Com vinhos

8,00€ (por pessoa)

Vinho branco e vinho tinto Beija Flor/Douro

Cerveja e Refrigerantes

Águas e cafetaria

Upgrade pack vinhos (Tons Duorum)

11,00€ (por pessoa)

Upgrade pack vinhos (Lavradores de Feitoria)

14,00€ (por pessoa)

Bar Aberto

Opção 1

1 hora - 16,00€ | 2 horas - 28,00€ | 3 horas - 36,00€

Gin e Vodka

Rum e Whisky novo

Vinho branco e Vinho tinto

Cerveja, Refrigerantes e Água

Opção 2

1 hora - 20,00€ | 2 horas - 32,00€ | 3 horas - 40,00€

Gin, Vodka e Rum superior

Whisky novo superior

Licores nacionais

Martini bianco e rosso

Vinho branco e vinho tinto

Cerveja, Refrigerantes e Água

Pack 3

1 hora - 24,00€ | 2 horas - 36,00€ | 3 horas - 44,00€

Gin, Vodka e Rum premium

Whisky novo e Whisky velho

Aguardentes vinicas nacionais

Licores nacionais e importados

Porto Dry white e porto tawny

Martini bianco e rosso

Vinho branco e tinto

Cerveja, Refrigerantes e Água



KIT DE BANQUETES 2026

Holiday Inn[®]

AN IHG HOTEL

PORTO GAIA

+351 22 374 75 11
eventos@hiportogaia.com

BANQUET KIT 2026

HOLIDAY INN PORTO GAIA





**BREAKFAST
& TAKE-AWAY BOX**



Private Room Breakfast

Service duration: 1h

Bread Selection
Assorted cheeses
Pork and turkey ham

Home made cake, cookies and biscuits
Mini custard tarts

Yoghurts and cereals
Granola, jams and honey
Sliced fruit

Orange juice
Sparkling and still water
American coffee, milk and selection of teas

19,00€ per person

| | |
|--|-------|
| Selection of mini pastries (brioche and puff pastry) | 3.00€ |
| Mini pancakes, nutella, jam and honey | 4.00€ |
| Donuts, muffins and waffles | 5.00€ |
| Selection of savory patties | 5.00€ |
| National cheese and charcuterie board | 5.00€ |
| Scrambled eggs and mushrooms | 3.00€ |
| Bacon and roasted tomatoes with cheese | 3.00€ |
| Tuscan or cocktail sausage and country potatoes | 3.00€ |
| Espresso coffee | 2.00€ |
| Hot chocolate | 2.50€ |
| Selection of lemonades | 2.00€ |
| Assorted smoothies | 3.00€ |

Minimum number: 20 people



Box take-away

Still water
Fruit juice

Option: Sandwich or Baguette
Cereal bar

Option: Slice of cake
Piece of fruit

14,00€ por pessoa

Service available upon request
in advance - Until 8:00 p.m.
the day before.

Service not available for
consumption within the Holiday Inn
Porto Gaia premises.

All items may contain traces of
allergens.

14,00€ per person

Sandwich Options Breakfast

Cheese / ham / mixed
Ham and cheese
Plain omelette

Baguette Options Lunch & Dinner

American (Cheese, ham, lettuce,
tomato and mayonnaise)
Breaded chicken and mayonnaise

Sliced Cake Options

Yoghurt cake
Chocolate cake



COFFEE
STATION

&

COFFEE
BREAKS



H

Coffee Station Permanente

Composition

Fruit per piece

Sliced cake

Orange juice

Still and sparkling water

American coffee

Milk and selection of teas

8,00€ per Person

4 hours without replacement

14,00€ per Person

8 hours with replacement

Supplements Food

Cereal bars

3,00€

Assorted sandwiches

4,00€

Selection of savoury snacks

6,00€

Mini Custard Tarts

4,00€

Selection of mini pastries

4,00€

Cheese, ham and mixed croissants

5,00€

Donuts, muffins and waffles

6,00€

Beverage Supplement

Espresso coffee (1 per person)

2,00€

Selection of lemonades

3,00€

Assorted smoothies

4,00€

Minimum number: 6 people





Coffee Breaks

Service duration: 30 minutes

Arrábida

8.00€ per person

Sliced cake
Biscuits and cookies
Sliced fruit

Dona Maria Pia

9.50€ per person

Assorted puff pastry croissants
Selection of mini pastries
Sliced fruit

All coffee breaks include the following beverages:

American coffee, selection of teas, milk, fruit juice and water

D. Infante

9.00€ per person

Selection of finger sandwiches
Mini cream pastries
Sliced fruit

Freixo

10.00€ per person

Selection of savoury snacks
Selection of finger sandwiches
Sliced fruit

Supplements Food

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Sliced cake | 2,00€ |
| Biscuits and cookies | 2,50€ |
| Selection of mini pastries | 3,00€ |
| Mini pancakes, scones, jams and honey | 3,00€ |
| Yoghurts, granola, jams and honey | 3,00€ |
| Selection of savoury snacks | 4,00€ |
| Donuts, muffins and waffles | 5,00€ |
| Selection of finger sandwiches | 3,00€ |
| Cheese, ham and mixed croissants | 3,00€ |
| Beverage Supplement | |
| Espresso coffee | 2,00€ |
| Hot chocolate | 2,50€ |
| Selection of lemonades | 2,00€ |
| Assorted smoothies | 3,00€ |

Minimum number: 10 people



**WELCOME
DRINKS**

&

**FLYING
SERVICES**



H



Welcome Drinks

Douro Cocktail 7,00€ per person

Sparkling wine and white wine
Orange juice
Still and sparkling water

Gaia Cocktail 10,00€ per person

White Port and Tonic Port
Sparkling wine and white wine
Orange juice
Still and sparkling water

Porto Cocktail 12,00€ per person

Gin and tonic & Aperol Spritz
White port and port tonic
Sparkling wine and white wine
Orange juice
Still and sparkling water

Duration of all services: 30 minutes

Welcome Cocktail

Cold Canapés

Gazpacho shot or Pumpkin cream soup
Hummus, goat's cheese and pink pepper tartlet
Ham, tomato tartare and olive bruschetta
Shrimp vol-au-vent with avocado cream
Smoked salmon blini with cream cheese

Hot Canapés

Garden 'fish' with curry mayonnaise
Cheese puff pastry with pumpkin and walnut
compote
Mini salmon and spinach quiche
Shrimp rissoles and beef croquettes
Steamed chicken and teriyaki gyosas
Crispy alheira sausage with sesame seeds

Selection of 3 canapés **9,00€ per Person**

Selection of 4 canapés **10,00€ per Person**

Selection of 5 canapés **12,00€ per Person**



Flying Services

Dinner Flying

Selection of 3 / 4 / 5 canapés:
9,00€ / 10,00€ / 11,00€ per Person

+

Selection of 2 Sandwiches - 13,00€ per Person; or,
Selection of 3 Sandwiches - 17,00€ per Person

and/or

Vegetable cream; and,
Selection of 1 hot dish - 16,00€ per Person; or,
Selection of 2 hot dish - 22,00€ per Person

+

Selection of 2 sweet canapés - 5,00€ per Person; or,
Selection of 3 sweet canapés - 10,00€ per Person

Drinks Supplement

Water, soft drinks and coffee
5,00€ Per Person

Water, soft drinks, beer, wine and coffee
8,00€ Per Person

Cold Canapés

Gazpacho shot or pumpkin cream soup
Hummus, goat's cheese and pink pepper tartlet
Vol-au-vent with avocado cream and prawns
Smoked salmon blini with cream cheese

Hot Canapés

Garden "fish" with saffron mayonnaise
Cheese, honey and walnut puff pastry
Shrimp rissoles and beef croquettes
Crispy alheira sausage and sesame seeds

Cold Sandwiches

Vegetable and avocado wrap
Caprese tramezzino with basil pesto
Grilled chicken, Parmesan and tomato sandwich

Hot Sandwiches

Chickpea burger
Veal steak with garlic butter and herbs
Roast beef, rocket and mustard finger sandwich

Hot dishes

Creamy codfish and sautéed vegetables; or,
Pork tenderloin, oven-baked rice and roasted vegetables; or,
Low-temperature veal, wild rice and roasted potatoes
Vegetable and chickpea curry with basmati rice

Sweet Canapés

Lemon meringue tartlet
Red fruit semifreddo
Chocolate brownie
Fruit tartlet





Flying Services

Light Lunch/Dinner

24,50€ per person

Mixed salads

Apple coleslaw with yoghurt dressing
Caesar salad: Chicken, Parmesan and tomato

Chef's snack

Garden "fish" with saffron mayonnaise
Bacon, mushroom and leek quiche
Selection of rissoles and puff pastries

Cheese board, cold cuts and sausages
Selection of traditional baked goods

Vegetable cream

Skewers with herb butter
Assorted mini burgers:
Veal, chicken and chickpea

Sliced sweets

Chocolate and carrot cake
Lemon meringue tartlet

Spoon sweets

Chocolate mousse
Assorted semifreddos

Sliced fruit

Drinks Supplement

Water, soft drinks and coffee
5,00€ per person

Water, soft drinks, beer, wine and
coffee
8,00€ per person



Flying Services

After hours: 4:00 p.m. to 7:00 p.m.

22,00€ per person

Starters

Apple coleslaw with yoghurt dressing
Caesar salad: Chicken, parmesan and tomato
Selection of rissoles and puff pastries

Seasonal vegetable cream soup

Finger sandwich

Vegetable and avocado wrap
Chicken, mozzarella and pesto tramezzino
Roast beef, rocket and mustard sandwich

Desserts

Lemon meringue tartlet
Chocolate mousse
Sliced fruit

Food Supplement

Chef's snack - 5,00€ per person

“Peixinhos da horta” (green beans) with saffron mayonnaise
Bacon, mushroom and leek quiche
Crostinis: Cheese, honey and walnut | Ham and olives
Cheese board, cold cuts and sausages
Selection of traditional baked goods

Slice and spoon sweets - 5,00€ per person

Assorted semifreddi
Chocolate and carrot cake
Red fruit cheesecake
Chocolate brownie
Fruit tartlet

Drinks Supplement

Water, soft drinks and coffee
5,00€ per person

Wines, beer,
Soft drinks, water and coffee
8,00€ per person





Services available for groups:

(Minimum 10 people)

Estimated duration:

3 hours from the agreed time

Extension of hours and/or increase in participants subject to additional costs

Private room for events not included in prices

All items may contain traces of allergens

Menu selection up to 8 days prior to the event

Confirmation of total number of participants:

Up to 5 days prior to the event

Confirmation of booking:

Upon advance payment of 50%

Remaining 50% up to 5 days prior to the event

Children's policy:

From 0 to 3 years old free of charge

From 4 to 11 years old 50% discount

VAT included at the legal rate in force.

Drinks not included.





MENUS



Réguia Menu

28,00€ (per person)
w/ drinks

Entrance

Leek and carrot cream soup; or
Caprese salad with basil pesto; or
Crispy vegetables, cherry tomatoes, rocket and balsamic cream

Main course

Sea bream fillet, browned potatoes and julienne vegetables; or

Roast chicken breast with thyme and rosemary, rustic potatoes
and sautéed vegetables; or

Pork tenderloin with orange sauce, oven-baked rice
and roasted vegetables

Dessert

Apple crumble with vanilla cream; or
Chocolate cake filled with red berries; or
Sliced fruit

Addition of 2nd Main Course – 33,00€ (per person)

Tua Menu

33,00€ (per person)
w/ drinks

Entrance

Pumpkin cream with toasted sliced almonds and virgin olive oil; or
Ham, island cheese, cream cheese and caramelised apple mousse; or
Mushroom tartlet, leek purée and selection of lettuces

Main course

Sea bass fillet with seafood sauce, roast potatoes and sautéed vegetables; or

Cod with cabbage stew, crispy cornbread
and baked potatoes; or

Pork cheek, Emmental cheese rösti and sautéed mushrooms

Dessert

Red fruit cheesecake; or
Chocolate mousse, salted caramel and biscuit crumble; or
Sliced fruit

Addition of 2nd Main Course – 37,00€ (per person)



Pocinho Menu

39,00€ (per person)

w/ drinks

Entrance

Cream of asparagus soup with toasted almonds; or,
Shrimp cocktail salad with tropical fruit; or,
Goat cheese and brie in filo pastry, caramelised apple,
Port wine reduction and walnuts

Main Course

Salmon supreme with lime aromas, raisin rice
and glazed vegetables; or,

Cod loin in a cornbread and olive crust, smashed potatoes and
sautéed turnip greens; or,

Pork medallions wrapped in bacon, with mustard sauce, sweet
potato purée and asparagus; or,

BT veal in Port wine sauce, potato gratin
and sautéed vegetables

Dessert

Lemon meringue tart; or,
Chocolate trilogy with fruit coulis; or,
Sliced fruit

Addition of 2nd Main Course – 45,00€ (per person)

Pinhão Menu

44,00€ (per person)

w/ drinks

Entrance

creme de peixe e marisco com croutons e ervas aromáticas; ou,
Crocante de gambas em massa kadaif, mousse de abacate e lima; ou
Salada de salmão fumado, laranja, queijo creme com chalota,
laranja e alcaparras, rúcula

Main Course

Garoupa ao molho de ameijoas à bulhão pato, batata doce
e legumes gracé; ou,

Supremo de corvina com manteiga de ervas, açorda de berbigão
e coentros, tomate cherry confit; ou,

Coxa de pato confit, puré de batata doce e legumes baby glaceados; ou,

Bife de vitelão laminado ao molho de 3 pimentas, batata sauté
e legumes salteados

Dessert

Bolo de noz, creme de ovos moles e amêndoa praliné; ou,
Crème brûlée de chocolate branco, molho
de morangos e crumble; ou,
Fruta laminada

Addition of 2nd Main Course – 50,00€ (por pessoa)



Menu Supplements

Soft Welcome Drink

9,50€ (per person)

30 minutes

Sparkling wine, white wine and orange juice

Chef's selection of appetisers

Suplemento Bebidas

Water, soft drinks and coffee

5,00€ (per person)

Water, soft drinks, beer,

Beija Flor wines (Douro) and coffee

8,00€ (per person)

Upgrade pack Suplemento Bebidas

3,00€ (per person)

Tons Duorum (Douro)

6,00€ (per person)

Lavradores de feitoria (Douro)

Table Entries Supplement

5,00€ (per person)

Selection of savoury snacks (Rissolaria and Puff Pastries)

Buffet Supplement

7,50€ (per person)

Starter Buffet

Mixed salads

Selection of appetisers or

Assorted chef's starters

Digestives

7,00€ (per unit per person)

Port wine

New whisky

Wine spirit

Beirão liqueur

Baileys

Dessert Buffet

Assorted pastries

Spoon sweets

Sliced fruit

Final Celebration

2,50€ (per person)

Commemorative cake (Whole cake)

4,00€ (per person)

Sparkling wine toast

(1 flute per person)



Vegetarian options (Egg and dairy products)

Mushroom risotto with soy-marinated tofu

Vegetable mille-feuille with curry sauce and coconut milk

Broccoli, cauliflower and sweet potato gratin

Vegetable, chickpea and coriander curry with coconut milk

Seitan 'à brás', straw potatoes, egg cream, olives and parsley

Seitan with cornbread, garlic turnip greens and baked potatoes

Services available for groups:

(Minimum 10 people)

Estimated duration:

3 hours from the agreed time

Extension of time and/or increase in participants subject to additional costs

Private room for events not included in prices

Choice of:

Starter + Main course + Dessert

Unanimous for the whole group

All items may contain traces of allergens

Menu selection up to 8 days prior to the event

Confirmation of total number of participants:

Up to 5 days prior to the event

Booking confirmation:

50% advance payment required.

Remaining 50% payable up to 5 days prior to the event.

Children's policy:

Free for children aged 0 to 3.

50% discount for children aged 4 to 11.

VAT included at the legal rate in force.

Drinks not included.



BUFFETS



tt

Barqueiros Buffet

29,00€ (per person) w/ drinks

Entrance

Simple salads
Mixed salads
Assorted chef's starters

Main Course

Vegetable cream soup

Duck rice with sausages and cheese au gratin; and
Vegetable lasagne, béchamel sauce and Emmental cheese

Dessert

2 Assorted pastries
2 Spoon sweets
Sliced fruit

Upgrade of 1 Main Course - 31,50€ (per person)

*Pork loin, oven-baked rice and sautéed vegetables; or,
Creamy codfish with sautéed vegetables*

Covelinhas Buffet

34,00€ (per person) w/ drinks

Entrance

Simple salads
Mixed salads
Chef's assorted starters
Selection of savoury snacks

Main Course

Cream of pumpkin soup with toasted almonds

Fillet of sea bream, julienne vegetables and roast potatoes; or,
Creamy cod flakes with sautéed vegetables
and

Turkey rotti with raisin rice and seasonal vegetables; or,
Pork tenderloin with bacon and mustard jus,
baked rice and sautéed mushrooms

Dessert

3 Assorted pastries
3 Spoon sweets
Sliced fruit

Upgrade of 1 Main Course - 40,00€ (per person)

*Sea bass fillet with seafood sauce, roast potatoes and sautéed vegetables; or
Braised salmon with lime aromas, browned potatoes and glacé vegetables*



Vargelas Buffet

43,00€ (per person) w/ drinks

Entrance

Simple salads and mixed salads
Selection of snacks | Assorted chef's starters
Cheese board, charcuterie and sausages | Selection of traditional baked goods

Main Course

Rich fish soup with herb croutons;

Duo of grouper and salmon in mounier sauce, roasted potatoes and sautéed vegetables; or,
Cod loin with crispy cornbread and fine herbs, baked potatoes and cabbage stew;
and,
BT pork cheek, roasted potatoes with chestnuts and julienne vegetables; or,
BT veal with mushrooms and shallots in Port wine, wild rice and sautéed vegetables

Dessert

4 Assorted pastries
4 Spoon sweets
Sliced fruit

Upgrade of Main Course - 49,00€ (per person)

*Wreckfish and prawn moqueca with coriander and lime basmati rice, roasted vegetables; or,
Octopus à lagareiro with smashed potatoes and roasted tomatoes (Supplement €14.00 per person);
and,
Roast leg of lamb with baked potatoes, oven-baked rice and sautéed turnip greens; or,
Braised veal medallions with three-pepper sauce, sautéed potatoes and julienne vegetables*

Supplements

Soft Welcome

9,50€ (per person)

Welcome drink – 30 minutes
Sparkling wine and snacks

Final Celebration

2,50€ per person

Commemorative cake (Whole cake)

4,00€ per person

Sparkling wine toast (1 flute per person)

Drinks Supplements

5,00€ (per person)

Water, soft drinks and coffee

8,00€ (per person)

Water, soft drinks, beer, wine and coffee





Services available for groups:

(Minimum 20 people)

Estimated duration:

3 hours from the agreed time

Extension of time and/or increase in participants subject to additional costs

Private room for event not included in prices

Choice of:

Main course

All items may contain traces of allergens.

Menu selection up to 8 days prior to the event.

Confirmation of total number of participants:

Up to 5 days prior to the event.

Reservation confirmation:

Upon advance payment of 50%.

Remaining 50% up to 5 days prior to the event.

Children's policy:

From 0 to 3 years old free of charge.

4 to 11 years old 50% discount

VAT included at the legal rate in force.

Drinks not included



BUFFET AND KIDS MENU



tt

Kids Buffet w/ Drinks **22,00€ (per person)**

Entrance

Simple salads
Vegetable crudités & dips
Selection and snacks

Main Course

Vegetable cream soup

Puff pastry croissants
Cheese and ham sandwich
Chicken and mayonnaise wrap

Dessert

Carrot and chocolate cake
Chocolate mousse
Biscuit semifreddo
Three-coloured jelly
Sweet popcorn
Sliced fruit

Upgrade of Main Course – 26,00€ (per person)

*Fish fingers | or | Chicken nuggets,
Chicken cutlets | or | Beef burger
Crisps | White rice | Boiled vegetables*

Kids Menu w/ Drinks **20,00€ (per person)**

Entrance

Vegetable soup; or,
Chicken nuggets

Main Course

Hake fillets with white rice and tomato salad; or,
Hamburger with chips and sautéed vegetables; or,
Beef steak with white rice and chips

Dessert

Chocolate mousse
2 scoops of ice cream
Fruit salad

Buffet Meals Supplement

3,00€ Pancakes with Nutella, jam and honey
3,00€ Selection of yoghurts, cereals, granola, jam and honey
4,00€ Scrambled eggs, bacon, cocktail sausages and chips





**SUPPLEMENT
DRINKS &
OPEN BAR**



Drinks Supplement

Without wines

4,00€ (per person)

Water and coffee shop

5,00€ (per person)

Water, soft drinks and coffee

Corkage and service charge

15,00€ – Wines

40,00€ – Port Wine

20,00€ – Sparkling wines

50,00€ – Spirits

Without wines

8,00€ (per person)

Beija Flor/Douro white wine and red wine

Beer and soft drinks

Water and coffee

Wine upgrade pack (Tons Duorum)

11,00€ (per person)

Wine upgrade pack (Lavradores de Feitoria)

14,00€ (per person)

Open Bar

Option 1

1 hour - 16,00€ | 2 hours - 28,00€ | 3 hours - 36,00€

Gin and Vodka

Rum and Whisky

White wine and red wine

Beer, soft drinks and water

Option 2

1 hour - 20,00€ | 2 hours - 32,00€ | 3 hours - 40,00€

Premium gin, vodka and rum

Premium new whisky

National liqueurs

Martini bianco and rosso

White wine and red wine

Beer, soft drinks and water

Pack 3

1 hour - 24,00€ | 2 hours - 36,00€ | 3 hours - 44,00€

Premium gin, vodka and rum

New whisky and aged whisky

Portuguese grape brandies

Portuguese and imported liqueurs

Dry white port and tawny port

Martini bianco and rosso

White and red wine

Beer, soft drinks and water



BANQUET KIT

2026

Holiday Inn[®]

AN IHG HOTEL

PORTO GAIA

+351 22 374 75 11
eventos@hiportogaia.com