



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 VIDEO

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 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 Linguinni
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
Orgãos 🌱

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)

Crème 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



DELICIOSOS SUPLEMENTOS

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

Gin Bar

Margarita Bar

Porto Cocktails Bar

Bar de Cocktails & Flair

Estação de Marisco

Show Cooking de Ovos

Corner Salad

Estação Mediterrânica

Estação de Hambúrgueres

Carrinho de Gelados

Estação de Pasta

Estação de Sushi

Marshmallow Bar

Estação de Tacos

Bar de Ostras

Estação de Queijos



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.

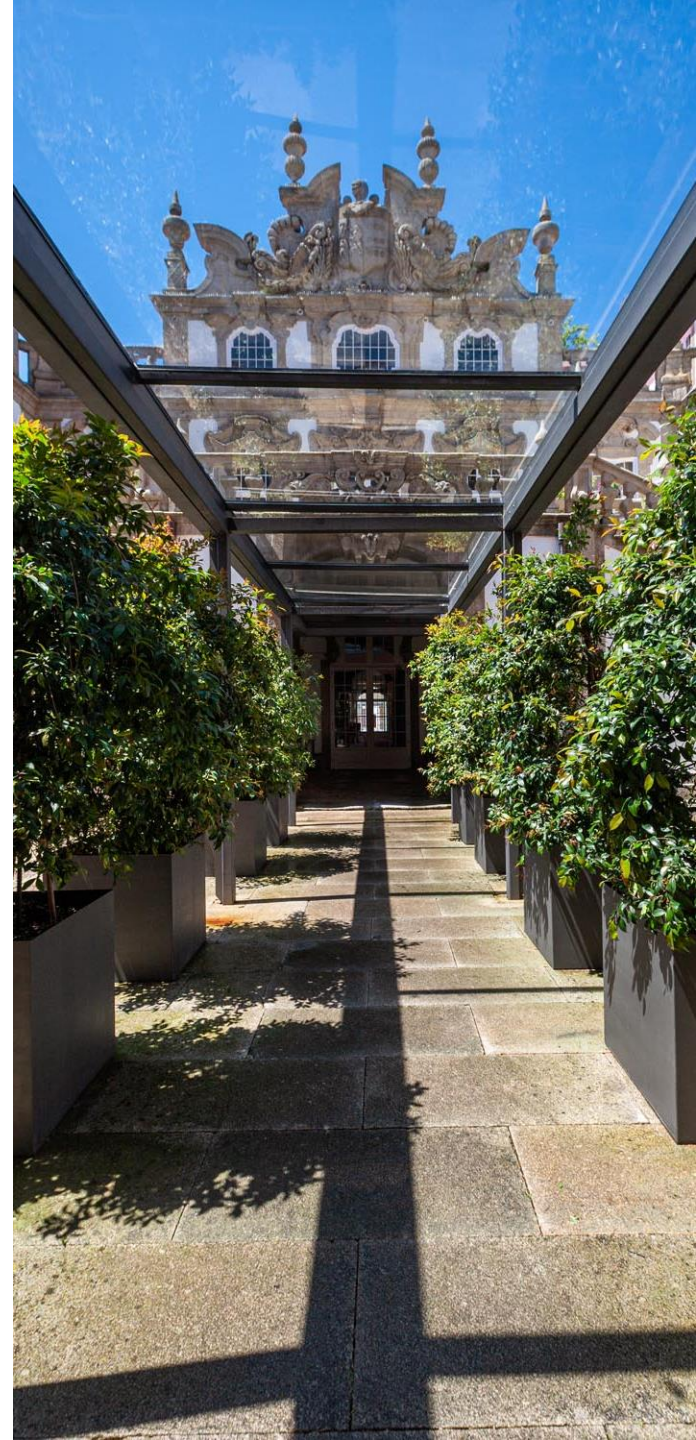












CONDIÇÕES GERAIS

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

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.

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