

EVENTOS | EVENTS 2026



LUMEN
HOTEL

& THE LISBON LIGHT SHOW

www.lumenhotel.pt

PERSONALIZE O SEU EVENTO

- ❖ ÚNICO
- ❖ DESLUMBRANTE
- ❖ IMERSIVO





**LUMEN
HOTEL**
& THE LIEBOW LIGHT SHOW

Coffee Breaks

Welcome Coffee

Café, seleção de chás, leite e águas (com e sem gás)

Preço por pessoa: 8,00€

Coffee Break LH

Café, seleção de chás, leite e águas (com e sem gás), areias e canelas

Preço por pessoa: 10,00€

Coffee Break A

Café, seleção de chás, leite, águas (com e sem gás), sumos de fruta e mini tramezzino queijo e fiambre

Preço por pessoa: 12,00€

Coffee Break B

Café, seleção de chás, leite, águas (com e sem gás), sumos de fruta e mini-pastelaria

Preço por pessoa: 12,00€

Coffee Break C

Café, seleção de chás, leite, águas (com e sem gás), sumos de fruta, mini tramezzino queijo e fiambre, mini-pastelaria, fruta da época à peça e iogurte líquido

Preço por pessoa: 14,00€

Coffee Break D (Vegetariano)

Café, seleção de chás, leite, águas (com e sem gás), sumos de fruta, pudim chia, crudités com humos de grão e gengibre, sonhos de lentilhas e chutney de manga, guacamole com quinoa e frutos secos, fruta da época à peça e iogurte líquido

Preço por pessoa: 19,00€

Coffee Break E (Executive)

Café, seleção de chás, leite, águas (com e sem gás), sumos de fruta, pudim chia, mini tramezzino queijo e fiambre, espetadas caprese, sortido de queijos com frutos secos, compotas, mini tostas, mini-salgados, wraps com salmão fumado e queijo de ervas, sonhos lentilhas com chutney manga, iogurtes e fruta da época à peça

Preço por pessoa: 25,00€

Informações adicionais:

- Mínimo de 10 pessoas (menos de 10pax, será servido em formato station);
- Duração de 5 a 15 minutos.
- Servidos no Pátio Fotossíntese ou Foyer (ajustado às condições climatéricas)
- Suplemento café expresso: 2,00€ por pessoa
- Suplemento verrines de fruta fresca: 4,00€ por pessoa
- Suplemento Petit-fours: 4,00€ por pessoa



Coffee Breaks

Do it yourself...

Base + 5 escolhas abaixo: 27,00€ por pessoa

Base: Café, seleção de chás, leite, águas (com e sem gás)

Sumos

Sumo de laranja, sumo tropical, sumo de maçã

Padaria

Mini-sandes diversas ou croissants/brioques (servidos com queijo & fiambre ou compotas)

Pastelaria

Petit-fours, seleção de mini-pastelaria, shots de surpresa, croissants de cacau, napolitanas de chocolate, chausson de maçã, caracóis doces, biscoitos tradicionais, sortido de bolos fatiados

Healthy

Espetadas de fruta, cestos de fruta, iogurtes naturais ou de aromas, espetadas caprese, wraps de salmão fumado & queijo de ervas com rúcula

Cheese & Salty

Croquetes, risóis, chamuças, pasteis de bacalhau, selecção de queijos e selecção de charcutaria

Tentations

Fondue de chocolate & marshmallows, sortido de macarrons, petit-fours, chocolate quente aromatizado, crepes recheados, panquecas com coberturas ao momento e brownies.

Informações adicionais:

- Mínimo de 10 pessoas (menos de 10pax, será servido em formato station);
- Duração de 5 a 15 minutos.
- Servidos no Pátio Fotossíntese ou Foyer (ajustado às condições climatéricas)
- Suplemento café expresso: 2,00€ por pessoa
- Suplemento verrines de fruta fresca: 4,00€ por pessoa
- Suplemento Petit-fours: 4,00€ por pessoa



Wine Breaks

Chill & Relax

Vinho tinto, branco e rosé, sumo tropical e águas
Tábua de queijos e enchidos, grissinis, petiscos de autor
Preço por pessoa: 25,00€

Porto & Ginjinha

Porto branco, ruby e rosé, ginjinha e capirinha de ginja.
Pasteis de nata, bolinhas de alheira, tábua de queijos e enchidos
Preço por pessoa: 30,00€

Bubbles & Bites

Espumante seco & doce, sumo laranja
Tramezzino de salmão fumado, algodão doce, sushi, macarons, cornucópias salgadas
Preço por pessoa: 35,00€

Champanhe & Ostras

Moët&Chandon, sumo laranja
Ostras ao natural, camarão wasabi, trufas de chocolate
Preço por pessoa: 105,00€

Informações adicionais:

- Mínimo de 10 pessoas;
- Duração de 5 a 15 minutos.
- Servidos no Pátio Fotossíntese ou Foyer (ajustado às condições climatéricas)
- Suplemento café expresso: 2,00€ por pessoa



Buffets

Buffet do Dia (Almoço)

Todas as escolhas serão a cargo do nosso Chef...

Entradas

Aquele inicio que promete...e com tanta variedade.

Sopa, Peixe e Carne:

Deguste tudo o que gostar e...repita.

Guarnições:

Aquele aconchego que não pode faltar!

Sobremesas:

Agora é que a dieta se foi com tanta coisa boa...

Preço por pessoa: 33,50€

Bebidas incluídas

Água mineral com e sem gás, refrigerante, cerveja, vinhos branco e tinto "de sugestão" e café ou chá

Nota 1: Mínimo de 30 pessoas (excepto dias úteis ao almoço)

Nota 2: O Buffet do dia apenas é divulgado no dia do evento.

Nota 3: Tratam-se de escolhas criteriosamente efectuadas pelo Chef e a sua equipa, tirando partido dos produtos sazonais com a máxima qualidade

Nota 4: Restrições alimentares, informar com antecedência mínima de 3 dias úteis



Buffets

Buffet do Dia (Jantar)

Todas as escolhas serão a cargo do nosso Chef...

Entradas

Aquele inicio que promete... e com tanta variedade

Sopa, Peixe e carne:

Deguste tudo o que gostar e...repita.

Guarnições:

Aquele aconchego que não pode faltar!

Sobremesas:

Agora é que a dieta se foi com tanta coisa boa...

Preço por pessoa: 42,50€

Bebidas incluídas

Água mineral com e sem gás, refrigerante, cerveja, vinhos branco e tinto "de sugestão" e café ou chá

Nota 1: Mínimo de 30 pessoas

Nota 2: O Buffet do dia apenas é divulgado no dia do evento.

Nota 3: Tratam-se de escolhas criteriosamente efectuadas pelo Chef e a sua equipa, tirando partido dos produtos sazonais com a máxima qualidade

Nota 4: Restrições alimentares, informar com antecedência mínima de 3 dias úteis



Buffets

Buffet Reflexo

Entradas:

Saladas simples, saladas compostas, selecção de enchidos tradicionais assados e queijos, vitrine de sushi, sortido de salgados, carnes frias (rosbife, frango recheado)

Sopa e Pratos Principais:

Aveludado de abóbora assada e gengibre
Combinação de peixes braseados à portuguesa
Bochechas de porco com molho agri-doce

Guarnições:

Esmagado de batata com ervas, legumes grelhados, arroz de enchidos, linguini com molho de tomate e manjericão e cebola crocante

Sobremesas:

Vitrine de pastelaria e doçaria, fruta laminada

Preço por pessoa: 60,00€

Bebidas incluídas

Água mineral com e sem gás, refrigerante, cerveja, vinhos branco e tinto “de sugestão” e café ou chá

Nota 1: Mínimo de 30 pessoas

Nota 2: Restrições alimentares, informar com antecedência mínima de 3 dias úteis



Buffets

Buffet Fotossíntese

Entradas:

Saladas simples, saladas compostas, selecção de enchidos tradicionais assados e queijos, vitrine de sushi, sortido de salgados, quiches diversas, carnes frias (rosbife, frango recheado)

Sopa e Pratos Principais:

Creme de espargos verdes com crocante de amêndoa
Medalhão de bacalhau confitado com azeite de alho e ervas
Escalopes de novilho a baixa temperatura, cebolada roxa e sultanas agri-doce

Guarnições:

Batata nova assada com aromáticos, mousse de beterraba e grão, arroz de especiarias, fusili com juliana de legumes e pesto de rúcula

Sobremesas:

Vitrine de pastelaria e doçaria, fruta laminada

Preço por pessoa: 70,00€

Bebidas incluídas

Água mineral com e sem gás, refrigerante, cerveja, vinhos branco e tinto "de sugestão" e café ou chá

Nota 1: Mínimo de 30 pessoas

Nota 2: Restrições alimentares, informar com antecedência mínima de 3 dias úteis



Menus

Sugestão do Chef

Entrada

Aquele início que promete...

Prato Principal

Seja o que for, será fantástico

Sobremesa

Que se lixe a dieta!

Preço por pessoa: 40,00€
(bebidas incluídas)

Bebidas incluídas:

Água mineral com e sem gás, refrigerante, cerveja, vinhos branco e tinto "de sugestão" e café ou chá

Nota 1: O menu de Sugestão do Chef, apenas é divulgado no dia do evento.

Nota 2: Tratam-se de escolhas criteriosamente efectuadas pelo Chef e a sua equipa, tirando partido dos produtos sazonais com a máxima qualidade

Nota 3: Restrições alimentares, informar com antecedência mínima de 3 dias úteis

Nota 4: A escolha do menu é igual para todos os participantes.



Menus

Chef's Selection



**LUMEN
HOTFI**
& THE LISBON LIGHT SHOW

Amuse-bouche

O mimo especial que preparamos para si...

Entrada

Aquele início que promete...

Do mar para a mesa

Seja o que for, com toque de maresia

Para os amantes de carne

Será succulenta ou...cremosa

Sobremesa

Lá se vai a dieta...

Preço por pessoa: 55,00€

(bebidas incluídas)

Bebidas incluídas:

Água mineral com e sem gás, refrigerante, cerveja, vinhos branco e tinto "de sugestão" e café ou chá

Nota 1: O menu de Chef's Selection, apenas é divulgado no dia do evento.

Nota 2: Tratam-se de escolhas criteriosamente efectuadas pelo Chef e a sua equipa, tirando partido dos produtos sazonais com a máxima qualidade

Nota 3: Restrições alimentares, informar com antecedência mínima de 3 dias úteis.

Nota 4: A escolha do menu é igual para todos os participantes.



Menus

Menu Ocaso

Entrada

Aveludado de tomate assado, ovo escalfado, brunesa de legumes e coulis de manjerição

Peixe

Caçarola cremosa de peixes e hortelã

Ou (Nota 1)

Carne

Bochechas de cerdo, redução de mostarda antiga e coentros, mousse de batata doce e legumes assados

Sobremesa

Cremoso de leite tostado, telha de amêndoa torrada

Preço por pessoa: 47,00€ (bebidas não incluídas)

Suplemento de Bebidas: 12,50€ por pessoa

Inclui: Água mineral com e sem gás, refrigerante, cerveja, vinhos branco e tinto "de sugestão" e café ou chá

Nota 1: A escolha de prato principal terá de ser a mesma para todos os elementos do evento

Nota 2: Restrições alimentares, informar com antecedência mínima de 3 dias úteis.

Nota 3: Extra 2º prato: 15,00€

Nota 4: Sup. Garden Dinner Deluxe: 40,00€

Nota 5: Sup. Garden Dinner Master: 50,00€

IVA incluído à taxa em vigor



Menus

Menu Aurora

Entrada

Sonhos de alheira com chutney de manga, balsâmico e crumble de pistáchio

Peixe

Dueto de bacalhau e polvo, lombardo avinagrado, batata assada e azeite de alho e coentros

Ou (Nota 1)

Carne

Desfiado de pato confitado, carolinoto de cogumelos selvagens e maçã caramelizada

Sobremesa

Mousse de pistachio, coulis de frutos vermelhos polvilhado com areia de chocolate

Preço por pessoa: 57,00€ (bebidas não incluídas)

Suplemento de Bebidas: 12,50€ por pessoa

Inclui: Água mineral com e sem gás, refrigerante, cerveja, vinhos branco e tinto "de sugestão" e café ou chá

Nota 1: A escolha de prato principal terá de ser a mesma para todos os elementos do evento

Nota 2: Restrições alimentares, informar com antecedência mínima de 3 dias úteis.

Nota 3: Extra 2ª prato: 15,00€

Nota 4: Sup. Garden Dinner Deluxe: 40,00€

Nota 5: Sup. Garden Dinner Master: 50,00€

IVA incluído à taxa em vigor



LUMEN
HOTEL
& THE LISBON LIGHT SHOW

Menus

Menu Lusco-Fusco

Entrada

Slidders de lagostim e sua bisque

Peixe

Fofos de amêijoas, arroz de bacalhau, lima e maionese de alho assado

Ou (Nota 1)

Carne

Cordeiro com queijo amanteigado, abóbora, cogumelos braseados e molho agri-doce

Sobremesa

Lasanha de arroz doce, telha de menta e canela

Preço por pessoa: 67,00€ (bebidas não incluídas)

Suplemento de Bebidas: 12,50€ por pessoa

Inclui: Água mineral com e sem gás, refrigerante, cerveja, vinhos branco e tinto "de sugestão" e café ou chá

Nota 1: A escolha de prato principal terá de ser a mesma para todos os elementos do evento

Nota 2: Restrições alimentares, informar com antecedência mínima de 3 dias úteis.

Nota 3: Extra 2ª prato: 15,00€

Nota 4: Sup. Garden Dinner Deluxe: 40,00€

Nota 5: Sup. Garden Dinner Master: 50,00€

IVA incluído à taxa em vigor

tsa@lumenhotel.pt



**LUMEN
HOTEL**
& THE LEBRON LIGHT SHOW

Menus

Chef's Extravaganza... o Conceito

Amuse-Bouche

O Chef é que sabe...

Para picar

Sonhos de alheira com chutney de manga, balsâmico e crumble de pistáchio

Do mar para a mesa

Pataniscas de peixes e bivalves, arroz de lima e maionese de alho assado

e

Para os amantes de carne

Desfiado de pato confitado com carolinoto de cogumelos e maçã verde

Para muitos é a melhor parte

Leite creme tostado ao momento, sorvete de mojito e areia de cookie de chocolate

Preço por pessoa: 60,00€

Bebidas incluídas

Água mineral com e sem gás, refrigerante, cerveja, vinhos branco e tinto "de sugestão" e café ou chá

Nota 1: Menu de partilha informal

Nota 2: Restrições alimentares, informar com antecedência mínima de 3 dias úteis

Nota 3: Não disponível em Garden Dinner



LUMEN
HOTFI
& THE LEBRON LIGHT SHOW

Menus

Chef's Extravaganza... o Tributo

Amuse-Bouche

O Chef é que sabe...

Para picar

- Tacos de barriga de porco preto, couve rouxa, concasse de tomate
- Sonhos de alheira, chutney de manga, balsâmico e crumble de pistáchio

Do mar para a mesa

Picapau marinho, pickles agri-doces e areia de azeitona

e

Para os amantes da carne

Bochechas de cerdo com cerveja artesanal, mostarda antiga e coentros

Para muitos é a melhor parte

Mousse de pistáchio, coulis de frutos vermelhos polvilhado com areia de chocolate

Preço por pessoa: 70,00€

Bebidas incluídas

Água mineral com e sem gás, refrigerante, cerveja, vinhos branco e tinto "de sugestão" e café ou chá

Nota 1: Menu de partilha informal

Nota 2: Restrições alimentares, informar com antecedência mínima de 3 dias úteis

Nota 3: Não disponível em Garden Dinner



Garden Dinner

Deluxe

- Jantar no deslumbrante Pátio Fotossíntese
- Mobiliário de exterior
- Menu Sugestão do Chef
- Capacidade até 42 pessoas (mínimo 24 pessoas)
- Visualização do "The Lisbon Light Show"

Preço por pessoa: 80,00€

Platinum

- Jantar no deslumbrante Pátio Fotossíntese
- Mobiliário de exterior
- Menu Chef's Selection
- Capacidade até 42 pessoas (mínimo 24 pessoas)
- Visualização do "The Lisbon Light Show"

Preço por pessoa: 95,00€

Master

- Jantar no deslumbrante Pátio Fotossíntese
- Banqueting dinner
- Menu Chef's Selection
- Capacidade até 54 pessoas (mínimo 24 pessoas)
- Visualização do "The Lisbon Light Show"

Preço por pessoa: 105,00€

Bebidas incluídas

Água mineral com e sem gás, refrigerante, cerveja, vinhos branco e tinto "de sugestão" e café ou chá



LUMEN
HOTEL
& THE LISBON LIGHT SHOW

Welcome Drinks

Welcome Drink LH

Vinho do Porto seco e doce, cerveja, sumo de tropical, água mineral com e sem gás, aperitivos secos, batatas chips

Preço por pessoa: 12,00€

Welcome Golden Dawn

Vinho do Porto seco e doce, cerveja, sangria de espumante, sumo tropical, sumo de laranja, água mineral com e sem gás, aperitivos secos, sortido de salgados e canapés variados, batatas chips

Preço por pessoa: 15,00€

Welcome Copper Nightfall

Vinho do Porto seco, doce e tónico, cerveja, sangria de espumante e frutos vermelhos, sumo de laranja, sumo tropical, água mineral com e sem gás, canapés variados, bolinhas de alheira com chutney de manga, camarão em polme, sortido de mini salgados, espetadas de fruta

Preço por pessoa: 18,00€

Welcome "Do it Yourself"

Diga-nos os seus desejos...

Informações adicionais:

- Mínimo 10 pessoas.
- As opções escolhidas têm de ser aplicadas para todas os participantes no Grupo
- Os preços indicados são para 30 minutos de serviço. Cada 30 minutos adicionais têm 50% de desconto sobre os preços dos primeiros 30 minutos



Cocktails

Cocktail Golden Dawn

Mini delícias do Chef, vol-au-vent de atum e redução vinagrete, bolinhas de alheira com chutney de manga, espetos de queijos e enchidos tradicionais, espetos de frango com mel de rosmaninho, wraps de salmão fumado com queijo creme e ervas frescas, chips de batata doce, espetadas de fruta fresca, miniaturas de pastéis de nata e areias

Vinhos do Porto (branco e tawny), vinhos (branco e tinto), gin tónico, sangria de espumante com frutos vermelhos, martini, moscatel com zest de limão, cerveja nacional, água mineral e soft drinks (refrigerantes e sumos)

Preço por pessoa: 28,00€

Cocktail Copper Nightfall

Mini delícias do Chef, mini pregos quentes de novilho com mostarda antiga em caco negro, green slidders quentes de alheira, espetos de queijos e enchidos tradicionais, espetos de frango com mel de rosmaninho, wraps de salmão fumado com queijo creme e ervas frescas, rolinhos de vegetais, vol-au-vent de abacate e coentros, chips de batata doce, espetadas de fruta fresca, miniaturas de pastéis de nata, areias e mimos doces do Chef.

Vinhos do Porto (branco e tawny), vinhos (branco e tinto), gin tónico, sangria de espumante com frutos vermelhos, whisky novo, martini, moscatel com zest de limão, cerveja nacional, água mineral e soft drinks (refrigerantes e sumos)

Preço por pessoa: 32,00€

Informações adicionais:

- Mínimo 30 pessoas.
- Os preços indicados são para 60 minutos (1 hora) de serviço. Cada 60 minutos adicionais têm 50% de desconto sobre os preços dos primeiros 60 minutos
- Suplemento caipirinha & 2 texturas: 16,00€



LUMEN
HOTEL

& THE LISBON LIGHT SHOW

Cocktails & Gathering

Cocktail Pure Light

Mini delícias do Chef, shot de sopa da temporada, vol-au-vent de atum e redução vinagrete, espetos de queijos e enchidos tradicionais, espetos de frango com mel de rosmaninho, pregos de tofu e pesto manjerição, wraps de salmão fumado com queijo creme e ervas frescas, rolinhos de, slidders de lagostim, camarão em polme, gyosas com glacê balsâmico, chips de batata doce, espetadas de fruta fresca, miniaturas de pastéis de nata, areias e mimos doces do Chef.

Vinhos do Porto (branco, tawny e tónico), vinhos (branco e tinto), gin tónico, sangria de espumante e maracujá, whisky novo, vodka, martini, licor Beirão, cerveja nacional, água mineral e soft drinks (refrigerantes e sumos)

Preço por pessoa: 36,00€

Barbecool

Bifanas, hambúrgueres, salsicha toscana, enchidos tradicionais

Água mineral com e sem gás, refrigerante, cerveja, vinhos branco e tinto "de sugestão", sangria e café ou chá

Preço por pessoa: 35,00€

Suplemento extra (pregos, entremeada, courato do Chef): 10,00€

Arraial (Maio a Agosto)

Sardinhas assada, bifana, caldo verde, arroz doce, salada de fruta, música popular

Água mineral com e sem gás, refrigerante, cerveja, vinhos branco e tinto "de sugestão", sangria e café ou chá

Preço por pessoa: 35,00€ (sem decoração)

Preço por pessoa: 45,00€ (com decoração)

Informações adicionais:

- Mínimo 30 pessoas.
- Os preços indicados são para 60 minutos (1 hora) de serviço. Cada 60 minutos adicionais têm 50% de desconto sobre os preços dos primeiros 60 minutos
- Suplemento caipirinha & 2 texturas: 16,00€
- Serviço de Barbecue e de Arraial, sujeito a condições climatéricas



Open Bar

Open Bar Bronze

Vinho Branco e Tinto
Porto Seco e Doce
Espumante
Cervejas, Refrigerantes, Sumos, Águas Minerais
Aperitivos de Bar
Preço por pessoa: 15,00 €

Open Bar Silver

Vinho Branco e Tinto
Porto Seco e Doce
Whisky Novo, Licor Beirão
Martini, Moscatel, Aperol
Espumante
Cervejas, Refrigerantes, Sumos,
Águas Minerais
Aperitivos de Bar
Preço por pessoa: 21,00€

Open Bar Gold

Vinho Branco e Tinto
Porto Seco e Doce
Ginjinha
Whisky Novo e Velho, Licor Beirão
Gin, Vodka, Rum e Baileys,
Espumante
Cervejas, Refrigerantes, Sumos,
Águas Minerais
Aperitivos de Bar
Preço por pessoa: 31,00€
GOLD + Caipirinha: 40,00€

Informações adicionais:

- Mínimo 30 pessoas.
- Os preços indicados são para 30 minutos de serviço
- Cada 30 minutos adicionais têm 50% de desconto sobre os preços dos primeiros 30 minutos
- As opções escolhidas têm de ser aplicadas para todas os participantes no Evento



Suplementos

Suplemento de Bebidas (Menus)

Água mineral com e sem gás, refrigerante, cerveja, vinhos branco e tinto "de sugestão" e café ou chá

Preço por pessoa: 12,50€

Suplemento de bebidas sem álcool (Menus)

Água mineral com e sem gás, refrigerante e café ou chá

Preço por pessoa: 9,00 €

Digestivo (Menus, Buffets, Extravaganza, Garden Dinner) – 1 por pessoa

Whisky novo, Brandy, Moscatel ou Aguardente

Preço por pessoa: 9,00 €

Suplemento caipirinha & 2 texturas

(Menus, Buffets, Extravaganza, Garden Dinner, Cocktails, Welcome Drinks)

Preço por pessoa: 16,00€

Suplemento café expresso (Coffee Breaks, Cocktails)

Preço por pessoa: 2,00€

Suplemento verrines de fruta fresca (Coffee Breaks)

Preço por pessoa: 4,00€

Suplemento Petit-fours (Coffee Breaks)

Preço por pessoa: 4,00€

Suplemento Extra 2ª prato (Menus)

Preço por pessoa: 15,00€

Suplemento Garden Dinner Deluxe

Preço por pessoa: 40,00€

Suplemento Garden Dinner Master

Preço por pessoa: 50,00€



LUMEN
HOTFI
& THE LIEBOW LIGHT SHOW

Box to Go

Breakfast Box

Duas sandes de queijo e fiambre, uma sugestão de pastelaria, uma peça de fruta, manteiga, compota, um pacote de sumo de fruta.

Preço por pessoa: 13,00€

Lunch Box | Dinner Box

Wrap de frango, sortido de salgados, uma sugestão de pastelaria, uma peça de fruta, uma água mineral, um pacote de sumo de fruta. Kit descartável com garfo, faca, colher e guardanapo.

Preço por pessoa: 19,00€

Suplementos:

Wrap salmão fumado: 7,50€

Salada fresca do chef: 7,50€

Sopa fria de legumes: 7,50€

Do it Yourself

4 opções das propostas anteriores + uma água mineral, um pacote de sumo

Preço por pessoa: 29,00€

Informações adicionais:

- Mínimo 10 pessoas.
- As opções escolhidas têm de ser aplicadas para todas os participantes no Grupo



Brunch

Brunch Amanhecer

Saladas & Molhos:

Alface, tomate, cenoura, milho, pepino e ervilhas e molhos variados

Frios

Misto de mini salgados, quiches variadas, selecção de enchidos assados e queijos, frango assado com pickles e azeitona, queijo fresco, iogurtes de aromas e naturais, crepes, sementes, cereais, compotas variadas, variedade pão fresco, croissants, brioches, mini delicias do chef, vitrine de sushi.

Quentes

Sopa de ervilhas com bacon crocante, ovos mexidos compostos, linguini com natas e cogumelos, bacon assado, tomate assado, cogumelos salteados, batata rosti, emincé cerdo com cerveja artesanal, mostarda antiga e coentro ciselado, bacalhau com camarão á Brás

Sobremesas:

Sortido de mousses, pasteis de nata, bolo à fatia, biscoitos e fruta da época

Preço por pessoa: 49,00€

Bebidas incluídas: Água mineral, sumo de laranja, espumante, sumo tropical, detox, café, leite, chás, cappuccino, chocolate quente, vinho branco e tinto de sugestão, cerveja

Informações adicionais:

- Mínimo 30 pessoas;
- Máximo 80 pessoas.
- As opções escolhidas têm de ser aplicadas para todas os participantes no Grupo
- Serão aceites trocas por restrições alimentares até 5% do número de pessoas do Evento



Lanche

Lanche Lumen

- Folhados de salsichas
- Mini-sandwiches variadas
- Croissants com queijo e fiambre
- Espetadinhos de fruta
- Sortido de salgados
- Canapés variados
- Pastéis de nata
- Muffins
- Shots de pastelaria
- Variedade de sumos de fruta
- Água mineral sem gás
- Refrigerantes
- Leite com chocolate, leite simples quente ou frio
- Sumos variados
- Rebuçados e bombons de chocolate

Preço por pessoa: 25,00€

Informações adicionais:

- Mínimo 30 pessoas.
- Os preços indicados são para 30 minutos de serviço.
- Cada 30 minutos adicionais têm um desconto de 50% sobre o preço dos primeiros 30 minutos.



Meeting Package

Meeting Package Bronze – ½ dia sem almoço

Sala de reuniões ½ dia (até 4 horas de utilização), flipchart, canetas, blocos, coffee break C*, águas e rebuçados

Preço por pessoa: 36,00€

Meeting Package Silver – ½ dia com almoço

Sala de reuniões ½ dia (até 4 horas de utilização), flipchart, canetas, blocos, coffee break C*, almoço com bebidas incluídas**, águas e rebuçados

Preço por pessoa: 70,00€

Meeting Package Gold – dia sem almoço

Sala de reuniões dia inteiro (até 10 horas de utilização), flipchart, canetas, blocos, coffee break C* (manhã e tarde), águas e rebuçados

Preço por pessoa: 55,00€

Meeting Package Platinum – dia com almoço

Sala de reuniões dia inteiro (até 10 horas de utilização), flipchart, canetas, blocos, coffee break C* (manhã e tarde), almoço com bebidas incluídas**, águas e rebuçados

Preço por pessoa: 85,00€

*Café, seleção de chás, leite, águas (com e sem gás), sumos de fruta, mini tramezzino, queijo e fiambre, mini pastelaria, fruta da época à peça e iogurte líquido

**Água mineral com e sem gás, sumos e refrigerantes, cerveja, vinho branco/tinto de sugestão, café/chá

Informações adicionais:

- Mínimo 30 pessoas.
- Almoço Sugestão do Chef: <30pax
- Almoço Buffet do dia: >30pax
- As opções escolhidas têm de ser aplicadas para todas as participantes no Evento



Videomapping



LUMEN
HOTFI
& THE LISBON LIGHT SHOW

Básico

- 1 ficheiro de imagem – estático (PNG, JPEG)
- Slot de 30 minutos
- Os ficheiros deverão ser enviados com uma antecedência mínima de 15 dias (prazos inferiores, apenas mediante disponibilidade)

Preço: 300,00€

Intermédio

- Até 20 ficheiros de imagem (PNG, JPEG)
- Slot de 30 minutos
- Os ficheiros deverão ser enviados com uma antecedência mínima de 15 dias (prazos inferiores, apenas mediante disponibilidade)

Preço: 750,00€

Avançado

- Imagens (PNG, JPEG) ou vídeos
- Orçamento *on request* a partir de 4.200,00€
- Tem de ser solicitado com um mínimo de 2 meses de antecedência
- Slot de 30 minutos

Show Extra

- Passagem extra do espectáculo The Lisbon Light Show

Preço: 300,00€

Marry me

- Faça o seu pedido de casamento “em grande”
- Imagem & palavras

Preço: 750,00€



Animação

DJ

- DJ (até 4 horas): 485,00€ (horas extra 150,00€ por hora)
- DJ + Karaoke (até 4 horas): 625,00€
- DJ Gold (DJ + microfone): 575,00€
- DJ & Host (DJ + animação): 625,00€

Music showcase@ Pateo

- Human Music Box (30-40 minutos): 500,00€
- Soul Premium(30-40 minutos): 1.500,00€
- Fado (30-40 minutos): 500,00€
- Fado Premium(30-40 minutos): 1.500,00€
- Saxofone (30-40 minutos): 500,00€
- Violinista (30-40 minutos): 500,00€

Mágico | Empregado de Mesa falso

- Até 4 horas: 500,00€

Carro de Pipocas | Algodão doce

- Até 2 horas: 350,00€

Câmara 360°

- 3 a 5 horas: 1.000,00€

Sessão de cocktails

- Até 30 minutos de duração: 25,00€ pax
- Workshow & Taste

Explosão de Confetis

- Explosão de confetis no Pateo Fotossíntese: 500,00€

On request...



LUMEN
HOTEL
& THE LISBON LIGHT SHOW

Contactos

tso@lumenhotel.pt

210 547 410

(chamada para rede fixa nacional)

lumenhotel.pt