

BOWT

2024

LEÃO HOLANDÊS

A TODOS OS VALORES APRESENTADOS, ACRESCER IVA À TAXA LEGAL EM VIGOR.



LEÃO HOLANDÊS



LOTAÇÃO
70 PESSOAS



TRIPULAÇÃO
4 PESSOAS



CARACTERÍSTICAS
ESCUNA TRADICIONAL; 2 PISOS; CONVÉS SUPERIOR; SALÃO INTERIOR COM 40 LUGARES SENTADOS; BAR EM MADEIRA; CASAS DE BANHO MASCULINA E FEMININA.

BOWT

VALORES BASE



725€ + IVA 6%

ALUGUER DA EMBARCAÇÃO
PARA 2 HORAS ATÉ 25 PESSOAS



290€ + IVA 6%

HORA EXTRA



26€ + IVA 6%

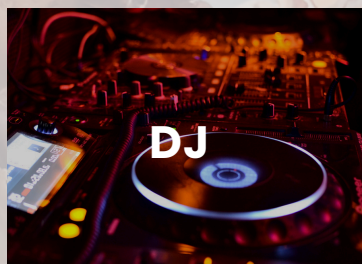
CADA PESSOA EXTRA



309€ + IVA 23%

TAXA COBRADA EM EVENTOS
REALIZADOS NO HORÁRIO SUNSET

COM POSSIBILIDADE DE ACRESCENTAR VÁRIOS EXTRAS*



* ou levar os próprios consumíveis (bebida e/ou comida):
é cobrada uma taxa de rolha de 10€ + iva p/pessoa

** possibilidade de aluguer de mobiliário para catering, para mais
informações, contacte o nosso departamento comercial.

SABIA QUE...

Na nossa embarcação, tem a oportunidade de usufruir da experiência de mergulhar e nadar pelo Rio Tejo.

Esta experiência é ideal para aqueles que desejam fugir à rotina e conectarem-se com a natureza de uma forma única e divertida.

CONDIÇÕES

Esta experiência aplica-se apenas a passeios com duração igual ou superior a 4h.

BOAT

EXTRAS QUE FAZEM TODA A DIFERENÇA

DJ EXPERIENCE

SISTEMA DE SOM, DJ,
PRODUÇÃO DE LUZES

160 € / HORA
+ IVA

FOTOGRAFIA

FOTÓGRAFO A BORDO +
PRODUÇÃO

150 € / HORA
+ IVA

BAR PREMIUM

25 € / PESSOA
+ IVA

EXTRAS DISPONÍVEIS

DJ EXPERIENCE

SISTEMA DE SOM, DJ, PRODUÇÃO DE LUZES

160€ / HORA
+IVA

SISTEMA SOM FESTA

SISTEMA DE COLUNAS DE FESTA

80€
+IVA

CATERING

DESDE

18€ / PESSOA
+IVA

DESCRIÇÃO NA PÁGINA "OPÇÕES DE CATERING"

BAR

DESDE

15€ / PESSOA
+IVA

DESCRIÇÃO NA PÁGINA SEGUINTE

FOTOGRAFIA

FOTÓGRAFO A BORDO + PRODUÇÃO

150€ / HORA
+IVA

VÍDEO

INCLUI VÍDEO COM DRONE E LICENÇAS

550€ / PARA
EVENTOS ATÉ 3H
+IVA

FUN BOAT

DESDE

19€ / PESSOA
+IVA

FADO

1 HORA DE ESPETÁCULO

400€
+IVA

AUDIOVISUAIS

TV 65", MICROFONE E SISTEMA DE SOM

300€
+IVA

ATIVIDADE DE TEAMBUILDING

30€ / PESSOA
+IVA

OPÇÕES DE BAR

PARTY BAR

15€/PESSOA



Valores válidos para 2 horas hora extra 8,00€
+ IVA p/pessoa

WHITE BAR

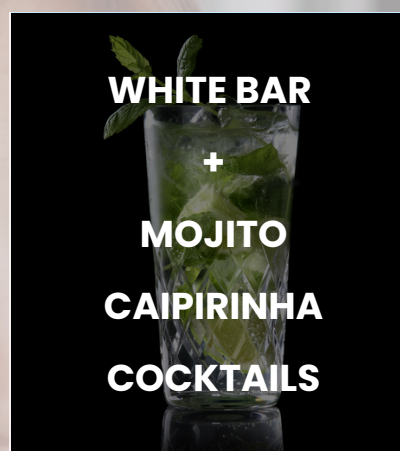
20€/PESSOA



Valores válidos para 2 horas hora extra 10,00€
+ IVA p/pessoa

PREMIUM BAR

25€/PESSOA



Valores válidos para 2 horas hora extra 12,00€
+ IVA p/pessoa



A TODAS AS OPÇÕES É ACRESCIDO O IVA À TAXA LEGAL EM VIGOR

BOhT

MENUS DE CATERING



FRUIT AND SNACKS

18€/PESSOA



NACHOS COM GUACAMOLE
VARIEDADE DE APERITIVOS
TOSTAS
CHIPS
PIPOCAS
FRUTA

SNACKS PREMIUM

20€/PESSOA



NACHOS COM GUACAMOLE
VARIEDADE DE APERITIVOS
TOSTAS
CHIPS
PIPOCAS
FRUTA
TÁBUA DE QUEIJOS E
ENCHIDOS

IBÉRICO

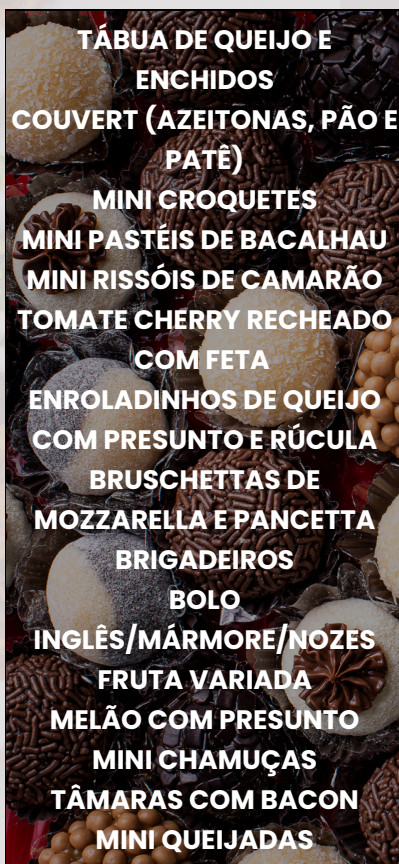
21,5€/PESSOA



RISSÓIS DE CAMARÃO
CROQUETAS DE PRESUNTO
BRUSCHETTA DE TOMATE E
PESTO
BRUSCHETTA DE COGUMELOS
E CHOURIÇO TÁBUA DE
QUEIJOS E ENCHIDOS
MINI ESPETADAS DE TOMATE
CHERRY E FETA PÃO COM
PATÊ DE ATUM
FRUTA VARIADA
BOLO DE CHOCOLATE
ESCOLHER 6 OPÇÕES

LANCHE

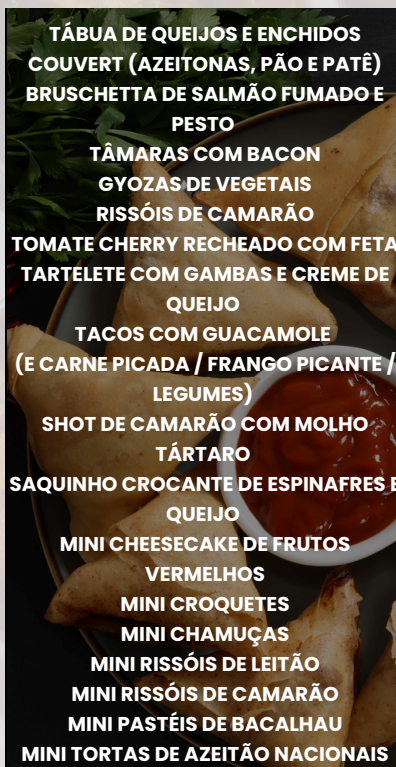
23€ /PESSOA



TÁBUA DE QUEIJO E
ENCHIDOS
COUVERT (AZEITONAS, PÃO E
PATÊ)
MINI CROQUETES
MINI PASTÉIS DE BACALHAU
MINI RISSÓIS DE CAMARÃO
TOMATE CHERRY RECHEADO
COM FETA
ENROLADINHOS DE QUEIJO
COM PRESUNTO E RÚCULA
BRUSCHETTAS DE
MOZZARELLA E PANCETTA
BRIGADEIROS
BOLO
INGLÊS/MÁRMORE/NOZES
FRUTA VARIADA
MELÃO COM PRESUNTO
MINI CHAMUÇAS
TÂMARAS COM BACON
MINI QUEIJADAS

LANCHE PREMIUM

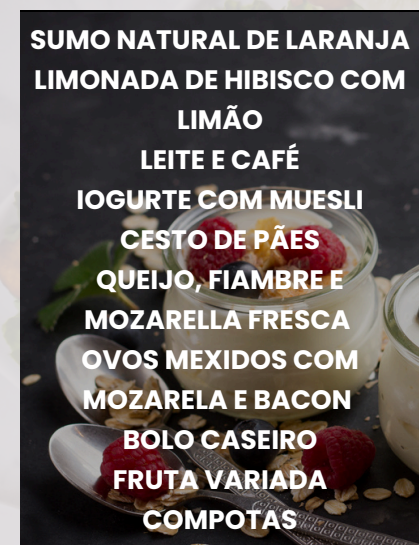
28,5€/PESSOA



TÁBUA DE QUEIJOS E ENCHIDOS
COUVERT (AZEITONAS, PÃO E PATÊ)
BRUSCHETTA DE SALMÃO FUMADO E
PESTO
TÂMARAS COM BACON
GYOZAS DE VEGETAIS
RISSÓIS DE CAMARÃO
TOMATE CHERRY RECHEADO COM FETA
TARTELETE COM GAMBAS E CREME DE
QUEIJO
TACOS COM GUACAMOLE
(E CARNE PICADA / FRANGO PICANTE /
LEGUMES)
SHOT DE CAMARÃO COM MOLHO
TÁRTARO
SAQUINHO CROCANTE DE ESPINAFRES E
QUEIJO
MINI CHEESECAKE DE FRUTOS
VERMELHOS
MINI CROQUETES
MINI CHAMUÇAS
MINI RISSÓIS DE LEITÃO
MINI RISSÓIS DE CAMARÃO
MINI PASTÉIS DE BACALHAU
MINI TORTAS DE AZEITÃO NACIONAIS

BRUNCH

20,5€/PESSOA



SUMO NATURAL DE LARANJA
LIMONADA DE HIBISCO COM
LIMÃO
LEITE E CAFÉ
IOGURTE COM MUESLI
cesto de PÃES
QUEIJO, FIAMBRE E
MOZZARELLA FRESCA
OVOS MEXIDOS COM
MOZZARELLA E BACON
BOLO CASEIRO
FRUTA VARIADA
COMPOTAS

A TODAS AS OPÇÕES É ACRESCIDO O IVA À TAXA LEGAL EM VIGOR
*PARA MENOS DE 50 MENUS, ACRESCE 1€ + IVA POR PESSOA

MENUS DE CATERING

TACOS AND TORTILLAS

31€ /PESSOA

NACHOS COM GUACAMOLE

CHILI COM CARNE

BACON COM CEBOLA

CARNE ASSADA

CAMARÃO

TOMATE TEMERADO

MILHO

MIX DE PIMENTOS

GUACAMOLE

HUMMUS

FRANGO

STRACCIATELLA

CREME CHEDDAR

TOFU

FEIJÃO

COURGETTE E BERINGELA

SALADA

SOBREMESA

PANNA COTTA DE FRUTOS

VERMELHOS OU MARACUJÁ

SUSHI MAN

46€ /PESSOA

SUSHI MAN A BORDO

EXCLUSIVO PARA GRUPOS

FULL MEAL

4 MOMENTOS

32,5€ /PESSOA

ENTRADAS

ESCOLHER DUAS

PRATO PRINCIPAL

ESCOLHER UM

SOBREMESA

ESCOLHER UM

DESCRIÇÃO DE OPÇÕES

DISPONÍVEIS NA PÁGINA

SEGUINTE: CATERING

SUSHI

32€ /PESSOA

20 PEÇAS POR PESSOA

COMBINADO

O SUSHI JÁ VAI ESTAR PREPARADO

PARA O GRUPO

FULL MEAL

5 MOMENTOS

35€ /PESSOA

ENTRADAS

ESCOLHER DUAS

PRATO PRINCIPAL

ESCOLHER DOIS

SOBREMESA

ESCOLHER UM

DESCRIÇÃO DE OPÇÕES

DISPONÍVEIS NA PÁGINA

SEGUINTE: CATERING



A TODAS AS OPÇÕES É ACRESCIDO O IVA À TAXA LEGAL EM VIGOR
*PARA MENOS DE 50 MENUS, ACRESCE 1€ + IVA POR PESSOA

OPÇÕES DE CATERING

FULL MEAL

4 & 5 MOMENTOS

ENTRADAS

BRUSCHETTA DE SALMÃO FUMADO COM STRACCIATELLA E PESTO
COGUMELOS RECHEADOS, GRATINADOS COM MOLHO PESTO
BRUSCHETTA DE GAMBAS À GUILHO
SALADA DE POLVO
CEVICHE DE PEIXE BRANCO
PATANISCAS DE BACALHAU
ESPETADA DE MORCELA COM ABACAXI
CAREMELIZADO

OPÇÃO VEGETARIANA

COURGETTE AO AZEITE DE ALECRIM E LASCAS DE QUEIJO DA ILHA
SALADA CAPRESE
BRUSCHETTA DE TOMATE, AZEITE E PESTO

OPÇÃO VEGAN

COGUMELOS RECHEADOS E GRATINADOS COM QUEIJO VEGAN E MOLHO PESTO

PRATO PRINCIPAL

OPÇÃO DE PEIXE

SALMÃO GRATINADO NO MOLHO MASCARPONE E BATATAS, ACOMPANHA SALADA IBÉRICA
SALADA COM CAMARÕES AO MOLHO MEDITERRÂNEO QUENTE E STRACCIATELLA
BACALHAU/ POLVO À LAGAREIRO EM CAMA DE ESPINAFRES COM BATATA A MURRO
MUKEKA DE CAMARÃO COM ARROZ BASMATI E FAROFA DE PANKO

OPÇÃO VEGETARIANA

RAVIOLI DE RICOTA E ESPINAFRES AO MOLHO DE AÇAFRÃO
LASANHA DE VEGETAIS*
GNOCCHI COM MOLHO DE BETERRABA E GRANNA PADANO

*MASSA SEM OVOS, CONTÉM GLÚTEN

OPÇÃO VEGAN

CARIL DE TOFU E VEGETAIS COM ARROZ DO CHEF
KIBE DE SEITAN COM MOLHO DE IOGURTE COM SALADA E ARROZ DO CHEF RIGATONI À BOLONHESA GRATINADO

OPÇÃO DE CARNE

ROSBIFE DA VAZIA COM MOLHO DEMIGLACE COM BATATA DUCHÊSE E ESPARGOS
ARROZ DE PATO DESCONSTRUÍDO À MODA DO CHEF
BOCHECHAS DE PORCO PRETO COM REDUÇÃO DE VINHO TINTO COM PURÉ DE BATATA DOCE E COUVE DE BRUXELAS
PICA-PAU COM FAROFA PANKO E ARROZ DE TOMATE

SOBREMESA

MOUSSE DE CHOCOLATE
TIRAMISÚ
PANNACOTTA DE FRUTOS VERMELHOS OU MARACUJÁ
TARTE DE MAÇÃ

PUDIM DE LEITE BRASILEIRO
CHEESECAKE DE FRUTOS VERMELHOS OU MARACUJÁ
SALADA DE FRUTAS
PAPARRUCHA (BOLO DE CHOCOLATE)

TAXA SUNSET

PORQUÊ A TAXA SUNSET?

**NO PERÍODO DE SUNSET,
NORMALMENTE,
TEMOS PASSEIOS REGULARES. CASO
HAJA
UM ALUGUER PRIVADO, ESTES
PASSEIOS
NÃO SE PODERÃO REALIZAR, RAZÃO
PELO
QUAL O "HORÁRIO SUNSET" TEM UM
VALOR SUPERIOR;
ESTA TAXA É APLICADA MEDIANTE OS
HORÁRIOS DOS NOSSOS PASSEIOS
REGULARES. PARA SABER SE SE
APLICA,
OU NÃO, AO SEU EVENTO, CONSULTE
UM
DOS NOSSOS COMERCIAIS.**

SEGURO METEOROLÓGICO

**PORQUÊ A IMPORTÂNCIA DE
SEGURO METEOROLÓGICO?**

**SE AS CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS
NÃO
FOREM AS MELHORES (CHUVA),
PODEMOS
ADIAR O EVENTO PARA OUTRO DIA OU
MESMO
CANCELAR E REEMBOLSAR O
MONTANTE;
PARA OBTERUM REEMBOLSO DE 100%, O
EVENTO SÓ DEVE
SER CANCELADO DEVIDO A
CONDIÇÕES ADVERSAS (CHUVA) E
COM 24
HORAS DE ANTECEDÊNCIA;
ESTE SEGURO TEM UM CUSTO DE
150,00 EUROS
+ IVA.**

CONDIÇÕES DE RESERVA

A RESERVA OBRIGA AO PAGAMENTO DO SINAL (50%)

A PRÉ-RESERVA É FEITA POR ESCRITO E TEM UMA VALIDADE DE 48H ATÉ SER FORMALIZADA COM O PAGAMENTO DO SINAL. DURANTE ESSE PRAZO NÃO SÃO ACEITES RESERVAS DE OUTROS CLIENTES, SEM AVISO PRÉVIO.

O RESTANTE PAGAMENTO TEM DE SER FEITO ATÉ UMA SEMANA ANTES DA DATA DO EVENTO.

RESERVAS COM MENOS DE 7 DIAS PODERÃO ESTAR SUJEITAS A UMA TAXA DE URGÊNCIA DE 10% SOBRE O PREÇO FINAL TOTAL.

O PROGRAMA DEFINIDO (NÚMERO DE PASSEIOS, EMENTAS, EXTRAS, HORÁRIOS, ETC.) TEM DE ESTAR FECHADO NO MÁXIMO ATÉ 3 DIAS ÚTEIS DA DATA, QUALQUER DESISTÊNCIA OU ALTERAÇÃO DO NÚMERO DE PARTICIPANTES NO PRÓPRIO DIA, NÃO DÁ DIREITO A REEMBOLSO DESSE MONTANTE.

QUALQUER RESERVA ESTÁ SUJEITA À DISPONIBILIDADE DA EMBARCAÇÃO. POR ESSA RAZÃO, RECOMENDA-SE A RESERVA DA DATA (EMBARCAÇÃO COM MÁXIMA ANTECEDÊNCIA).

CONDIÇÕES DE IVA



ALUGUER DA EMBARCAÇÃO E PASSAGEIROS EXTRA - **6% IVA**

MENUS DE COMIDA - **13% IVA**

BEBIDAS, EXTRAS E TAXAS - **23% IVA**

PACKS - **CONSULTAR A NOSSA EQUIPA COMERCIAL**

CONDIÇÕES DO CATERING

ATÉ 3 DIAS ANTES DA DATA DO EVENTO: PREÇO NORMAL

ENTRE 3 A 2 DIAS ANTES DA DATA DO EVENTO: SERÁ ADICIONADA UMA TAXA DE URGÊNCIA DE 50% SOB O PREÇO TOTAL POR PESSOA

OS PEDIDOS EFETUADOS COM MENOS DE 48 HORAS (2 DIAS) DE ANTECEDÊNCIA* NÃO SERÃO ACEITES POR RAZÕES DE LOGÍSTICA E POR NÃO SER POSSÍVEL GARANTIR OS MATERIAIS NECESSÁRIOS

*(DEPENDENDO DO NÚMERO DE PESSOAS E DA EMENTA ESCOLHIDA)

SE OS MENUS FOREM PARA UM GRUPO INFERIOR A 15 PESSOAS, SERÁ APLICADO UM CUSTO ADICIONAL DE 1€ + IVA POR PESSOA

OS PRATOS DEVEM SER IGUAIS PARA TODO O GRUPO, EXCETO AS SOBREMESAS, QUE PODEM SER NO MÍNIMO 10 IGUAIS (PARA GRUPOS COM MAIS DE 20 PESSOAS, PODERÃO ESCOLHER APENAS 2 SOBREMESAS DIFERENTES)

QUALQUER PRATO EXTRA AO MENU, TEM 30% DE TAXA ADICIONAL SOBRE O VALOR DO MENU ESCOLHIDO, POR PESSOA.

CONDIÇÕES DE CANCELAMENTO

MAIS DE 45 DIAS ÚTEIS ANTES DA DATA DO EVENTO: DEVOLUÇÃO DE 70% DO VALOR TOTAL.

DE 15 DIAS A 45 DIAS ÚTEIS ANTES DA DATA DO EVENTO: DEVOLUÇÃO DE 50% DO VALOR TOTAL.

MENOS DE 15 DIAS ÚTEIS ANTES DA DATA DO EVENTO: NÃO HÁ REEMBOLSO.

POR FALTA DE CONDIÇÕES DE SEGURANÇA, CONDIÇÕES CLIMATÉRICAS ADVERSAS OU PROBLEMAS NA EMBARCAÇÃO: ALTERAÇÃO DA DATA OU REEMBOLSO SEM DIREITO A INDEMNIZAÇÃO.

SEMPRE QUE POSSÍVEL, SERÃO PERMITIDAS ALTERAÇÕES DE DATA.

EM CASO DE CANCELAMENTO APÓS REMARCAÇÃO, NÃO HAVERÁ LUGAR A QUALQUER REEMBOLSO