



OCTANT

Weddings · *Douro*

LOCAL

Rua Quinta das Fontainhas **672**
4550 – 607 Raiva, Castelo
de Paiva, Portugal

Para RESERVAR

+351 255 690 160
(Eventos) **+351 255 690 171**
events-douro@octanthotels.com

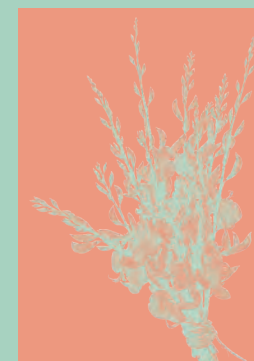


OCTANT DOURO

Sim, *parece* um SONHO, mas não é.
Pode vir a ser bem Real.

004 – 020

Quem Somos,^{P.007} Bom Saber,^{P.008} Douro
é Diversidade,^{P.010} Casar no Octant
Douro,^{P.014} Os nossos espaços,^{P.016} Inclua
experiência únicas,^{P.018} Usufrua
do nosso SPA,^{P.019} O Alojamento^{P.020}



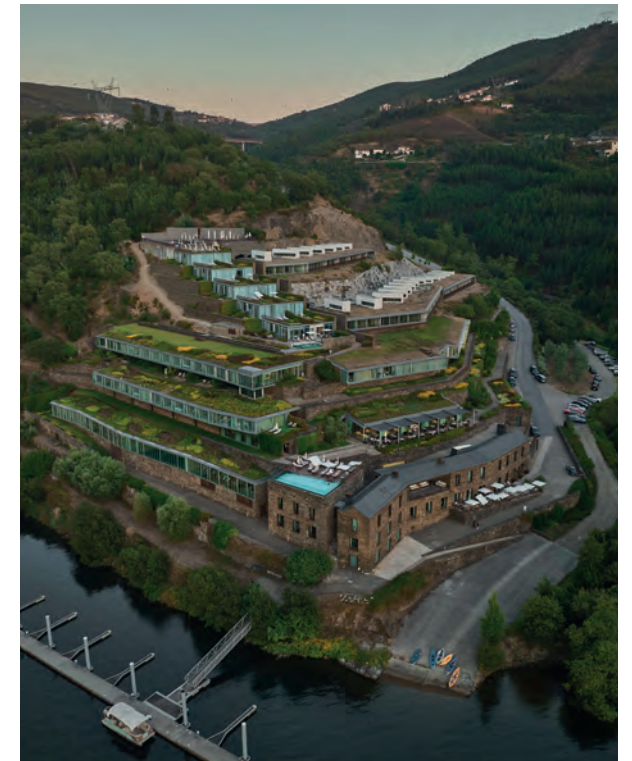


Quem SOMOS

SOMOS UM LUGAR PARA UM CASAMENTO ÚNICO E INESQUECÍVEL.

No coração do Douro, onde o rio nos conta as suas histórias através do seu silêncio, existe um lugar que nos transporta para além da realidade. É como se, ao atingirmos o quilómetro **41**, a contar da sua foz, nos encontrássemos com um mundo paralelo, onde a beleza da paisagem e a arquitetura única do **Octant Douro** se unem em total harmonia.

Entre as rochas de xisto e a transparência do vidro, encontramos os socalcos que se estendem até às margens do rio. Aqui, cada detalhe foi cuidadosamente concebido para criar uma união perfeita, onde a natureza, a arquitetura, as pessoas e a paisagem decidiram casar.



Bom Saber

DISTÂNCIAS

- 10 km de Castelo de Paiva
- 40 km do Porto
- 55 km do Aeroporto do Porto
- 160 km da fronteira com Espanha

61 QUARTOS E SUITES

ESPAÇOS & SERVIÇOS

- Fluvina com 26 ancoradouros
- Jardins e 2 piscinas panorâmicas exteriores
- SPA com circuito de hidroterapia, piscina de relaxamento, sauna, banho turco
- Ginásio Life Fitness
- RAIVA Restaurante panorâmico
 - Game Room
 - Biblioteca
 - Kids Corner
- À TERRA Restaurant
 - Lobby Market com produtos locais
 - Estacionamento
 - Wi-Fi
 - Acesso para pessoas com mobilidade reduzida
 - Babysitting

EXPERIÊNCIAS

- A nossa Equipa de Guest Relations encontra-se totalmente empenhada na criação de momentos autênticos
- Piquenique surpresa
 - Experiências gastronómicas locais
 - Desportos náuticos no Douro
 - Prova e tour de vinhos do Douro
 - Aldeias de xisto de Midões e Gondarém
 - “Ilha dos Amores” e percurso pedestre
 - Passadiços do Paiva
 - Caminhadas
 - Stand-up Paddle

Totalmente conscientes, as nossas decisões são guiadas por um profundo respeito pelo meio ambiente que nos rodeia. O socalco foi pensado em total sintonia com a paisagem, refletindo um compromisso com a preservação da beleza natural.

Cultivamos um jardim de aromáticas, onde diariamente colhemos as mais naturais ervas. São elas um tributo à pureza dos sabores que adicionamos ao banquete dos convidados. O mel puro, produzido pelas abelhas da nossa região, é uma iguaria que está presente no nosso pequeno-almoço e que nos faz viajar através dos sentidos.

Mas o maior tesouro do **Octant** Douro são as conexões que aqui se forjam. Uma ligação entre a criação humana e a beleza natural que mais parecem ter nascido juntas. E claro, quando os casais chegam para celebrar o amor e a união, uma nova ligação nasce.

É neste lugar único, onde a natureza divide o protagonismo com os noivos, que cada detalhe é um tributo ao amor. É aqui, no **Octant** Douro, que as histórias ficam para a história.





Douro é DIVERSIDADE

NA PAISAGEM, NA GASTRONOMIA,
NAS GENTES E ATÉ NOS PAÍSES.



O nosso Douro chama-se Duero na sua nascente, nos picos da Serra de Urbión, a **2160** metros de altitude. Dali até à foz, aos pés da cidade do Porto, contam-se praticamente **900** km's, alguns dos quais considerados Património Mundial da Unesco. Desenha um caminho único, abraçando paisagens diversas, pessoas encantadoras e uma gastronomia inigualável.

O Rio Douro é como um tesouro gastronómico, onde a riqueza dos quatro eixos da culinária ibérica – azeite, queijos, enchidos e vinhos – são protagonistas em cada região que visita.

A nossa missão é ser testemunha desta jornada culinária e cultural, da nascente à foz. Descobrir vinhos distintos de cada lugar, saborear as diferenças nos queijos e enchidos ao longo do percurso e apreciar todos os azeites especiais.

E esta viagem especial pode ser vivida num dia único como é um casamento. A riqueza gastronómica, a paisagem deslumbrante e a cultura envolvente enriquecem este momento tão desejado. Um romance eterno, onde o Douro une pessoas e paladares numa dança inesquecível.



CASAR no Octant Douro

UM DIA DOURO.



Viver um dia tão especial à beira do encantador Rio Douro, envolto num espaço que é tanto moderno quanto acolhedor. Uma combinação perfeita entre uma paisagem de tirar o fôlego e uma arquitetura única. São inúmeras as possibilidades que o nosso hotel oferece para que este momento seja o sonho realizado.

Cada espaço possui a sua própria atmosfera e personalidade, o que permite realizar a cerimónia à beira da piscina panorâmica com vista rio ou num dos outros envolventes espaços tanto ao ar livre como no interior.

Queremos acompanhá-lo nesta viagem e temos uma equipa disponível para pensar em tudo com o maior detalhe, desde selecionar os locais que mais refletem a visão dos noivos, às composições florais e decoração ou mesmo a programar a estadia perfeita para os seus convidados, tudo para tornar este dia memorável.



Os nossos Espaços

NO OCTANT DOURO, CADA ESPAÇO TEM UMA ATMOSFERA E PERSONALIDADE PRÓPRIA.

No **Octant** Douro, cada espaço tem uma atmosfera única e especial. Para uma cerimónia em regime de exclusividade, entre a nossa piscina panorâmica, os espaços interiores e os exteriores, a escolha poderá causar uma boa dor de cabeça. Tão boa que ficará para a história.

DESCUBRA OS NOSSOS JARDINS

Uma das características mais marcantes do nosso hotel é estar rodeado de jardins e recantos verdes, com vistas para o Douro e que fazem as delícias de quem nos visita.

AS NOSSAS PISCINAS EXTERIORES

São duas. Uma de um azul que compete com o céu e a outra de um azul profundo. Ambas têm vista panorâmica sobre o Douro.

RESTAURANTE RAIVA

É o nosso espaço de refeições de eleição, onde o Chef Dárcio e a sua Equipa trabalham diariamente para servir experiências gastronómicas memoráveis. Sempre em harmonia com o local. Com espaço interior e uma esplanada exterior com vista.

DÊ UM SALTO À BIBLIOTECA

Se procura tranquilidade este é um dos locais ideais para si. Com vistas para o rio, estantes cheias e, durante o inverno, a lareira ligada.



Inclua experiências ÚNICAS

PORQUE ESTE PERÍODO TÃO ESPECIAL,
MERECE AS MELHORES EXPERIÊNCIAS.

Desde o explorar da gastronomia e dos produtos regionais, a piqueniques em locais secretos, e eventos mais relacionados com o rio, passeios na região ou visitas a adegas.

O **Octant** Douro tem um Guest Relations Manager totalmente dedicado a criar estes momentos.

PREÇOS SOB CONSULTA.

Ficam algumas ideias de como utilizar da melhor

- Piquenique surpresa
- Experiências gastronómicas locais
- Organic farm
- Tours de barcos
- Desportos náuticos no Douro
- Prova e tour de vinhos do Douro
- Aldeias de xisto de Midões e Gondarém
- “Ilha dos Amores” e percurso pedestre
- Passadiços do Paiva
- Caminhadas e Stand-up Paddle

Antes da cerimónia, um passeio de barco, seguido de um piquenique na Ilha dos Amores, é uma boa escolha para celebrar uma união iminente à volta de uma natureza serena.

E porque não juntar os padrinhos e madrinhas para uma prova de vinhos, queijos e enchidos regionais e todos desvendarem os sabores autênticos da região?

Usufrua do nosso SPA

PARA RELAXAR ANTES
OU DEPOIS DO GRANDE DIA.

O nosso Spa é um espaço minimalista, onde é impossível se abstrair da proximidade com o Rio Douro e da paisagem envolvente.

Por isso, procuramos dar destaque aos ingredientes produzidos localmente, aos tratamentos que nos fazem regressar às origens, às ervas medicinais e outras botânicas que eram ancestralmente utilizadas.

- Piscina interior aquecida (24H por dia), com vista panorâmica para o Douro.
- Duche sensações.
- Sauna e banho turco com vista sobre o rio.
- Menu de wellness.
- Cinco salas de tratamento.

Para despertar o bem-estar absoluto, propomos a escolha entre uma massagem a dois ou a oferta de tratamentos especiais para os pais dos noivos. Afinal, também eles precisam de relaxar. Conte com o **Octant** Douro para experiências únicas e personalizadas.



TIPOLOGIAS

São **61** quartos e suites, organizados de acordo com as seguintes tipologias:

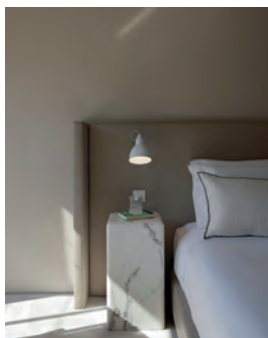
- 11** Deluxe vista Montanha
- 24** Deluxe vista Rio
- 2** Superior vista Rio
- 10** Vista Rio com varanda
- 4** Vista Rio com Terraço
 - 4** Full View
 - 1** Suite Paiva
 - 1** Suite Douro
 - 1** Suite Ribeira
 - 1** Suite Arda
 - 1** Suite Panorâmica
 - 1** Pool Suite

VOUCHER

(REGIME DE EXCLUSIVIDADE)

O voucher inclui:

- 1** noite de alojamento
- 1** garrafa de espumante à chegada
- 1** massagem de casal



O Alojamento

61 QUARTOS E SUITES, COM DIFERENTES TIPOLOGIAS E O MESMO CONFORTO.

Todas as tipologias de alojamento no **Octant** Douro têm características de tirar a respiração.

Sabemos que num dia tão especial, querera ficar num sítio que simbolize o momento que está a ser vivido. Por isso mesmo, sugerimos sempre aos noivos que recebemos que fiquem alojados na Pool Suite, com áreas amplas, sala de jantar e zona de refeições exterior e uma infinity pool privada com vistas para o rio e de onde é possível ver toda a paisagem que envolve o hotel: as curvas do rio, a fluvina, uma das nossas piscinas exteriores e, a beleza inigualável das montanhas que nos acolhem.

Para casamentos em regime de exclusividade, oferecemos algo especial: um voucher de estadia para que possam vir celebrar connosco o primeiro aniversário.

OS MENUS

Sim, *parece* um SONHO, mas não é.
Pode vir a ser bem Real.

021 – 032

O Chef as suas criações,^{P.022} Os Menus^{P.024}

O CHEF e as suas criações

CHEF DÁRCIO HENRIQUES

Desde sempre me lembro de estar na quinta dos meus pais, a mexer na terra, nas frutas e nos legumes. Aí nasce a minha paixão por este mundo e sobretudo a minha paixão pelo produto!

Começo em Portugal, de uma forma mais tímida, mas foi em **2013** que dei um salto de fé e iniciei a minha viagem fora do país. Passei por Paris, onde trabalhei com o Joel Robuchon por 2 anos. Em **2015** rumei a Shangai, para abrir o primeiro restaurante português, uma experiência muito enriquecedora! Passado um ano regresssei à Europa, para Londres, para trabalhar com o Chef Eric Frechon no Celeste, no hotel The Lanesborough – onde assumi a chefia da equipa em **2019** e conquistei **1** Estrela Michelin em **2020/2021**.

Chego ao **Octant** Douro, com a ambição de reescrever a cozinha duriense, honrando o rio desde a sua nascente até à foz, prestando homenagem aos produtos típicos de ambos os lados da fronteira do rio, com o meu toque de criatividade europeia moderna. Aproveite a viagem.

Welcome Cocktail

CANAPÉS

Mini tosta de tomate
e presunto ibérico

Tarteletes de húmus
e grão-de-bico frito

Blinis caseiros
com salmão fumado

Tartar de atum,
guacamole e batata-doce

Sopa de pepino com leite de coco

Mini croquetes de alheira e figo

Bolinho de beterraba
e queijo de cabra

Mini tostas de cogumelos
e ovo de codorniz

Rolinho de frango e rúcula

BEBIDAS

Espumante

Vinho branco e tinto

Vinho do Porto

Sumo de laranja

Chá fresco

Água

Refrigerantes

Cerveja

Os Menus

ENTRADAS

Paté de fígados com brioche e geleia de cereja

Pézinhos de porco em terrine à Pedorido-style

Salada de lentilhas verdes e codorniz

Ceviche de dourada com puré de batata-doce

Salmão curado com especiarias e salada de funcho

Carpaccio de polvo com molho de pimentos assados

Salada de miolo de sapateira quinoa e guacamole

Sopa de abóbora okaido com avelã

Gaspacho de tomate

Salada de trigo sarraceno e legumes grelhados

Salada de beterraba e molho pesto de couve penca

Sopa de couve-flor com pickles de rabanetes

ENTRADAS PREMIUM

Carpaccio de lombo de vaca com maionese de trufa

Raviolis de camarão com molho de foie gras e trufa

Vieiras com puré de aipo e molho de peixe

Escalopes de foie gras com brioche e molho e vinho do Porto

Ceviche de atum com leite de tigre

024

PEIXE

Robalo escalfado da lota, com puré de couve-flor

Truta salmonada do rio Douro com espinafres salteados e molho de espumante Dalva

Lulas com compota de tomate e arroz basmatic

Filetes de dourada da lota, azeitonas tomates e puré de agrião

Bacalhau confitado com pimentos assados em forno a lenha

Polvo à lagareiro com migas à Minhota

PEIXE PREMIUM

Filetes de peixe galo com arroz de legumes

Linguado com molho de amêijoas e puré de couve-flor torrado

Rodvalho OU pregado com cogumelos salteados e molho peixe

Rolo de tamboril com esmagada de batata e limão com molho bisque de camarão

CARNE

Bochecha de porco estufada com puré de batata e mini cenouras

Perna de borrego em terrine, azeitonas verdes, tomate e puré de aipo

Peito de pato confitado com polenta de milho, legumes e molho de aves

Vazia arouquesa com cogumelos e batatas salteadas

Barriga de porco bísaro a baixa temperatura com gratin de batata

Lombinho de porco com esmagada de batata e alheira tradicional

Presas de porco preto com puré de cenoura e gengibre e legumes da época

Costela mindinha de vaca em terrine com puré de batata e legumes da época

025

CARNE PREMIUM

Leitão de leite confitado com molho leitão e salada

Lombo de vaca com compota de cebola,
puré de batata e legumes

Lombinho de porco preto com esmagada de batata
e alheira, com legumes da época

Petivier de carne de caça com molho de vinho
do Porto

VEGETARIANO

Risoto de curgete

Couve-flor com azeite de caril

Gnocchi com puré de espinafres,
tomates salteados e queijo cabra

Cenoura em texturas com puré de tâmaras

SOBREMESAS

Tarte de limão merengada com gelado de hortelã

Fondant de chocolate com creme de laranja do Tua

Profiteiros de amêndoa e café

Farófia com chocolate branco e morangos

Frutos vermelhos com sorbet de framboesa

Torta de cenoura com gelado de manjeriço

Panacotta de chocolate branco e chá verde
com uma calda de cereja

Pudim abade priscos

MENUS OCTANT

Menu 1

Welcome cocktail
1 Entrada
1 Prato Principal
1 Sobremesa
Ceia

115€ POR PESSOA

Menu 2

Welcome cocktail
1 Entrada
1 Prato de Peixe
1 Prato de Carne
1 Sobremesa
Ceia

145€ POR PESSOA

Menu 3

INCLUI ESCOLHAS PREMIUM

Welcome cocktail
1 Entrada
1 Prato Principal
igual para todos
1 Sobremesa
Ceia

140€ POR PESSOA

Menu 4

INCLUI ESCOLHAS PREMIUM

Welcome cocktail
1 Entrada
1 Prato de Peixe
1 Prato de Carne
1 Sobremesa
Ceia

180€ POR PESSOA

Bebidas não incluídas

BEBIDAS

– VINHOS, WELCOME COCKTAIL & REFEIÇÃO

Escolha Douro 42€

Escolha do Sommelier 52€

Escolha premium 67€

Preço por pessoa

Suplementos

OPÇÕES ESPECIAIS

Buffet de entradas	20€
Buffet de sobremesas	20€
Mesa de marisco	40€
Mesa de leitão	20€
Mesa de queijos DOP	20€
Mesa de enchidos	20€
Mesa mista de queijos e enchidos	24€
Cortador de presunto por pata	7€

+PREÇO DA PATA
DE PRESUNTO

Preço por pessoa

BAR ABERTO

– Consumo mínimo obrigatório nas primeiras **2** horas

2 horas	38
Hora extra	16€ POR HORA
Suplemento de bebidas Premium	+8€

Preço por pessoa

Antes do Dia

Porque o casamento não é só o grande dia. Interessa o depois. E também o antes. É por isso que lhe damos a possibilidade de criar a véspera do casamento ao seu gosto. Assim, não há nervos a mais.

WELCOME COCKTAIL

Seleção À TERRA	28€
<i>Bebidas</i>	Vinho branco, tinto e espumante Cerveja Cocktail sem álcool Água aromatizada Sumo de laranja
<i>Comidas</i>	Seleção de 3 canapés sazonais

Preço por pessoa

Seleção DOURO	45€
<i>Bebidas</i>	Vinho branco, tinto e espumante Cerveja Cocktail sem álcool Cocktail com álcool Águas aromatizadas Gin Vodka Whisky Sumos de fruta
<i>Comidas</i>	Seleção de 5 canapés sazonais

Preço por pessoa

BARBACUE

COMIDA

Couvert

Seleção de pães e azeitonas – no buffet

Buffet de ENTRADAS

Tábuas de queijos e enchidos, Salada de tomate, Salada de batata, Salada de polvo, Salada de quinoa, Sopa de cenoura e gengibre, bruschetta de pêsego, manjeriço e mozzarella, alho francês assado com mimosa de ovo e molho romesco

Ofy

Bacalhau, Camarões, Vazia, Presa de porco e Salmão

Acompanhamentos

Arroz basmati com frutos secos, espetada de legumes grelhados, batata grelhada e chips de batata e beterraba

Sobremesas

Mousse de Chocolate, Leite Creme, Pão de ló, Torta de laranja amarga do Tua, fruta laminada

A realização deste menu está sujeito às condições climatéricas.
Menu disponível para mínimo de **30** pessoas.

Preço COMIDA
Preço BEBIDAS

90€ POR PESSOA
34€ POR PESSOA

030

LIGHT LUNCH NA SUITE NOIVA OU NOIVO

COMIDA

Tábuas de queijos
e enchidos
Finger sandwich
variadas
Fruta laminada

BEBIDAS

Espumante
Sumos e refrigerantes
Minis

Preço por ADULTO
Preço por CRIANÇA

45€
N/A

031



Dia Seguinte

Mais uma vez, porque o casamento não é só o grande dia. Interessa o antes. E também o depois. É por isso que lhe oferecemos as melhores soluções para a recuperação do seu casamento.

Porque o dia seguinte é um dia para recordar. E deve fazê-lo nas melhores condições.

COMIDAS

Quiche, Mini bolos, Sumos, Bolos caseiros, Seleção de enchidos, Seleção de queijos, Fruta, Iogurtes, Seleção de pães, Ovos mexidos, Bacon, Salsichas, Feijão, Crepes salgados e simples feitos à sua escolha, Salada tomate, Salada de vegetais, Salada de polvo, Salada de quinoa portuguesa e legumes, Bacalhau assado, Legumes assados, Rosbife assado, Arroz, Chips, Panquecas

BEBIDAS

Espumante
Sumos e refrigerantes
Minis

Preço por ADULTO
Preço por CRIANÇA

65€
45€

Elopements

Um jantar exclusivo com **8** pratos num dos espaços do hotel e onde é criado um menu personalizado de acordo com os gostos e preferências dos noivos.

Dependendo da época do ano e das condições climáticas a experiência acontece num dos jardins ou na biblioteca.

MENU (2 PESSOAS)

Experiência
Be My Guest

COMIDA

Menu Degustação
de **8** pratos

BEBIDAS

Escolha Douro	50€
Escolha do Sommelier	80€
Escolha Premium	130€
Escolha vinhos do Porto Premium	150€

Preço por pessoa

Preço por ADULTO (comidas)

190€

034

TERMOS & CONDIÇÕES

035 – 039

Termos & Condições^{P.036}

035

Termos & Condições

ALOJAMENTO

Reserva obrigatória mínima:

PARA EVENTOS ATÉ **35** CONVIDADOS

2 Suites (estadia mínima de **2** noites)

PARA EVENTOS ENTRE **35** E **60** CONVIDADOS

4 suites e **16** quartos (estadia mínima de **2** noites)

PARA EVENTOS COM MAIS DE **60** CONVIDADOS

Reserva obrigatória do hotel em exclusividade (estadia mínima de **2** noites)

Oferecemos tarifas especiais de alojamento para casamentos consoante a época do ano.

Os preços são por noite, por quarto para duas pessoas e com pequeno-almoço incluído.

Em Julho e Agosto o **Octant Douro** não realiza casamentos.

NÚMERO DE PARTICIPANTES

E ESCOLHA DOS MENUS

Os preços são válidos para grupos superiores a **20** pessoas, com o mesmo menu.

Os menus podem ser alterados (uma vez que utilizam produtos da época) e estão sujeitos a confirmação.

Os preços incluem IVA à taxa legal.

O hotel deverá ser informado por escrito do número final de participantes presentes no evento com uma antecedência mínima de **15** dias.

O número final informado será considerado como o mínimo no momento de faturação.

A escolha de ementas deverá ser comunicada com **30** dias de antecedência, sob pena de não ser possível a confeção das respetivas iguarias.

O hotel não se responsabiliza pela prestação de serviço a um número de pessoas superior a **5%** do estipulado (sempre que o aumento se verifique a menos de **24** horas da cerimónia) ou **10%** (sempre que o aumento se verifique a menos de **48** horas).

O hotel deverá ser avisado com pelo menos **15** dias de antecedência sempre que haja clientes com restrições alimentares.

Pratos com peixe poderão sofrer alteração consoante disponibilidade no mercado.

Alterações serão comunicadas até **48** horas antes da cerimónia.

Devido à sazonalidade, alguns produtos poderão não estar disponíveis em certas alturas do ano. Os mesmos serão indicados e substituídos por um produto equivalente.

Os serviços de vinhos serão informados ao cliente com 7 dias de antecedência.

Menu igual para todos os elementos do grupo.

Preço por pessoa não inclui o Bolo de Casamento.

Preço para crianças dos **4** aos **12** anos, tem uma redução de **50%** do valor por pessoa.

Duração do serviço: **3** horas com uma tolerância de **30** minutos.

Após a sobremesa, terminará o serviço de bebidas.

Atraso de **60** minutos: aplicação de uma sobretaxa de **15%** do valor por pessoa/refeição.

Atraso de **90** minutos: aplicação de uma sobretaxa de **30%** do valor por pessoa/refeição.

TAXA DE ROLHA

Caso os clientes tragam vinhos, será cobrada uma taxa de rolha de **25€** por garrafa aberta e, para as bebidas espirituosas, de **40€** por garrafa.

COMIDAS E BEBIDAS

Não deverão entrar e/ou sair no Hotel quaisquer alimentos trazidos e/ou levados pelos organizadores ou seus convidados, sem prévia assinatura do termo de responsabilidade elaborado pela direção do Hotel.

EXTRAVIO DE BENS E SEGURANÇA DOS ESPAÇOS CONTRATADOS

O hotel declina extravios de bens, objetos ou outros valores presentes no decurso do evento.

Segurança adicional deverá ser obtida e paga pelo cliente com pré-aviso e autorização do hotel.

O hotel não assume a responsabilidade por bens deixados na área de banquetes e reuniões após o evento.

EQUIPAMENTO AUDIOVISUAL

O fornecimento de equipamento audiovisual poderá ser contratado pelo hotel, devendo para esse efeito ser solicitado com a devida antecedência.

O cliente deverá especificar com a maior exatidão qual o tipo de material necessário.

Se o cliente optar por contratar diretamente o aluguer e a instalação do equipamento, o hotel não se poderá responsabilizar pela qualidade do mesmo e a respetiva assistência técnica.

Quaisquer custos relativos a direitos de autor serão cobrados ao cliente.

DECORAÇÕES, PUBLICIDADE, PRODUTOS INFLAMÁVEIS, TÓXICOS E SINALÉTICAS

A colocação de cartazes ou qualquer outro tipo de decoração ou publicidade terá de ser providenciada pelo cliente dependendo, no entanto, da prévia autorização do hotel, que a poderá impedir.

Ficam desde já proibidos os materiais inflamáveis, tais como: fogo-de-artifício, gás, carvão, os produtos tóxicos ou quaisquer outros que causem irritações.

Nenhuma decoração poderá ser colocada em frente a extintores, saídas de emergência ou próxima de fontes que geram energia.

Nada deverá ser afixado a pavimentos, paredes, tetos ou colunas com pregos, parafusos, pioneses, fita adesiva ou outros meios para suspensão que possam danificar.

As despesas decorrentes da reparação de quaisquer danos causados nas instalações ou equipamentos do hotel serão da única responsabilidade do cliente, ficando o hotel autorizado a cobrar tais importâncias.

ANIMAÇÃO

O hotel deverá ser sempre previamente informado da animação, aprovando a mesma nos termos e horários acordados.

O pagamento de licenças e outras autorizações são da responsabilidade do cliente.

PREÇOS NÃO INCLUEM

Decoração, animação, cerimónia, bolo de casamento e alojamento ou privatização de espaços.

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

O hotel fica desobrigado a disponibilizar os quartos e outros espaços do hotel que possam ser objeto de reserva, caso existir impossibilidade do hotel em consequência de quaisquer casos de força maior, atos governamentais ou de outras autoridades, guerras, hostilidades, distúrbios de natureza civil, greves, lock-out, motins, epidemias, quarentenas, ou em consequência de outras situações resultantes de quaisquer causas para além do controlo do hotel.

O hotel não terá qualquer responsabilidade no fornecimento dos espaços reservados se a impossibilidade for devida a qualquer das causas referidas.

PAGAMENTO E DADOS PARA FATURAÇÃO

Deverão ser cumpridas as condições de pagamento previamente estabelecidas entre o hotel e o cliente e os dados para a emissão da fatura deverão ser fornecidos aquando da confirmação do evento (nome, morada, número de contribuinte).

Após a emissão da fatura, o hotel não se responsabiliza pela falta de qualquer dado não fornecido atempadamente (exemplo: no de encomenda, ordem de compra, entre outros).

OCTANT DOURO

P.007

Quem Somos

P.008

Bom Saber

P.010

Douro é Diversidade

P.014

Casar no Octant Douro

P.016

Os nossos Espaços

P.018

Inclua experiências únicas

P.019

Usufrua do nosso SPA

P.020

O Alojamento

O MENU

P.022

O Chef e as suas criações

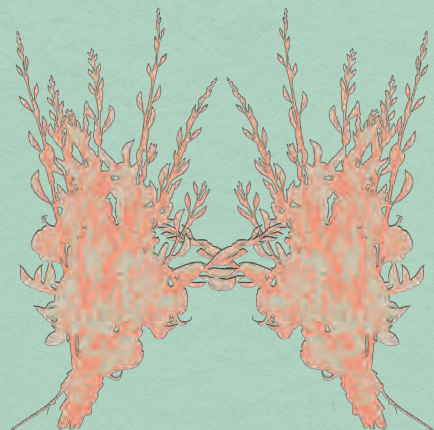
P.024

O Menu

TERMOS & CONDIÇÕES

P.036

Termos & Condições



Para RESERVAR
+351 255 690 160
events-douro@octanthotels.com