

OCTANT

Douro

Casar no DOURO





ÍNDICE

OCTANT DOURO 03

Quem somos

Facts & Figures

O DOURO QUE TAMBÉM É DUERO 09

CASAR NO DOURO 11

Os nossos espaços

Inclua experiências únicas

Usfrua do nosso Spa

O alojamento

O Chef e as suas criações

CONDIÇÕES GERAIS 31



QUEM SOMOS

Estamos no quilómetro 41 do Rio Douro a contar da sua foz.

O local onde nos encontramos e as características arquitetónicas do nosso edifício amplificam a ligação à paisagem circundante e de fuga à realidade: o Octant Douro, construído em pedra de xisto e vidro, num sistema de escharpa que se alonga quase até ao rio, teve por base uma série de preocupações ambientais e de coerência com o meio envolvente – foi a pensar na nossa sustentabilidade que plantámos uma horta onde diariamente colhemos as ervas aromáticas, ou que decidimos ter as nossas próprias colmeias de onde é extraído o mel que faz as delícias de alguns, ao pequeno-almoço.

Aqui a construção humana – do edifício às duas piscinas exteriores ou à fluvina – não choca. É, sim, um elemento de conjugação com o rio e com as montanhas que a circundam.

A envolvente natural é uma constante no Octant Douro. Seja no interior ou no exterior estamos permanentemente a ser inundados pela natureza.

Esse é um dos pontos diferenciadores do Octant Douro: um hotel que é uma peça artística a dialogar ininterruptamente com o rio e com o vale.



FACTS & FIGURES

DISTÂNCIAS

10 km de Castelo de Paiva

40 km do Porto

55 km do Aeroporto do Porto

160 km da fronteira com Espanha (Tui)

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
- Restaurante panorâmico
- Bar Lareira
- Bilhar
- Biblioteca
- Movie corner interior
- Lavandaria
- Estacionamento gratuito
- Caiaques
- Wi-Fi gratuito
- Acesso para pessoas com mobilidade reduzida
- Babysitting
- Organização de eventos

EXPERIÊNCIAS

Temos um Experience Manager dedicado a criar momentos únicos.

- Piquenique surpresa
- Experiências gastronómicas locais
- 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
- Paddle



O DOURO QUE TAMBÉM É DUERO

O Douro que faz parte da nossa identidade, 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 kms (alguns dos quais considerados como Património Mundial da Unesco).

Nesses tantos quilómetros que o rio tem, atravessa zonas de uma diversidade incrível – seja no que toca a paisagens, às suas gentes e à sua gastronomia.

Por isso, arriscamos dizer que o Rio Douro é o rio onde se encontra a gastronomia mais rica do mundo, e onde estamos permanentemente em contacto com os quatro eixos da gastronomia ibérica em todas as suas variantes: o azeite, os queijos, os enchidos e os vinhos.

A nossa missão é, cada vez mais, fazer uma viagem pela gastronomia e cultura de todo o Douro, da nascente até à foz. Descobrir quais os vinhos de cada região, as diferenças entre os queijos e enchidos que se produzem ao longo do seu percurso, provar todos os azeites.

E queremos que faça essa viagem connosco!



CASAR NO OCTANT DOURO

Esta é a oportunidade de celebrar um dia tão especial nas margens ondulantes do Rio Douro, num espaço simultaneamente contemporâneo e convidativo. A combinação perfeita entre uma paisagem de cortar a respiração e uma arquitetura de autor. Fale com a nossa equipa e descubra todas as possibilidades de espaços dentro do hotel, para que este seja o momento que sonhou. Poderemos também ajudar a encontrar os melhores parceiros para este dia tão especial.

Inclui:

Cadeiras até 100 unidades
Mesa de cerimónia atoalhada e com arranjo de flores dos nossos jardins.
Serviço de wedding planner, decorações e adereços adicionais estão disponíveis mediante pedido.

Aluguer de espaços:

Até 70 pessoas: 550€
Regime de hotel em exclusividade: oferta







OS NOSSOS ESPAÇOS

No Octant Douro encontrará espaços com atmosferas únicas e, cada um, com uma personalidade própria.

A cerimónia poder-se-á realizar na nossa piscina panorâmica ou noutros espaços exteriores ou interiores previamente acordados com o hotel.

Para casamentos em regime de exclusividade poderá escolher quais destes locais utilizar.

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 e onde os extraordinários pratos do Chef Dárcio são, habitualmente, servidos. 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.

Passe pelo movie corner

Queremos ser aquele hotel onde todas as suas necessidades e desejos têm uma resposta.

Junte os seus convidados e assistam a um dos dois filmes que passamos diariamente. Nós oferecemos as pipocas!



INCLUA EXPERIÊNCIAS ÚNICAS

Durante este período tão especial, queremos proporcionar (a si e aos seus) experiências únicas e enriquecedoras: desde experiências gastronómicas que utilizam os produtos regionais, a piqueniques em locais secretos, experiências mais relacionadas com o rio, passeios na região ou visitas a adegas.

O Octant Douro tem um Experience Manager totalmente dedicado e criar estes momentos.

Preços sob consulta.

- 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
- Paddle

Antes da cerimónia, faça um passeio de barco com direito a piquenique na Ilha dos Amores para celebrar, a dois, a união que está prestes a acontecer.

Junte os amigos mais íntimos numa prova de vinhos, queijos e enchidos regionais. Descubram, em conjunto, a gastronomia local.



USUFRUA DO NOSSO SPA

O nosso Spa é um espaço minimalista, onde é impossível abstrairmo-nos 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, com vista panorâmica para o Douro
- Duche sensações
- Sauna e banho turco com vista sobre o rio
- Menu de wellness
- Cinco salas de tratamento

Quer fazer uma massagem a dois ou oferecer um tratamento especial aos seus pais? Fale connosco, para que possamos encontrar a solução ideal.



O ALOJAMENTO

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

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

11 Quartos Deluxe
24 Quartos Deluxe Vista Rio
2 Quartos Superior Vista Rio
14 Quartos Vista Rio com Varanda
4 Quartos Panorâmicos com Terraço
3 Suites Douro
1 Suite Arda
1 Suite Pool
1 Suite Panorâmica

Sabemos que num dia tão especial, quererá 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, suite espaçosa com sala de jantar e zona de refeições exterior e uma infinity pool privada com vistas para o rio e de onde consegue ver toda a paisagem que envolve o hotel: as curvas do rio, a fluvina, uma das nossas piscinas exteriores e, a enquadrar tudo isto, as montanhas.

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

O voucher inclui:

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







O NOSSO 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 regressei 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 á 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
Pezinhos 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 de vinho do Porto
Ceviche de atum com leite de tigre

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/ 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
Presa 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

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

Vegetarianos

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

BUFFET DE SOBREMESAS

mínimo 15 pessoas

Mousse de chocolate
Fruta da época laminada
Tarte de fruta fresca
Torta de laranja
Tarte de nata
Natas do céu
Brisas do Liz
Mini éclaires
Tartes de caramelo e chocolate
Leite creme
Pão de ló de ovo

MENU I	MENU II	MENU III (inclui escolhas premium)	MENU IV (inclui escolhas premium)
Welcome drink 1 entrada 1 prato principal 1 sobremesa Ceia	Welcome drink 1 entrada 1 prato de peixe 1 prato de carne 1 sobremesa Ceia	Welcome drink 1 entrada 1 prato principal igual para todos 1 sobremesa Ceia	Welcome drink 1 entrada 1 prato de peixe 1 prato de carne 1 sobremesa Ceia
90€ por pessoa	115€ por pessoa	110€ por pessoa	160€ por pessoa

*bebidas não incluídas

BEBIDAS

Vinhos welcome drink e refeição

Escolha Douro41

35€ por pessoa

Escolha do Sommelier

45€ por pessoa

Escolha premium

60€ por pessoa

OPÇÕES ESPECIAIS

Buffet de entradas

18€ por pessoa

Buffet de sobremesas

18€ por pessoa

Mesa de marisco (ostras, camarão, sapateira, mexilhões, ameijoas)

38€ por pessoa

Mesa de leitão

18€ por pessoa

Mesa de queijos DOP

18€ por pessoa

Mesa de enchidos tradicionais

18€ por pessoa

Mesa mista de queijos e enchidos

22€ por pessoa

Cortador de presunto por pata

(preço da pata presunto + 5€ por pessoa)

BAR ABERTO

Primeiras 2 horas consumo mínimo obrigatório: 37€ por pessoa

Hora extra: 16€ por pessoa

Bebidas premium da nossa seleção acresce um custo de 7,50€ por pessoa



TERMOS E CONDIÇÕES

VALORES PARA FOOD & BEVERAGE

OUTUBRO a MAIO | F&B

Consumo mínimo de F&B por pessoano evento:

Maio e Outubro 135€ (Bebidas não incluídas)

Novembro a Abril 115€ (bebidas incluídas)

Julho Agosto e Setembro o Douro41 não realiza casamentos

ALOJAMENTO

Reserva obrigatória mínima:

- Para eventos até 35 convidados
2 Suites (estadia mínima de 1 noite)
- 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.

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.

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).

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 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.

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.

TAXA DE ROLHA

Caso os clientes tragam vinhos, será cobrada uma taxa de rolha de 15€ por garrafa aberta e, para as bebidas espirituosas, de 25€ por garrafa.

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.

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

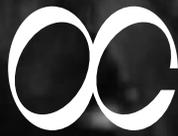
O hotel fica desobrigado a disponibilizar os quartos e outros espaços do hotel que possam ser objeto de reserva, caso existir impossibilidade do hotel em consequência de quaisquer casos de força maior, atos governamentais ou de outras autoridades, guerras, hostilidades, distúrbios de natureza civil, 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).



EN 222, Km 41 - Vista Alegre
4450-631 Raiva, Castelo de Paiva
+351 255 690 160
events-douro@octanthotels.com
www.douro.octanthotels.com