

MOMENTOS
INESQUECÍVEIS
COMEÇAM ASSIM.



DOUBLETREE
by Hilton
PORTO ALEGRE

ORIGENS
RESTAURANTE

EXPLORE TODAS AS POSSIBILIDADES!

- 1 Conheça o Hotel
- 2 Conheça o Origens
- 3 Confira os Formatos Disponíveis
- 4 Escolha seus Menus e Composições
- 5 Garçons
- 6 Condições Gerais E Valores Finais



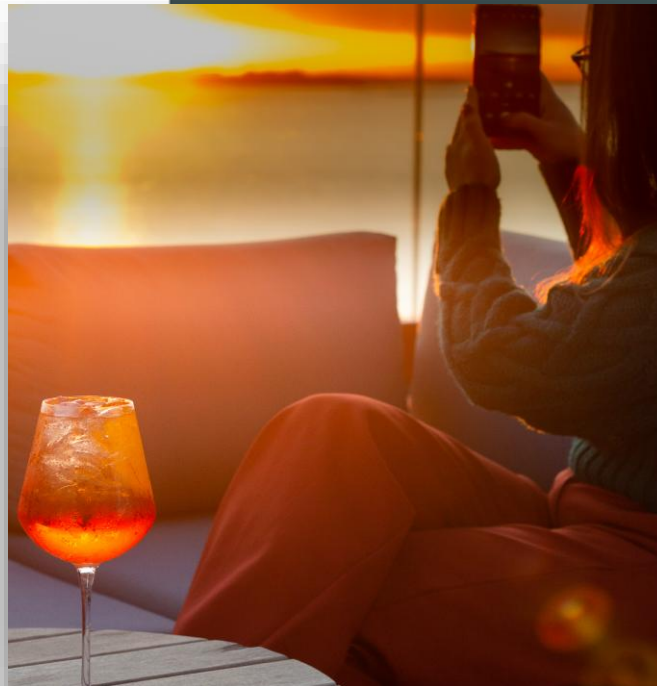
CONHEÇA O **LUGAR** QUE VOCÊ ESTAVA **BUSCANDO**

Localizado à beira do Guaíba e concretizando-se como o hotel de mais alto padrão na cidade, o **DoubleTree By Hilton Porto Alegre** conta com vista exclusiva do lago e um pôr do sol sem igual.

Peça-chave no projeto de revitalização da região do Pontal, está cercado de outros pontos que mobilizam o investimento exponencial da área — como Shoppings, Espaço de Eventos e Hub de Saúde.

Conheça aqui como toda a infraestrutura de um hotel *full service* pode contemplar o seu evento.

Agende também uma visita prévia para conhecer o espaço.



DE ONDE VÊM NOSSOS SABORES

Aproveitando técnicas e preparos da culinária francesa no Estilo Apéro Chic, o menu montado pelo chef do Origen's é totalmente composto por insumos regionais.

Marcado pela vinda de referências como Claude e Jacquin ao Brasil e inspirado em seus projetos gastronômicos, não poderia resultar em uma receita diferente:

comida brasileira contemporânea que mistura conforto e cultura local.



ESPAÇOS – valores de locação

TERRAÇO ORIGENS Semi Privativo*

Formato: **Coquetel** — Capacidade: **150 pessoas** — R\$ 7.350,00 + 15% taxas
6 horas de utilização – consultar valores adicionais para hora extra – limite de horário de utilização até as 22h

Formato: **Coquetel Parcial** — Capacidade: **área reduzida para até 40 pessoas** — R\$ 4.200,00 + 15% taxas
6 horas de utilização – consultar valores adicionais para hora extra – limite de horário de utilização até as 22h

*não trabalhamos com o espaço 100% locado para evento, haverá sempre uma área reservada para hóspedes DoubleTree by Hilton Porto Alegre.



ESPAÇOS – valores de locação

RESTAURANTE ORIGENS privativo

Formato: **banquete** — Capacidade: **até 75 pessoas** — R\$ 4.200,00 + 15% taxas
4 horas de utilização – consultar valores adicionais para hora extra – limite de horário de utilização até as 22h



ESPAÇOS – valores de locação

SALA OFFICE privativo

Formato: **auditório** — Capacidade: **até 60 pessoas** — R\$ 3.360,00 + 15% taxas
10 horas de utilização – consultar valores adicionais para hora extra
Consultar as opções de cadeiras disponíveis

Formato U: 30 pessoas

Formato Escolar: 36 pessoas

Formato auditório: 60 pessoas

COFFEE BREAK

Grupo Mínimo: 10 pessoas

Serviço: 30min | acréscimo
de 50% a cada 30 minutos adicionais

**ESCOLHA AS OPÇÕES DO COFFEE NA
PRÓXIMA PÁGINA**



COFFEE BREAK I

Café – chá – leite | 01 opção de suco | 02 itens a sua escolha (01 salgado e 01 doce)

Valor por pessoa: R\$ 45+ 10% de taxas de serviço

COFFEE BREAK II

Café – chá – leite | 02 opções de sucos | mini salada de frutas | 04 itens a sua escolha (02 salgados e 02 doces)

Valor por pessoa: R\$ 56+ 10% de taxas de serviço

COFFEE BREAK III

Café – chá – leite | 02 opções de sucos | mini salada de frutas | iogurte integral com granola, mel e fruta | 06 itens a sua escolha (03 salgados e 03 doces)

Valor por pessoa: R\$ 81 + 10% de taxas de serviço

MENU COFFEE BREAK

4.1 Coffee Break

SUCOS

- ☐ Laranja
- ☐ Uva
- ☐ Abacaxi com hortelã

SALGADOS

- ☐ Mini folhado de frango
- ☐ Mini cachorrinho folhado de salsicha
- ☐ Mini pão de queijo
- ☐ Mini sanduiches
- ☐ Mini pastel de carne
- ☐ Mini fogotino alemão calabresa requeijão e salsa
- ☐ Mini bauru folhado de frango
- ☐ Mini coxinha de frango
- ☐ Mini pastel de carne
- ☐ Mini risoles de frango
- ☐ Mini pizza calabresa
- ☐ Bolinha tapioca queijo coalho

DOCES

- ☐ Mini donuts
- ☐ Mini brownie
- ☐ Mini cuca de goiaba
- ☐ Mini carolinas
- ☐ Mini cupcake
- ☐ Mini tartelete de frutas
- ☐ Mini cookies
- ☐ Mini churros
- ☐ Mini rinato coco
- ☐ Croissant de chocolate

ITENS AVULSOS COFFEE BREAK

Valores por porção | Adicionar + 10% de taxas no valor final

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	VALOR
Térmica de café	1,8L – Rendimento 19 xícaras	R\$ 41
Térmica de leite	1,8L – Rendimento 9 xícaras	R\$ 41
Térmica de chá	1,8L – Rendimento: 9 xícaras	R\$41
Chocolate quente	1,8L – Rendimento: 9 xícaras	R\$ 45
Jarra de suco	1,5l – Rendimento: 7 copos	R\$ 54
Água Com ou Sem Gás	300ml	R\$ 12
Porção de pão de queijo	25uni	R\$ 49
Porção de salgado	25uni	R\$ 91
Porção de bolo	25uni	R\$ 75

Xícara = 200ml Copo = 200ml

COQUETEL

Grupo Mínimo: 30 pessoas

Serviço: de acordo com cada opção
acréscimo de 50% a cada 1h adicional

**ESCOLHA AS OPÇÕES DO COQUETEL
NAS PRÓXIMAS PÁGINAS**



COQUETEL HAPPY HOUR

Serviço: 2h

Grupo Mínimo: 30 pessoas

6 opções de petiscos – selecionar na página seguinte

Valor por pessoa: R\$176+ 10% de taxas de serviço

COQUETEL ORIGENS & FINGER'S VOLANTES

Serviço: 2h

Grupo Mínimo: 40 pessoas

5 canapés frios • 5 canapés quentes • 03 opções de finger foods

Valor por pessoa: R\$197 + 10% de taxas de serviço

COQUETEL PÔR DO SOL

Serviço: 2h

Grupo Mínimo: 60 pessoas

Buffet ilha serrana – ver o que é servido na página seguinte

Valor por pessoa: R\$322+ 10% de taxas de serviço

OPÇÕES DE CANAPÉS FRIOS:

- ☐ Blinis de salmão defumado e creme de limão siciliano
- ☐ Crostini de damasco fresco, creme laranja e redução de balsâmico
- ☐ Pastrame em toast de centeio ao dijon
- ☐ Profiteroles de peito de peru e ervas
- ☐ Mil folhas em dois mousses – presunto e queijo
- ☐ Crostini de patê de tomate seco e patê de queijo parmesão
- ☐ Profiteroles de patê de salmão

OPÇÕES DE CANAPÉS QUENTES

- ☐ Camarão crocante com geleia de tomate picante
- ☐ Queijo coalho, geleia de pimenta e broto
- ☐ Croquete de aipim ao charque e queijo colonial com maionese de limão-siciliano
- ☐ Mini espetinho de file mignon, linguiça defumada com molho BBQ
- ☐ Bruschetas napolitana (tomate cereja, mini burrata de búfala e manjericão)
- ☐ Mini quiche de alho poró
- ☐ Mini espetinho de file -peito de frango, linguiça defumada com molho BBQ

OPÇÕES PARA FINGER FOODS:

- ☐ Salada caesar
- ☐ Risoto 3 cogumelos
- ☐ Risoto de filé mignon com funghi
- ☐ Penne com isca de frango com molho de queijo
- ☐ Farfalle a napolitana e búfala
- ☐ Banoffee desconstruída
- ☐ Sagu e creme pâtisserie
- ☐ Palha italiana
- ☐ Cocada de forno

OPÇÕES PARA COQUETEL HAPPY HOUR:

- ☐ Bolinho de aipim de charque com molho de pimentão
- ☐ Mini choripan com chimichurri da casa
- ☐ Mini espetinho de filé frango, pimentão, cebola com farofa de alho
- ☐ Mini espetinho de filé mignon, pimentão, cebola com farofa de alho
- ☐ Isca de frango crocante com molho gorgonzola
- ☐ Polenta frita com queijo
- ☐ Batata rustica com cheddar e bacon crocante
- ☐ Queijo coalho e geleia de pimenta
- ☐ Pastel de carne
- ☐ Croquete de jamón
- ☐ Dadinho de tapioca com queijo coalho



MENU ILHA SERRANA

QUEIJOS

gorgonzola, gouda, brie, parmesão, provolone e colonial

FRIOS

pastrame, presunto cru, copa lombo, salame italiano, peito de peru

PÃES ARTESANAIS, GRISINIS E TORRADAS

ciabatta, focaccia, baguete, multigrãos, abóbora

PASTAS

tomate seco, ervas, caponata siciliana

CONSERVAS

azeitonas pretas, azeitonas verdes, palmito, ovo de codorna, pickles de pepino

OLEAGINOSAS E FRUTAS SECAS

castanha de caju, castanha do pará, nozes, damasco, tâmaras

GELÉIAS ARTESANAIS DA ESTAÇÃO

DECORAÇÃO DE FLORES DA MESA NÃO INCLUSA

4.2 Coquetel



ORIGENS
RESTAURANTE

BUFFET ORIGENS

4.4 Buffet Origins

Grupo Mínimo: 50 pessoas | Serviço: 2 horas | acréscimo de 50% a cada 30 minutos adicionais

BUFFET ORIGENS I

Valor por pessoa:

– R\$ 165 + 10% de taxas de serviço (sem estação de antepastos)

– R\$ 183 + 10% de taxas de serviço (com estação de antepastos)

Estação de antepastos: presunto cru | peito de peru defumado | salame italiano | queijo colonial | queijo gorgonzola | queijo brie | mix de nuts e frutas secas | patês (tomate seco e queijo parmesão) | caponata | azeitonas | pães artesanais de longa fermentação

Salad Bar: mix de folhas verdes | tomate cereja | croutons | pickles de cebola | beterraba | cenoura | rabanete | pepino | queijo parmesão ralada

Molhos vinagrete, balsâmico, azeite, vinagre

Estação de Saladas: selecionar até 3 opções na próxima página

Estação de Pratos Quentes:

Proteínas: selecionar até 2 opções nas próximas páginas

Massas: selecionar até 2 opções nas próximas páginas

Arroz: selecionar até 2 opções nas próximas páginas

Sobremesas: selecionar até 3 opções nas próximas páginas



MENU BUFFET I

SALADAS: selecionar até 3 opções:

- ☐ Salada Caesar com frango grelhado
- ☐ Salada maionese da casa (batata, cenoura, maçã verde, ervilha verde e salsinha)
- ☐ Salada Oriental (kani kama, pepino, manga, pimentão amarelo e vermelho, cebola roxa)
- ☐ Salada Caprese (tomate gaúcho, mini burrata de búfala e molho pesto)

PROTEÍNAS: selecionar até 2 opções:

- ☐ Peixe: linguado ala milanese
- ☐ Peixe: tilápia assada a forno
- ☐ Ave: escalope de frango grelhado com molho veloute com finas ervas
- ☐ Ave: Frango ala reine (cubos de frango com molho bechamel, ervilha fresca, cogumelos e aspargos frescos)
- ☐ Entrecôte com molho madeira e champignon
- ☐ Entrecôte acebolado com molho demi-glace
- ☐ Bife ala parmegiana
- ☐ Suíno: costela com molho barbecue
- ☐ File mignon com molho demi-glace



MENU BUFFET I

MASSAS: selecionar até 2 opções:

- ☐ Penne ao molho de queijos madurados
- ☐ Farfalle com manteiga de ervas
- ☐ Sorrentino ao molho rústico de tomate
- ☐ Fettuccine com molho Alfredo e crisps de bacon

ARROZ: selecionar até 2 opções:

- ☐ Arroz com açafrão, cenoura e ervilha fresca
- ☐ Arroz cremoso caprese
- ☐ Arroz branco
- ☐ Arroz a grega

SOBREMESAS: selecionar até 3 opções:

- ☐ Cheesecake de frutas vermelhas
- ☐ Pudim de leite
- ☐ Mousse de chocolate
- ☐ Mini Banoffe
- ☐ Tartelete de limão siciliano
- ☐ Sagu em creme pâtisserie
- ☐ Ambrosia



BUFFET ORIGENS

4.4 Buffet Origins

Grupo Mínimo: 50 pessoas | Serviço: 2 horas | acréscimo de 50% a cada 30 minutos adicionais

BUFFET ORIGENS II

Valor por pessoa:

- R\$188 + 10% de taxas de serviço

Estação de antepastos: presunto cru | peito de peru defumado | pastrami | parmesão | queijo gorgonzola | queijo brie | mix de nuts e frutas secas | patês (tomate seco e queijo parmesão) | caponata | azeitonas | pães artesanais de longa fermentação

Salad Bar: mix de folhas verdes | tomate cereja | croutons | cebola cristal | beterraba | cenoura | rabanete | pepino | queijo parmesão ralado

Molhos vinagrete, balsâmico, azeite, vinagre, ovos de codorna e picles de pepino

Estação de Saladas: selecionar até 5 opções na próxima página

Estação de Pratos Quentes:

Proteínas: selecionar até 3 opções nas próximas páginas

Massas: selecionar até 2 opções nas próximas páginas

Arroz: selecionar até 2 opções nas próximas páginas

Sobremesas: selecionar até 4 opções nas próximas páginas

MENU BUFFET II

4.4 Buffet Origens

SALADAS: selecionar até 5 opções:

- ☐ Salada caesar com frango
- ☐ Salada maionese da casa (batata, cenoura, maçã verde, ervilha verde e salsinha)
- ☐ Salada Oriental (kani kama, pepino, manga, pimentão amarelo e vermelho, cebola roxa)
- ☐ Salada Origens (folhas, cenoura confit, shimeji, palmito e aceto)
- ☐ Salada Waldorf (maçã, abacaxi, salão, nozes, creme de leite e maionese)
- ☐ Salada Caprese (tomate, mini burrata de búfala, rúcula e molho pesto)

PROTEÍNAS: selecionar até 3 opções:

- ☐ Peixe: linguado grelhado com molho veloute com alcaparras secas e camarões
- ☐ Peixe: salmão em crosta de erva mate com molho cítrico com limão siciliano
- ☐ Peixe: salmão grelhado com molho de maracujá
- ☐ Ave: escalope de frango grelhado com molho veloute com finas ervas
- ☐ Ave: frango a parmegiana
- ☐ Ave: escalope de frango grelhado com molho de mostarda antiga
- ☐ Carne bovina: escalope de file mignon com molho de três cogumelos
- ☐ Carne bovina: escalope de file mignon grelhado molho mostarda
- ☐ Carne bovina: escalope de file mignon com molho gorgonzola e praliné de nozes
- ☐ Costela suína barbecue
- ☐ Costela suína com molho de mostarda dijon



MASSAS: selecionar até 2 opções:

- ☐ Penne ao molho de queijos madurados
- ☐ Sorrentino ao molho sugo
- ☐ Farfalle ao manteiga de ervas
- ☐ Penne com molho Alfredo e críspis de bacon

ARROZ: selecionar até 2 opções:

- ☐ Arroz com açafrão e ervilha fresca e cenouras em cubos
- ☐ Arroz branco
- ☐ Arroz cremoso piamontese
- ☐ Risoto caprese
- ☐ Arroz a grega

SOBREMESAS: selecionar até 4 opções:

- ☐ Cheesecake de frutas vermelhas
- ☐ Pudim de laranja com coco
- ☐ Pavlova de frutas vermelhas
- ☐ Mousse de chocolate
- ☐ Tiramisu
- ☐ Tartelete de limão siciliano
- ☐ Sagu em creme pâtisserie
- ☐ Trilogia (chocolate branco, limão siciliano e chocolate preto)
- ☐ Strogonoff de nozes



MENU EXECUTIVO EMPRATADO

4.5  Empratado

Formato: Couvert | Menu em 3 tempos | Grupo Mínimo: 10 pessoas | Grupo Máximo: 40 pessoas | Serviço: 2 horas | Almoço ou Jantar

SUGESTÃO DO CHEF I

COUVERT DA CASA: cesta de pães artesanais, manteiga com finas ervas e patê de tomate seco com manjerição

ENTRADA selecionar 1 opção:

- ☐ Mix de folhas verdes, tomate seco, azeitonas pretas e molho cítrico
- ☐ Salada caprese: tomate, queijo de búfala, rúculas e molho pesto
- ☐ Salada origens: folhas verdes, palmito, shimeji, tomate cereja e creme de balsâmico

PRATO PRINCIPAL selecionar 1 opção:

- ☐ Entrecôte grelhado ao molho rôti, servido com aspargos verdes e purê de aipim
- ☐ Suprema de frango ao mel e mostarda, servido com panaché de legumes e arroz de amêndoas
- ☐ Filé de tilápia ao belle meunière, servido com sauté de batata, salsa e legumes salteados

SOBREMESA selecionar 1 opção:

- ☐ Pavlova de limão siciliano
- ☐ Mousse de chocolate 70%
- ☐ Panna cotta com calda de bergamota
- ☐ Pudim de leite com amêndoas tostadas

Valor por pessoa: R\$ 160 + 10% de taxas de serviço

MENU EXECUTIVO EMPRATADO

4.5  Empratado

Formato: Couvert | Menu em 3 tempos | Grupo Mínimo: 10 pessoas | Grupo Máximo: 40 pessoas | Serviço: 2 horas | Almoço ou Jantar

SUGESTÃO DO CHEF II

COUVERT DA CASA: cesta de pães artesanais, manteiga com finas ervas e patê de tomate seco com manjeriça

ENTRADA selecionar 1 opção:

- ☐ Mix de folhas verdes, tomate seco, azeitonas pretas e molho cítrico
- ☐ Salada caprese: tomate, queijo de búfala, rúculas e molho pesto
- ☐ Salada mediterrânea: queijo brie, tosta de ciabata, folhas verdes e molho mel e mostarda
- ☐ Ceviche de peixe composta de peixe branco, leite de tigre, cebola roxa e pimentões

PRATO PRINCIPAL selecionar 1 opção:

- ☐ File de mignon ao molho dijon servido com risoto
- ☐ Entrecôte grelhado acebolado com molho demi-glace, servido com batata rustica e arroz de brócolis e cenoura
- ☐ Peito de frango grelhado servido com risoto de alho poró e brócolis e tomate cereja na manteiga
- ☐ File de salmão ao molho tarê servido com crisps de alho poró e espaguete de legumes

SOBREMESA selecionar 1 opção:

- ☐ Tiramisu
- ☐ Mousse de chocolate 70%
- ☐ Tartelete de limão siciliano
- ☐ Cheesecake de frutas vermelhas
- ☐ Banoffe
- ☐ Brownie com sorvete e calda quente

Valor por pessoa: R\$ 183 + 10% de taxas de serviço

MENU EXECUTIVO EMPRATADO

4.5 Empratado

Formato: Couvert | Menu em 3 tempos | Grupo Mínimo: 10 pessoas | Grupo Máximo: 40 pessoas | Serviço: 2 horas | Almoço ou Jantar

SUGESTÃO DO CHEF III

COUVERT DA CASA: cesta de pães artesanais, manteiga com finas ervas e patê de tomate seco com manjericão

ENTRADA selecionar 1 opção:

- ☐ Mix de folhas verdes, tomate seco, azeitonas pretas e molho cítrico
- ☐ Salada caprese: tomate, queijo de búfala, rúculas e molho pesto
- ☐ Bruschetta napolitana a base de tomate, manjericão e queijo.

PRATO PRINCIPAL selecionar 1 opção:

- ☐ File de mignon ao molho Dijon, servido papardelle com rustico
- ☐ Carré suíno com molho rôti, risoto gorgonzola e tomate confitado
- ☐ Filé de salmão com crosta cítrica, musseline de batata baroa, aspargos e tomate confitado
- ☐ Peito de frango a fettuccine com molho de queijo

SOBREMESA selecionar 1 opção:

- ☐ Tiramisu
- ☐ Mousse de chocolate 70%
- ☐ Cheese cake de frutas vermelhas
- ☐ Banoffe
- ☐ Mil folhas de Nutella e creme pâtisserie
- ☐ Brownie com sorvete e calda quente

Valor por pessoa: R\$188 + 10% de taxas de serviço

BEBIDAS

Valores por pessoa | Adicionar + 10% de taxas no valor final

Opção I

água mineral, refrigerantes
e suco

Até 1 hora	R\$ 33
Até 2 horas	R\$ 50
Até 3 horas	R\$ 65
*Hora Adicional	R\$ 31

Opção III

água mineral, refrigerantes,
suco, cerveja, espumante e vinho branco/tinto

Até 1 hora	R\$ 65
Até 2 horas	R\$ 89
Até 3 horas	R\$ 126
*Hora Adicional	R\$ 60

Opção II

água mineral, refrigerantes,
suco e cerveja

Até 1 hora	R\$ 53
Até 2 horas	R\$ 77
Até 3 horas	R\$ 116
*Hora Adicional	R\$ 50

Pacote adicional – DRINKS

Caipirinha, Mojito e Apperol Spritz

Até 1 hora	R\$ 60
Até 2 horas	R\$ 80
Até 3 horas	R\$ 120
*Hora Adicional	R\$ 60



GARÇONS

Para melhor atendimento ao seu evento, acima de 30 pessoas é necessária contratação de garçom extra.

A contratação é realizada através do nosso banco de talentos.

Valor: R\$ 400 + 15% taxa de serviço

ESPERAMOS **VOCÊ** E SEUS **CONVIDADOS!**

- Esta proposta **não contempla serviço de organização de eventos**, ficando a critério do cliente a contratação de uma empresa cerimonialista, bem como a decoração e ambientação do espaço quando privativo, **sendo previamente aprovado** com a equipe do hotel o projeto a ser executado.
- Eventos com necessidade de montagem, verificar com antecedência com a equipe de eventos a disponibilidade do espaço, horários bem como a logística.
- Todo e qualquer equipamento para montagem de evento, a entrega dos itens precisa ser direcionada para a Doca 1 do Shopping Pontal (Av. Padre Cacique) e seguir a rota interna do prédio que será indicada pela equipe. Lembrando que a rota interna é realizada a pé e é indicado carrinho de apoio.
- Possuímos um sistema de som ambiente seguindo diretrizes da marca. Eventos com sonorização, a playlist precisa seguir o padrão lounge e ser previamente aprovada pela equipe, respeitando o horário de silêncio as 22h.
- Eventos com música ao vivo, o artista precisa ser previamente aprovado pela equipe. Lembrando que o hotel possui uma listagem de músicos para indicação, respeitando o horário de silêncio as 22h. Não é permitido banda.
- Possuímos estacionamento no subsolo do Shopping Pontal com tabela rotativa, consulte valores.
- Esse portfólio não caracteriza proposta de evento e ou bloqueio/reserva do espaço. Contate a nossa equipe para receber a proposta completa.
- Não deixe de contatar nossa equipe e caso de dúvidas.
- É imprescindível respeitar o horário de silêncio do hotel que inicia as 22h.
- Toda contratação de evento será limitada a utilização do espaço até as 22h.





ORIGENS

RESTAURANTE

Para mais informações, ficamos à disposição.

@origensrestaurantedoubletree | @doubletreebyhiltonportoalegre

eventos.dpoa@ahi.com.br

51 2042-0265 (chamada e whatsapp)

Atendimento de segunda à sexta-feira, exceto feriados, das 09h às 17h.

Endereço: Oswaldo de Lia Pires, 100, bairro Cristal.