

**REAL
MARINA**

HOTEL & SPA
OLHÃO

NATAL REAL

FESTAS DE NATAL 2022
PARA EMPRESAS

REALHOTELSGROUP.COM

buffet let it snow

MÍNIMO 30 PESSOAS

ENTRADAS

Salada de bacalhau lascado com pimentos assados
Salada de atum com feijão frade e coentros
Cenoura marinada com cominhos
Salada algarvia com azeitona preta
Mistura alfaces, cenoura ralada, tomate, pepino às rodelas, pimentos juliana
Molhos: cocktail, tártaro, vinagrete de vinho branco e balsâmico
Pickles, limão e azeitonas marinadas

Mini salgadinhos
Cesta de pão e manteigas

SOPA ESCOLHA 1 OPÇÃO

Caldo-Verde
Creme de couve flor com amêndoa torrada

PRATO PRINCIPAL ESCOLHA 1 OPÇÃO

Bacalhau com natas
Caldeirada de choco com batata doce
Roti de peru com crumble de enchidos e molho brandy
Lombo de porco assado com alecrim e cebolinhas

MASSAS ESCOLHA 1 OPÇÃO

Pasta com juliana de legumes e pesto
Lasanha vegetariana

ACOMPANHAMENTOS

Batata wedge, arroz, legumes salteados

SOBREMESAS

Torta laranja
Tarte de amêndoa
Pão de ló
Tronco de Natal
Pudim de ovos
Salada de fruta

BEBIDAS

Águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja
Vinhos seleção Real Marina Hotel & Spa

CAFÉ

Inclui organização e acompanhamento do evento, decoração natalícia das mesas e sala, sistema de som (mediante disponibilidade).
Estacionamento gratuito (mediante disponibilidade).
Propostas de animação mediante pagamento adicional. IVA incluído à taxa legal em vigor.

INFORMAÇÕES E RESERVAS
T 289 091 300 | E eventos.olhao@realhotelsgroup.com

buffet joy the world

MÍNIMO 30 PESSOAS

ENTRADAS

Salada de bacalhau lascado com pimentos assados
Salada de atum com feijão frade e coentros
Cenoura marinada com cominhos
Salada algarvia com azeitona preta
Mistura alfaces, cenoura ralada, tomate, pepino às rodelas, pimentos juliana
Molhos: cocktail, tártaro, vinagrete de vinho branco e balsâmico
Pickles, limão e azeitonas marinadas

Mini salgadinhos
Cesta de pão e manteigas

SOPA ESCOLHA 1 OPÇÃO

Caldo-Verde
Creme de couve flor com amêndoa torrada

PEIXE ESCOLHA 1 OPÇÃO

Bacalhau com natas
Caldeirada de choco com batata doce

CARNE ESCOLHA 1 OPÇÃO

Roti de peru com crumble de enchidos e molho brandy
Lombo de porco assado com alecrim e cebolinhas

MASSAS ESCOLHA 1 OPÇÃO

Pasta com juliana de legumes e pesto
Lasanha vegetariana

ACOMPANHAMENTOS

Batata wedge, arroz, legumes salteados

SOBREMESAS

Torta laranja
Tarte de amêndoa
Pão de ló
Tronco de Natal
Pudim de ovos
Salada de fruta

BEBIDAS

Águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja
Vinhos seleção Real Marina Hotel & Spa

CAFÉ

PRAZOS DE CANCELAMENTO E PENALIZAÇÕES:

- Cancelamento até 1 mês antes do evento - penalização de 50% do valor total da reserva
- Cancelamento entre 30 dias e 15 dias antes do evento - penalização de 75% do valor total da reserva
- Qualquer cancelamento durante os 14 dias antes da data do evento, será debitado na sua totalidade

RESERVA E GARANTIA DO EVENTO:

Para confirmação do evento terá de ser efectuado um pagamento de 50% do valor total da reserva, não reembolsável, e os restantes 50% até 14 dias antes do evento. A factura final só será emitida após pagamento total e após o evento.

menu

jingle bells

ENTRADA

ESCOLHA 1 OPÇÃO

PRATO PRINCIPAL

ESCOLHA 1 OPÇÃO

SOBREMESA

ESCOLHA 1 OPÇÃO

BEBIDAS

Creme de couve flor com amêndoa torrada
Queijo de cabra gratinado com mel e frutos secos

Posta de bacalhau com broa, esmagada de batatas assadas
com cebola roxa e grelos
Rolinhos de peru com enchidos, batata tortilha, pontas de
vegetais e molho brandy

Brownie de chocolate e nozes com gelado de nata
Tarte de limão merengada

Águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja
Vinhos seleção Real Marina Hotel & Spa

CAFÉ

Inclui organização e acompanhamento do evento, decoração natalícia das mesas e sala, sistema de som (mediante disponibilidade).
Estacionamento gratuito (mediante disponibilidade).
Propostas de animação mediante pagamento adicional. IVA incluído à taxa legal em vigor.

INFORMAÇÕES E RESERVAS

T 289 091 300 | E eventos.olhao@realhotelsgroup.com

PRAZOS DE CANCELAMENTO E PENALIZAÇÕES:

- Cancelamento até 1 mês antes do evento - penalização de 50% do valor total da reserva
- Cancelamento entre 30 dias e 15 dias antes do evento - penalização de 75% do valor total da reserva
- Qualquer cancelamento durante os 14 dias antes da data do evento, será debitado na sua totalidade

RESERVA E GARANTIA DO EVENTO:

Para confirmação do evento terá de ser efectuado um pagamento de 50% do valor total da reserva, não reembolsável, e os restantes 50% até 14 dias antes do evento. A factura final só será emitida após pagamento total e após o evento.

