



REAL  
MARINA

HOTEL & SPA  
OLHÃO

# Natal Real

FESTAS  
DE NATAL 2024

# buffet Christmas Carol

## 42€

POR PESSOA  
MÍNIMO 30 PESSOAS

### ENTRADAS

Mistura de alfaces, gomos de tomate, cenoura ralada, juliana de pimentos, pepino às rodelas, beterraba ralada, gomos de limão, pickles, azeitonas marinadas

Molhos: cocktail, tártaro, vinagrete

Salada de Atum com feijão frade

Salada de ovas à algarvia

Salada César com peito de frango grelhado

Salada Waldorf com iogurte e nozes

Duo de legumes assados com orégãos

Rissóis de camarão

Croquetes de novilho

Pastéis de bacalhau

Cesta de pão e manteigas

### SOPA

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Creme de couve Flor com crumble de amêndoa torrada

Caldo verde com chouriço caseiro

### MASSA VEGETARIANA

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Penne com molho Napolitano

Fusilli tricolor com molho de cogumelos

### PRATO PRINCIPAL

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Peito de peru com crumble de castanhas e molho Moscatel

Perna de borrego assada à Padeiro

Bacalhau Espiritual

Postinhas de salmão com tomate e alcaparras

### ACOMPANHAMENTOS

Arroz de cenoura

Legumes assados

Batatinha assada à Padeiro

### SOBREMESAS

Torta de laranja, pudim de ovos, Bolo Rei, rabanadas, sonhos  
mousse de chocolate, salada de fruta

### BEBIDAS

Águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja

Vinhos seleção Real Marina Hotel & Spa

### CAFÉ & CHÁ

# buffet Nutcracker Magic

## 48€

POR PESSOA  
MÍNIMO 30 PESSOAS

### ENTRADAS

Mistura de alfaces, gomos de tomate, cenoura ralada, juliana de pimentos, pepino às rodelas, beterraba ralada, gomos de limão, pickles, azeitonas marinadas

Molhos: cocktail, tártaro, vinagrete

Salada de Atum com feijão frade

Salada de ovas à algarvia

Salada César com peito de frango grelhado

Salada Waldorf com iogurte e nozes

Duo de legumes assados com orégãos

Rissóis de camarão

Croquetes de novilho

Pastéis de bacalhau

Cesta de pão e manteigas

### SOPA

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Creme de couve Flor com crumble de amêndoa torrada

Caldo verde com chouriço caseiro

### MASSA VEGETARIANA

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Penne com molho Napolitano

Fusilli tricolor com molho de cogumelos

### PRATO PRINCIPAL

ESCOLHA 1 OPÇÃO DE PEIXE  
E 1 OPÇÃO DE CARNE

Peito de peru com crumble de castanhas e molho Moscatel

Perna de borrego assada à Padeiro

Bacalhau Espiritual

Postinhas de salmão com tomate e alcaparras

### ACOMPANHAMENTOS

Arroz de cenoura

Legumes assados

Batatinha assada à Padeiro

### SOBREMESAS

Torta de laranja, pudim de ovos, Bolo Rei, rabanadas, sonhos  
mousse de chocolate, salada de fruta

### BEBIDAS

Águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja

Vinhos seleção Real Marina Hotel & Spa

### CAFÉ & CHÁ

\*Welcome drink de uma hora acresce 8€ (por pessoa) que inclui: (Flute de espumante, água mineral, sumo de laranja, martini Bianco, Rosso, Porto Tónico e aperitivos salgados).

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.

#### 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 Santa's Wonderland

## 40€

POR PESSOA

<b>ENTRADA</b>	Creme de abóbora com espinafres
<b>PRATO PRINCIPAL</b>	Rolinho de peru, caramelizado de cebola e castanhas, crumble de enchidos, tortilha de batata e molho de vinho Madeira
<b>SOBREMESA</b>	Brownie de chocolate com gelado de baunilha
<b>BEBIDAS</b>	Águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja Vinhos seleção Real Marina Hotel & Spa

**CAFÉ & CHÁ**

# menu Blitzen Jolly Jingle

## 50€

POR PESSOA

<b>ENTRADA</b>	Chèvre gratinado, em cama de verduras, compota de maçã e vinagrete de framboesas
<b>PRATO PRINCIPAL</b>	Lombo de bacalhau confitado, puré de grão com grelos salteados e tomate cherry
<b>SOBREMESA</b>	Duo de tortas, geleia de laranja
<b>BEBIDAS</b>	Águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja Vinhos seleção Real Marina Hotel & Spa

**CAFÉ & CHÁ**

\*Welcome drink de uma hora acresce 8€ (por pessoa) que inclui: (Flute de espumante, água mineral, sumo de laranja, martini Bianco, Rosso, Porto Tónico e aperitivos salgados).  
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

# menu Holly & Candy Canes

## 60€

POR PESSOA

<b>ENTRADA</b> ESCOLHA 1 OPÇÃO	Chèvre gratinado, em cama de verduras, compota de maçã e vinagrete de framboesas Creme de abóbora com espinafres
<b>PRATO PRINCIPAL</b>	Lombo de bacalhau confitado, puré de grão com grelos salteados e tomate cherry Tira gostos: Sorvete de limão com espumante Rolinho de peru, caramelizado de cebola e castanhas, crumble de enchidos, tortilha de batata e molho de vinho Madeira
<b>SOBREMESA</b> ESCOLHA 1 OPÇÃO	Duo de tortas, geleia de laranja Brownie de chocolate com gelado de baunilha
<b>BEBIDAS</b>	Águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja Vinhos seleção Real Marina Hotel & Spa

**CAFÉ & CHÁ**

#### 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.

## suplemento de Bebidas

## bar aberto Xmas Cheers

Água mineral  
Refrigerantes  
Néctares  
Cerveja  
Licores Nacionais  
Rum  
Vodka  
Whisky novo  
Gin

**23€** por pessoa | Duração de 1 hora  
**35€** por pessoa | Duração de 3 horas  
**19€** por pessoa | 1 hora extra

## bar aberto Santa's Eggnog fiest

Água mineral  
Refrigerantes  
Néctares  
Cerveja  
Licores Nacionais  
Rum  
Vodka  
Whisky novo  
Mojitos clássico & sabores  
Caipirinha / caipirosca (clássica e sabores)  
Gin

**30€** por pessoa | Duração de 1 hora  
**48€** por pessoa | Duração de 3 horas  
**26€** por pessoa | 1 hora extra





# MARINA com Noélia



Nascida no coração do Algarve, a chef Noélia Jerónimo é uma apaixonada defensora da cozinha portuguesa e uma verdadeira embaixadora dos sabores da sua terra. Ao longo dos anos, o seu talento e dedicação foram esculpidos com amor e respeito pelos ingredientes locais, resultando em pratos que contam histórias de mar e terra.

Neste Natal, para os jantares de grupo, a chef Noélia preparou menus cuidadosamente elaborados para proporcionar uma experiência gastronómica única. Os convidados poderão deliciar-se com uma seleção de pratos que destacam o melhor da cozinha local, ideal para celebrar momentos especiais em boa companhia.



## menu Alma e Tradição

# 45€

POR PESSOA  
MÁXIMO 100 PESSOAS

<b>ENTRADA</b>	Sopa de peixe
<b>PRATO PRINCIPAL</b>	Arroz de Lingueirão
<b>SOBREMESA</b>	Mousse de chocolate com caramelo de azeite, Bolo Rei, rabanadas, sonhos a partilhar
<b>BEBIDAS</b>	Águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja, Vinhos seleção Marina com Noélia

## menu Sabores e Memórias

# 55€

POR PESSOA  
MÁXIMO 50 PESSOAS

<b>ENTRADA</b>	Canja de amêijoas e coentros
<b>PRATO PRINCIPAL</b> ESCOLHA 1 OPÇÃO	Arroz crocante com polvo, lardo Arroz de Robalo com algas
<b>SOBREMESA</b>	Pêssegos escalfados, amêndoas e baunilha Bolo Rei, rabanadas, sonhos a partilhar
<b>BEBIDAS</b>	Águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja, Vinhos seleção Marina com Noélia

\*Welcome drink de uma hora acresce 8€ (por pessoa) que inclui: (Flute de espumante, água mineral, sumo de laranja, martini Bianco, Rosso, Porto Tónico e aperitivos salgados).

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 913 308 129 | E reservasnoelia@realhotelsgroup.com

## menu Amor e Celebração

# 65€

POR PESSOA  
MÁXIMO 50 PESSOAS

<b>ENTRADAS PARA PARTILHAR</b>	Tártaro de Atum e papadum Amêijoas da Ria Formosa
<b>PRATO DE PEIXE</b>	Arroz crocante de Robalo
<b>PRATO DE CARNE</b>	Tornedó com gratin de batata e legumes assados
<b>SOBREMESA</b>	Abade de Priscos e citrinos Bolo Rei, rabanadas, sonhos a partilhar
<b>BEBIDAS</b>	Águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja, Vinhos seleção Marina com Noélia

### 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.