

REAL MARINA

HOTEL & SPA
OLHÃO

Kit Banquetes

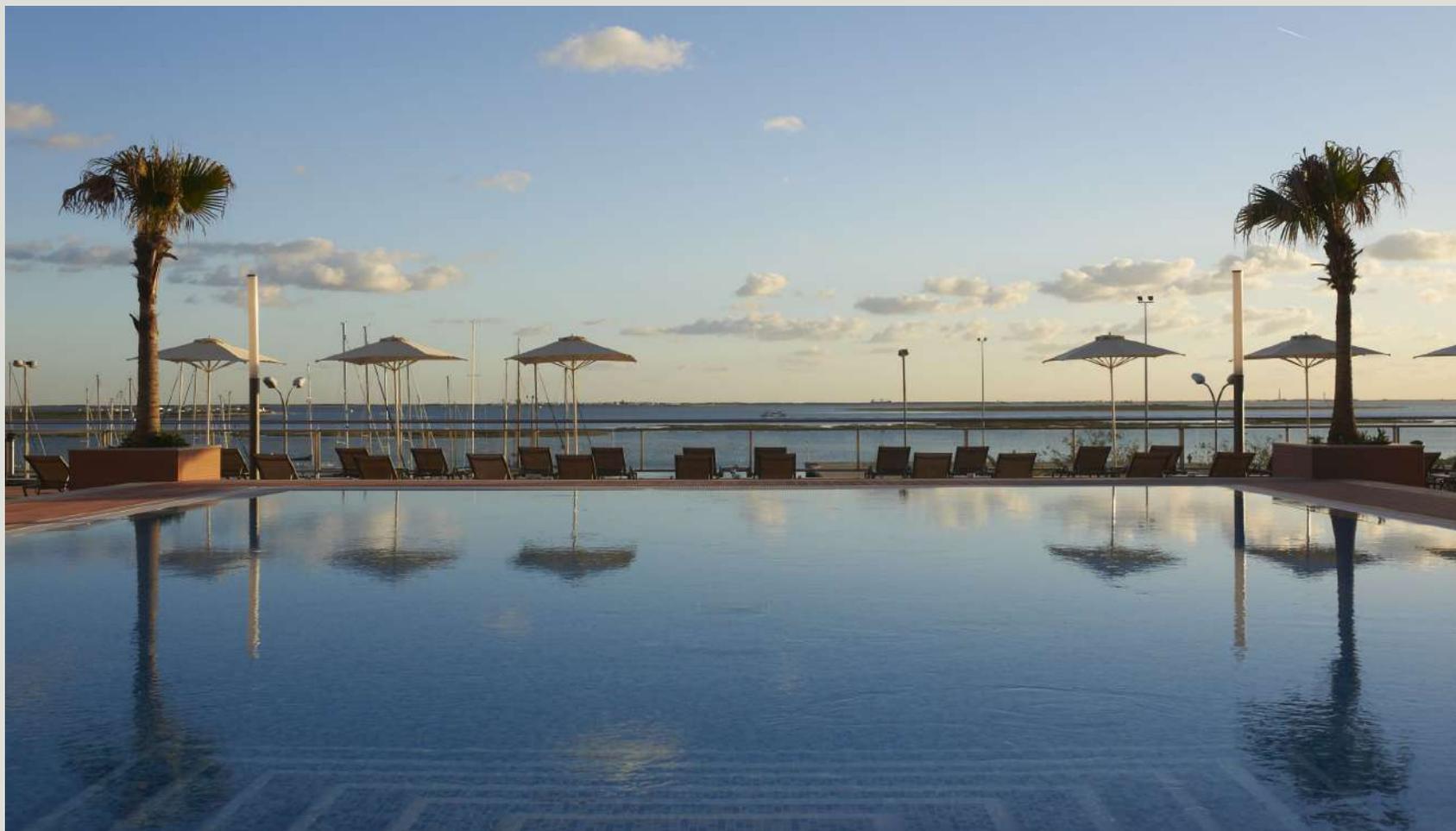
EVENTOS E CELEBRAÇÕES

Sobre NÓS

Com uma vista privilegiada sobre o Parque Natural da Ria Formosa, uma das sete maravilhas de Portugal, o Real Marina Hotel & Spa é um verdadeiro refúgio 5 estrelas, em Olhão, que explora e dá a conhecer um Algarve diferente e tranquilo.

Composto por 144 quartos e suites, modernos e sofisticados, todos com varandas para relaxar, o hotel oferece ainda 2 restaurantes e 2 bares, duas piscinas exteriores com vista para a Ria e uma piscina interior, integrada no Real Spa Therapy, o nosso espaço dedicado ao bem-estar.

Apenas a 15km do Aeroporto de Faro, o Real Marina Hotel & Spa, dispõe de uma diversidade de espaços, cobertos ou ao ar livre, com serviços totalmente personalizados e adaptados a todo o tipo de eventos, sociais ou corporativos.



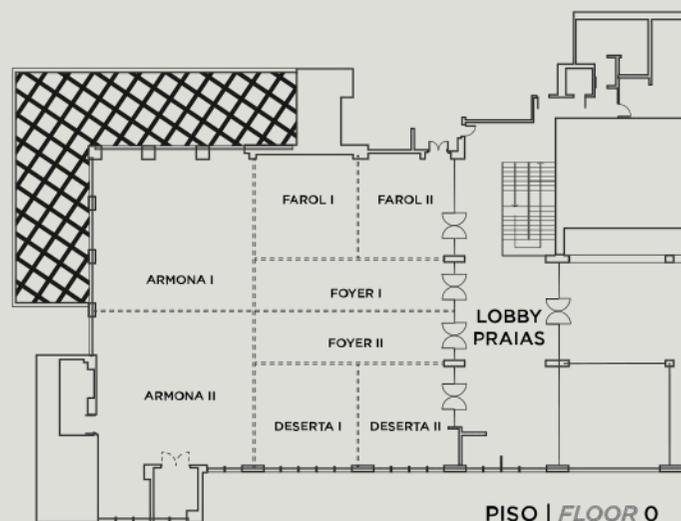
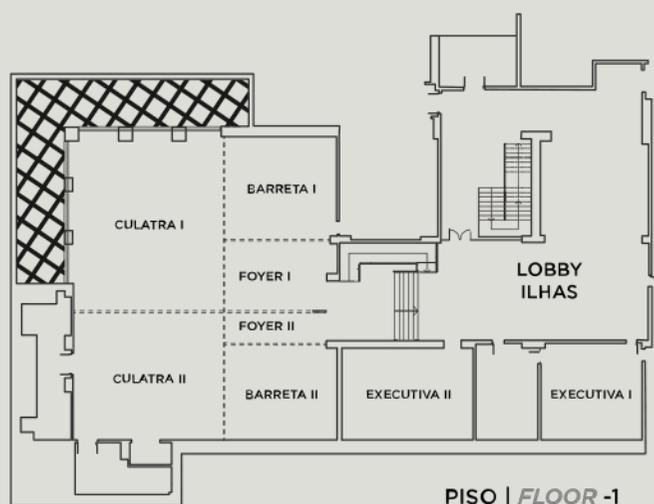
**REAL
MARINA**

HOTEL & SPA
OLHÃO

Salas

VENUES

- 15 salas multifuncionais
- Capacidade máxima da maior sala - 700 pessoas / plateia
- Luz natural na maioria das salas
- Aluguer de material audiovisual (valores sob consulta)
- Ligação de internet wireless e de banda larga
- Garagem com 50 lugares
- Serviço de catering
- Decoração (valores sob consulta)



EXTERIOR



Salas

VENUES

S A L A S		(C x L x A) DIMENSÕES	M2	PLATEIA	ESCOLA	EM U	RECEPÇÃO	BANQUETE	CABARET	BUFFET	MESA ÚNICA
PISO 1	Dunas	7,70x7,60x2,95	59	53	27	21	-	40	18	30	18
	Sapal	9,83x4,41x2,95	43	24	21	24	-	30	12	20	18
	Laguna	6,05x7,60x2,95	46	43	27	21	-	40	18	30	18
	Executive Lounge	7,45x2,83x2,95	21	24	12	-	-	17	18	12	18
	Dunas + Laguna		93	133	84	39	-	80	36	60	42
	Dunas + Laguna + Sapal		135	-	-	-	-	100	54	90	-
PISO 0	Praias	22,45x25,70x3,50	577	700	360	102	-	500	192	320	132
	Armona I	11,47x11,16x3,50	128	160	90	39	-	90	36	60	30
	Armona II	11,47x11,16x3,50	128	160	90	36	-	90	36	60	30
	Armona I + II	22,45x11,16x3,50	250	320	180	54	-	200	80	160	60
	Farol I	7,40x7,63x3,50	56	50	32	18	-	40	12	20	12
	Farol II	7,40x7,11x3,50	53	45	32	18	-	40	12	20	12
	Farol I + II	7,40x14,81x3,50	109	100	72	42	-	70	36	50	30
	Armona I + Farol I & II + Foyer I	11,47x25,70x3,50	295	350	180	84	-	240	96	160	72
	Deserta I	7,32x7,63x3,50	56	40	32	18	-	40	12	20	12
	Deserta II	7,32x6,50x3,50	47	35	32	18	-	40	12	20	12
	Deserta I & II	7,32x14,60x3,50	107	100	72	42	-	80	30	50	30
	Armona II + Deserta I & II + Foyer II	11x25,70x3,50	283	350	180	84	-	240	96	160	72
	Foyer I	3,75x14,60x3,50	55	-	-	-	-	-	-	-	-
	Foyer II	3,75x14,60x3,50	55	-	-	-	-	-	-	-	-
PISO -1	Ilhas	22,60x19,16x3	433	500	338	78	-	280	144	240	112
	Culatra I	12,91x11,61x3	150	150	87	48	-	100	48	80	42
	Culatra II	9,61x11,61x3	111	150	108	40	-	80	36	60	30
	Barreta I	7,43x8,22x3	61	50	36	30	-	40	24	40	18
	Barreta II	7x7,87x3	55	40	27	24	-	40	24	40	18
	Foyer I	5,12x7,28x3	37	-	-	-	-	-	-	-	-
	Foyer II	12,55x7,49x3	10	-	-	-	-	-	-	-	-
	Culatra I + Barreta I + Foyer I	12,95x19,10x3	247	283	168	69	-	150	90	130	56
	Culatra II + Barreta II + Foyer II	9,64x19,10x3	184	200	120	63	-	120	78	100	56

REAL
MARINA

HOTEL & SPA
OLHÃO

Kit Banquetes
EVENTOS
E CELEBRAÇÕES

BUFFET PEQUENO-ALMOÇO

CANAPÉS

SET MENUS

BUFFET VOLANTE

BUFFETS

BUFFETS TEMÁTICOS

BARBECUES

SUPLEMENTOS E EXTRAS
AOS MENUS / BUFFETS

LUNCH BOXES

WELCOME DRINKS

SUPLEMENTOS DE BEBIDAS

BAR ABERTO





**REAL
MARINA**

HOTEL & SPA
OLHÃO

Kit Banquetes
**EVENTOS
E CELEBRAÇÕES**

BUFFET PEQUENO-ALMOÇO

- Canapés
- Set menus
- Buffet volante
- Buffets
- Buffets temáticos
- Barbecues
- Suplementos e extras aos menus / buffets
- Lunch boxes
- Welcome drinks
- Suplementos de bebidas
- Bar aberto

BUFFET PEQUENO-ALMOÇO

Nº mínimo de pessoas: 25

PADARIA E PASTELARIA

Variedade de pães regionais
Pão integral
Croissants
Mini pastelaria

COMPOTAS E MANTEIGAS

Compotas e mel
Manteiga com sal e sem sal, creme de margarina

CEREAIS

Cereais de chocolate, granola e corn flakes

IOGURTES

Natural e de aromas

FRUTAS

Salada de frutas
Variedade de frutas frescas

FRIOS

Seleção de queijos e charcutaria

QUENTES

Bacon
Batata gomos
Ovos mexidos
Salsichas
Tomate assado

BEBIDAS FRIAS

Água mineral, leite magro e meio gordo
Sumo de laranja

BEBIDAS QUENTES

Café expresso, descafeinado, Nescafé
Leite magro e meio gordo, chocolate quente
Seleção de chás e infusões

// 23,00€ por pessoa

Kit Banquetes
EVENTOS
E CELEBRAÇÕES

Buffet de pequeno-almoço

CANAPÉS

Set menus

Buffet volante

Buffets

Buffets temáticos

Barbecues

Suplementos e extras
aos menus / buffets

Lunch boxes

Welcome drinks

Suplementos de bebidas

Bar aberto

CANAPÉS

CANAPÉS A

(escolha um total de 3 opções da nossa seleção)

// 9,50 € por pessoa

CANAPÉS B

(escolha um total de 6 opções da nossa seleção)

// 14,50 € por pessoa

CANAPÉS C

(escolha um total de 9 opções da nossa seleção)

// 17,00 € por pessoa

SELEÇÃO PARA ESCOLHA

CANAPÉS FRIOS

Espetada de mozzarella de búfala e tomate cereja com pesto
Vol-au-vent de queijo e salmão fumado
Mousse de atum em tostinha integral
Tâmara envolta em bacon
Wrap de presunto e queijo da serra

CANAPÉS QUENTES

Mini rissol de camarão com molho cocktail
Mini pastel de bacalhau com maionese de alho
Bolinha de alheira com molho BBQ
Queijo de cabra gratinado com mel, em tostinha
Mini chamuça vegetariana

CANAPÉS DOCES

Frutinhas de amêndoa do Algarve
Mini pastel de nata
Queijinho de figo
Queijinho de amêndoa
Mini brigadeiro



REAL
MARINA

HOTEL & SPA
OLHÃO

Kit Banquetes
EVENTOS
E CELEBRAÇÕES

Buffet de pequeno-almoço

Canapés

Pacotes de reunião

SET MENUS

Buffet volante

Buffets

Buffets temáticos

Barbecues

Suplementos e extras
aos menus / buffets

Lunch boxes

Welcome drinks

Suplementos de bebidas

Bar aberto

SET MENUS**MENU A****ENTRADA**

(escolha 1 opção de sopa ou salada da seleção A)

PEIXE OU CARNE

(escolha 1 opção de peixe ou de carne da seleção A)

SOBREMESA

(escolha uma opção de sobremesa da seleção A)

// 35,00 € por pessoa

MENU B**ENTRADA**

(escolha 1 opção de sopa ou salada da seleção A ou B)

PEIXE OU CARNE

(escolha 1 opção de peixe ou de carne da seleção A ou B)

SOBREMESA

(escolha uma opção de sobremesa da seleção A ou B)

// 45,00 € por pessoa

MENU C**ENTRADA**

(escolha 1 opção de sopa ou salada da seleção A ou B)

PEIXE

(escolha 1 opção de peixe da seleção A ou B)

TIRA GOSTO

Sorvete de limão com espumante e hortelã

CARNE

(escolha 1 opção de carne da seleção A ou B)

SOBREMESA

(escolha 1 opção de sobremesa da seleção A ou B)

// 49,00 € por pessoa

SET MENUS**SELEÇÃO PARA ESCOLHA A****SALADAS**

Salada Caprese com pinhões e pesto
Melão com presunto e redução de vinho do Porto
Cocktail de camarão com fruta
Queijo Chevre gratinado com mel, salada de verduras e geleia de maçã verde

SOPAS

Creme de legumes
Sopa de curgete e pitada de caril
Sopa de abóbora com espinafres salteados
Creme de couve flor com crumble de amêndoa torrada

PEIXES

Filete dourada corado, salteado de pimentos e batata grelhada
Robalo no forno, salteado de mexilhão e tomate, em cama de vegetais assados
Tranche de salmão corada, risoto de lima e salteado de cogumelos
Bife de atum grelhado, cebolada de coentros malandrinho de tomate

CARNES

Rolinho de peru com enchidos, puré de abóbora, vegetais e molho de Moscatel
Peito de frango recheado com cheddar e presunto, gratinado de batata e legumes no forno
Supremo de pintada corada, ragoût de cogumelos, braseado de batata e molho de vinho tinto
Naco de porco com crosta de ervas e mostarda, tortilha de batata, vegetais e molho de vinho do Porto

SOBREMESAS

Tarte de morangos
Cheesecake de frutos vermelhos
Duo de tortas Algarvias
Mousse de Alfarroba com crumble de frutos secos

SELEÇÃO PARA ESCOLHA B**SALADAS**

Carpaccio de novilho com rúcula e pesto
Camarão crocante servido sobre puré de ervilhas e rebentos de alfaces
Folhadinhos de salmão fumado com alcachofras e rúcula
Salada Niçoise com Tataki de atum vermelho

SOPAS

Creme de cenoura com agrião
Creme de ervilhas com presunto crocante
Sopa de cogumelos com creme de nata e cebolinho
Sopa de tomate com croutons

PEIXES

Lombo de bacalhau confitado em azeite, sobre esmagada de grão e grelos
Robalo assado com camarão, malandrinho de tomate e coentros
Filete de peixe galo sobre vegetais agridoce e molho de açafraão
Tranche de corvina assada, estufado de alho francês e camarão

CARNES

Magret de pato tostado com pimentas, risotto de cogumelos, espargo verde e molho de laranja
Perna de pato confit, vegetais assados, tatata tortilha e molho de vinho do Porto e tomilho
Entrecôte à portuguesa
Lombo de javali assado, com risotto de espargos verdes e molho de vinho tinto

SOBREMESAS

Brownie de chocolate e nozes, com morangos e gelado de nata
Tartelete de mousse de queijo, crumble de pistáchios e frutos do bosque
Sablet de maçã e frutos vermelhos, gelado de baunilha
Tiramisù, ganache de chocolate e crumble de framboesa

Kit Banquetes
EVENTOS
E CELEBRAÇÕES

Buffet de pequeno-almoço

Canapés

Pacotes de reunião

Set menus

BUFFET VOLANTE

Buffets

Buffets temáticos

Barbecues

Suplementos e extras
aos menus / buffets

Lunch boxes

Welcome drinks

Suplementos de bebidas

Bar aberto

BUFFET VOLANTE

Nº mínimo de pessoas: 50

BUFFET EM ESTILO FINGER FOOD

ENTRADAS | TAPAS

Bolinha de lenha com presunto e queijo da Serra
Baguete integral com pasta de atum
Wrap de salmão fumado com alfaces e molho mostarda
Fatias de pizza fiambre e azeitona
Saladinha de atum
Cocktail de camarão com frutas
Biqueirão em tempura
Tiras de choco panadas
Sticks de frango
Coxinha de frango
Pastéis de bacalhau
Rissóis de camarão
Empadas de frango
Shot de gaspacho
Mini vol au vent com queijo creme e cebolinho
Palitos de queijo cheddar
Palitos de queijo emmental
Gressinos

PRATO QUENTE

Bacalhau com natas e crosta de broa

SOBREMESAS

Pastel de nata
Brigadeirinhos
Queijinhos de amêndoa
Panacotta de Frutos Vermelhos
Torta de laranja
Tartitas de fruta
Baba de camelo
Folhadinhos de chocolate

// 44,00 € por pessoa

Kit Banquetes
EVENTOS
E CELEBRAÇÕES

Buffet de pequeno-almoço

Canapés

Pacotes de reunião

Set menus

Buffet volante

BUFFETS

Buffets temáticos

Barbecues

Suplementos e extras
aos menus / buffets

Lunch boxes

Welcome drinks

Suplementos de bebidas

Bar aberto

BUFFETS

Nº mínimo de pessoas: 40

BUFFET A

SALADAS COMPOSTAS

(escolha 3 opções da seleção de saladas)

SALADAS SIMPLES | MOLHOS E GUARNIÇÕES

Mistura de alfaces
Cenoura ralada
Tomate
Pepino em rodela
Pimentos em juliana
Vinagrete de vinho branco
Vinagrete balsâmico
Molho tártaro
Molho cocktail
Azeitonas marinadas
Pickles e limão

Cesto de pães e manteigas

Sortido de salgadinhos

SOPA

(escolha 1 opção da seleção de sopas)

MASSA

(escolha 1 opção da seleção de massas)

PEIXE OU CARNE

(escolha 1 opção de peixe ou de carne da seleção)

GUARNIÇÕES QUENTES

Arroz pilaf
Batata rodela finas com ervas Provence

Legumes salteados

SOBREMESAS

(escolha 3 opções da seleção de sobremesas)

Salada de frutas

// 32,00 € por pessoa

BUFFETS

Nº mínimo de pessoas: 40

BUFFET B

SALADAS COMPOSTAS

(escolha 4 opções da seleção de saladas)

SALADAS SIMPLES | MOLHOS E GUARNIÇÕES

Mistura de alfaces
Cenoura ralada
Tomate
Pepino em rodela
Pimentos em juliana
Beterraba marinada
Vinagrete de vinho branco
Vinagrete balsâmico
Molho tártaro
Molho cocktail
Azeitonas marinadas
Pickles e limão

Cesto de pães e manteigas
Sortido de salgadinhos

FRIOS

Bruschetta de presunto
Cogumelo recheado

SOPA

(escolha 1 opção da seleção de sopas)

MASSA

(escolha 1 opção da seleção de massas)

PEIXE

(escolha 1 opção da seleção de peixe)

CARNE

(escolha 1 opção da seleção de carne)

GUARNIÇÕES QUENTES

Arroz pilaf
Batata rodela fina com ervas Provence
Legumes salteados

SOBREMESAS

(escolha 4 opções da seleção de sobremesas)

Salada de frutas

// 44,00 € por pessoa

BUFFETS

SELEÇÃO PARA ESCOLHA

SALADAS

Salada César
Salada Grega com azeitona preta
Salada de bulgur com vegetais assados e hortelã
Salada de quinoa com peito de frango grelhado e molho mostarda antiga
Salada de atum com feijão frade e coentros
Cocktail de camarão

MASSAS

Lasanha vegetariana
Penne à Napolitana com azeitona preta
Fusilli com molho cogumelos

SOPAS

Caldo verde com chouriço caseiro
Creme de legumes
Sopa de tomate com croutons

PEIXES

Postinhas de salmão no forno com tomate fresco e azeitona
Bifes de atum de cebolada
Tranche de perca gratinada com espinafres salteados
Bacalhau com natas
Filete de robalo com pimentos saltados e balsâmico
Peixe galo com molho de camarão

CARNES

Cachaço de porco assado com molho brandy mel
Frango grelhado
Carne de porco à Portuguesa
Strogonoff de peru
Bifinhos à Portuguesa
Arroz de pato com chouriça caseira

SOBREMESAS

Pudim de ovos
Cheesecake de frutos vermelhos
Mousse de chocolate
Quindim de amêndoa
Torta de laranja
Semi-Frio de chocolate

Kit Banquetes
EVENTOS
E CELEBRAÇÕES

Buffet de pequeno-almoço

Canapés

Pacotes de reunião

Set menus

Buffet volante

Buffets

BUFFETS TEMÁTICOS

Barbecues

Suplementos e extras
aos menus / buffets

Lunch boxes

Welcome drinks

Suplementos de bebidas

Bar aberto

BUFFETS TEMÁTICOS

Nº mínimo de pessoas: 50

TEMÁTICO DO MAR

SALADAS COMPOSTAS

(escolha 4 opções da seleção de saladas)

SALADAS SIMPLES | MOLHOS E GUARNIÇÕES

Mistura de alfaces
Cenoura ralada
Tomate
Pepino em rodela
Pimentos juliana
Vinagrete de vinho branco
Vinagrete balsâmico
Molho tártaro
Molho cocktail
Azeitonas marinadas
Pickles e limão

Cesto de pães e manteigas

FRIOS

Camarão cozido

SOPA

(escolha 1 opção da seleção de sopas)

PEIXE

(escolha 1 opção da seleção de peixe)

CARNE

(escolha 1 opção da seleção de carne)

GUARNIÇÕES QUENTES

Arroz com sultanas
Batata rodela fina com ervas Provence
Legumes salteados

SOBREMESAS

(escolha 4 opções da seleção de sobremesas)

Salada de frutas

// 60,00 € por pessoa

SELEÇÃO PARA ESCOLHA

SALADAS

Salada de búzios com cebolinhas em conserva
Salada de frutos do mar
Cocktail de camarão
Salada de lulas com pepino
Salada de choco à Algarvia
Salada de polvo com alho e coentros

SOPAS

Sopa de peixe algarvia
Crème de alho francês com camarão
Crème de cenoura

PEIXES

Medalhões de atum de cebolada
Tranche de salmão com molho à Algarvia
Dourada no forno com tomate e azeitona

CARNES

Carne de porco com amêijoas
Frango de caril com camarão
Lombinho de porco com camarão

SOBREMESAS

Tarte de requeijão
Quindim de amêndoa
Torta de laranja
Mousse de alfarroba
Tarte de limão merengada
Cheesecake de frutos vermelhos

BUFFETS TEMÁTICOS

Nº mínimo de pessoas: 50

TEMÁTICO ITALIANO

SALADAS COMPOSTAS

(escolha 4 opções da seleção de saladas)

SALADAS SIMPLES | MOLHOS E GUARNIÇÕES

Mistura de alfaces
Cenoura ralada
Tomate
Pepino em rodela
Pimentos juliana
Vinagrete de vinho branco
Vinagrete balsâmico
Molho tártaro
Molho cocktail
Azeitonas marinadas
Pickles e limão

Cesto de pão, focaccia e manteigas

FRIOS

PIZZA

SHOW-COOKING DE PASTAS E RISOTOS

SOPA

(escolha 1 opção da seleção de sopas)

PEIXE

(escolha 1 opção da seleção de peixe)

CARNE

(escolha 1 opção da seleção de carne)

GUARNIÇÕES QUENTES

Arroz de pinhões
Batata rodela fina com especiarias
Legumes assados com orégãos

SOBREMESAS

(escolha 4 opções da seleção de sobremesas)

Salada de frutas

// 46,00 € por pessoa

SELEÇÃO PARA ESCOLHA

SALADAS

Carpaccio de novilho co molho de mostarda
Fusilli com tomate, cebola e salame
Vegetais gratinados com parmesão
Panzanella
Salada Caprese
Cogumelo recheado e gratinado com parmesão

SOPAS

Sopa Minestrone
Creme de tomate com manjeriçao e croutons
Pasta e Fagioli (sopa italiana de macarrão e feijão)

PEIXES

Postinhas de salmão ao alho e napolitana
Tranche de perca alla Puttanesca
Filete de robalo com pimentos e parmesão

CARNES

Novilho com tomate e mozzarella de búfala
Frango "alla cacciatora"
Saltimbocca de porco

SOBREMESAS

Tiramisú
Finger Panacotta de Frutos Vermelhos
Tartelette de merengue italiano
Bolo Ópera com Framboesa
Cheesecake de limão
Bolo de chocolate com frutos secos



Kit Banquetes
EVENTOS
E CELEBRAÇÕES

Buffet de pequeno-almoço

Canapés

Pacotes de reunião

Set menus

Buffet volante

Buffets

Buffets temáticos

BARBECUES

Suplementos e extras
aos menus / buffets

Lunch boxes

Welcome drinks

Suplementos de bebidas

Bar aberto

BARBECUES

Nº mínimo de pessoas: 50

BARBECUE A

SALADAS COMPOSTAS

(escolha 3 opções da seleção de saladas)

SALADAS SIMPLES | MOLHOS E GUARNIÇÕES

Mistura de alfaces
Cenoura ralada
Tomate
Pepino em rodela
Pimentos juliana
Beterraba marinada
Cenoura marinada com cominhos
Vinagre de vinho branco
Vinagre balsâmico
Molho tártaro
Molho cocktail
Azeitonas marinadas
Pickles e limão

Cesto de pães e manteigas

SOPA

(escolha 1 opção da seleção de sopas)

PEIXE

(escolha 2 opções da seleção de peixe)

Extra peixe com custo adicional

// 5,00 €

CARNE

(escolha 2 opções da seleção de carne)

Extra carne com custo adicional

// 5,50 €

Extra espetadinhos de camarão com abacaxi com custo adicional

// 5,50 €

GUARNIÇÕES QUENTES

Arroz pilaf
Batata rodela fina com ervas Provence
Legumes assados

SOBREMESAS

(escolha 4 opções da seleção de sobremesas)

Salada de frutas

// 38,00 € por pessoa

BARBECUES

Nº mínimo de pessoas: 50

BARBECUE B

SALADAS COMPOSTAS

(escolha 4 opções da seleção de saladas)

SALADAS SIMPLES | MOLHOS E GUARNIÇÕES

Mistura de alfaces
Cenoura ralada
Tomate
Pepino em rodela
Pimentos juliana
Beterraba marinada
Cenoura marinada com cominhos
Vinagre de vinho branco
Vinagre balsâmico
Molho tártaro
Molho cocktail
Azeitonas marinadas
Pickles e limão

Cesto de pães e manteigas

SOPA

(escolha 1 opção da seleção de sopas)

PEIXE

(escolha 3 opções da seleção de peixe)

Extra peixe com custo adicional

// 5,50 €

CARNE

(escolha 3 opções da seleção de carne)

Extra carne com custo adicional

// 5,00 €

Extra espetadinhos de camarão com abacaxi com custo adicional

// 7,00 €

GUARNIÇÕES QUENTES

Arroz pilaf
Batata rodela fina com ervas Provence
Legumes assados

SOBREMESAS

(escolha 4 opções da seleção de sobremesas)

Salada de frutas

// 43,00 € por pessoa

SELEÇÃO PARA ESCOLHA

SALADAS

Salada César
Salada grega com azeitona preta
Salada de bulgur com vegetais assados e hortelã
Salada de bacalhau lascado com pimentos assados
Salada de atum com feijão frade e coentros
Cocktail de camarão

MASSAS

Lasanha vegetariana
Penne à Napolitana com azeitona preta
Farfalle com molho de cogumelos

SOPAS

Gaspacho (sopa fria)
Caldo verde com chouriço caseiro
Creme de legumes

PEIXES

Robalinhos
Douradinhas
Sardinhas
Bifes de atum
Lulas

CARNES

Frango
Costeletas de borrego
Salsicha de churrasco
Medalhões de porco
Bifinhos de novilho

SOBREMESAS

Pudim de café
Cheesecake
Baba de camelo
Bolo de brigadeiro
Torta de laranja
Semifrio de frutos silvestres

Kit Banquetes
EVENTOS
E CELEBRAÇÕES

Buffet de pequeno-almoço

Canapés

Pacotes de reunião

Set menus

Buffet volante

Buffets

Buffets temáticos

Barbecues

**SUPLEMENTOS E EXTRAS
AOS MENUS / BUFFETS**

Lunch boxes

Welcome drinks

Suplementos de bebidas

Bar aberto

SUPLEMENTOS E EXTRAS AOS MENUS / BUFFETS**SUPLEMENTO PRATO EXTRA**

Opcional nos set menus

// 15,00 € por pessoa

CAMARÃO COZIDO

// 12,00 €

BUFFET DE SOBREMESAS

Pudim de café, cheesecake, baba de camelo, torta de laranja e tarte banoffee

// 14,00 €

CESTO DE MINI SALGADOS

Mini empada de frango | 25 unid.

// 28,00 €

Mini rissóis de camarão | 25 unid.

// 15,00 €

Mini pastel de bacalhau | 25 unid.

// 15,00 €

Bolinha de alheira | 25 unid.

// 27,00 €

Mini coxinha de frango | 25 unid.

// 20,00 €

TÁBUA DE QUEIJOS | ENCHIDOS

1 tábua de queijos, mel e bolachas | 30 pax

// 180,00 €

1 tábua de enchidos e variedade de pães | 30 pax

// 135,00 €

TAPAS NA MESA

Azeitonas marinadas

Cenoura algarvia

Saladinha de polvo

Queijo fresco

Chouriço caseiro assado

Camarão cozido

Mini pastéis de bacalhau

Mini rissóis de camarão

Molho cocktail

Molho tártaro

// 12,00 €

Kit Banquetes
EVENTOS
E CELEBRAÇÕES

Buffet de pequeno-almoço

Canapés

Pacotes de reunião

Set menus

Buffet volante

Buffets

Buffets temáticos

Barbecues

Suplementos e extras
aos menus / buffets

LUNCH BOXES

Welcome drinks

Suplementos de bebidas

Bar aberto

LUNCH BOXES

LUNCH BOX A

Sanduíche (escolha 1 opção)
Bolos (escolha 1 opção)
Fruta (escolha 1 opção)
Bebida (escolha 1 opção)
Molhos
Maionese
Ketchup

// 14,00 € por pessoa

LUNCH BOX B

Sanduíche (escolha uma opção)
Salada (escolha 1 opção)
Salgadinhos (escolha 1 opção)
Bolos (escolha 1 opção)
Fruta (escolha 1 opção)
Bebida (escolha 1 opção)
Molhos
Maionese
Ketchup
Azeite
Vinagre

// 20,00 € por pessoa

SELEÇÃO PARA ESCOLHA

SANDUÍCHES

Baguete de queijo e fiambre
Baguete integral de atum com maionese
Focaccia mediterrânea com vegetais grelhados e queijo fresco
Baguete de pasta de frango com maionese, alface e tomate

SALADAS

Salada César com frango
Salada de atum com ovo
Salada grega com queijo feta
Salada de abacaxi com camarão e molho cocktail

SALGADINHOS

Mini empadas de frango | 2 unid.
Mini rissóis de camarão | 3 unid.
Mini pastéis de bacalhau | 3 unid.
Mini coxinha de frango | 3 unid.

BOLOS

Bolo de arroz
Pastel de nata
Chausson de maçã | 2 unid.
Chausson de chocolate | 2 unid.

FRUTA

Banana
Maçã Granny Smith
Maçã Starking
Pêra

BEBIDAS

Água mineral | 0,33l
Néctar | 0,20l
Refrigerante de lata

Kit Banquetes
EVENTOS
E CELEBRAÇÕES

Buffet de pequeno-almoço

Canapés

Pacotes de reunião

Set menus

Buffet volante

Buffets

Buffets temáticos

Barbecues

Suplementos e extras
aos menus / buffets

Lunch boxes

WELCOME DRINKS

Suplementos de bebidas

Bar aberto

WELCOME DRINKS

WELCOME DRINK A

Sumo de laranja
Vinho do Porto
Espumante
Aperitivos salgados

// 9,00 € | por pessoa | duração de 1/2 hora

// 13,00 € | por pessoa | duração de 1 hora

WELCOME DRINK B

Sumo de laranja
Cerveja
Martini
Espumante
Vinho Branco / Rosé / Tinto
Aperitivos salgados

// 10,00 € | por pessoa | duração de 1/2 hora

// 13,00 € | por pessoa | duração de 1 hora

WELCOME DRINK C

Sumo de laranja
Cerveja
Vinho Branco / Tinto / Rosé
Gin tónico
Sangria espumante
Aperitivos salgados

// 14,00 € | por pessoa | duração de 1/2 hora

// 17,00 € | por pessoa | duração de 1 hora

Kit Banquetes
EVENTOS
E CELEBRAÇÕES

Buffet de pequeno-almoço

Canapés

Pacotes de reunião

Set menus

Buffet volante

Buffets

Buffets temáticos

Barbecues

Suplementos e extras
aos menus / buffets

Lunch boxes

Welcome drinks

SUPLEMENTOS DE BEBIDAS

Bar aberto

SUPLEMENTOS DE BEBIDAS

**REAL
MARINA**

HOTEL & SPA
OLHÃO

SUPLEMENTO REAL A

(sem bebidas alcoólicas)

Água mineral
Refrigerantes
Néctares
Café

// 8,00 € por pessoa

SUPLEMENTO REAL B

(com bebidas alcoólicas)

Água mineral
Refrigerantes
Cerveja
Vinho branco
Vinho tinto
Café

// 12,00 € por pessoa

Kit Banquetes
EVENTOS
E CELEBRAÇÕES

Buffet de pequeno-almoço

Canapés

Pacotes de reunião

Set menus

Buffet volante

Buffets

Buffets temáticos

Barbecues

Suplementos e extras
aos menus / buffets

Lunch boxes

Welcome drinks

Suplementos de bebidas

BAR ABERTO

BAR ABERTO

BAR ABERTO A

(com bebidas alcoólicas)

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

// 23,00 € | por pessoa | duração de 1 hora

// 35,00 € | por pessoa | duração de 3 horas

// 19,00 € | por pessoa | hora extra

BAR ABERTO B

(com bebidas alcoólicas)

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

// 27,00 € | por pessoa | duração de 1 hora

// 51,00 € | por pessoa | duração de 3 horas

// 26,00 € | por pessoa | hora extra

REAL MARINA

HOTEL & SPA
OLHÃO

A V I S O

O hotel reserva-se o direito de alterar, mediante aviso prévio, algum prato das seleções aqui apresentadas para responder à sazonalidade/disponibilidade dos respetivos produtos.

Os nossos pratos ou bebidas podem conter frutos de casca rija, sementes ou vestígios de alimentos que podem provocar alergias ou intolerância alimentar.

Pedimos por favor que informe o hotel mediante confirmação de um serviço.

REAL MARINA

HOTEL & SPA
OLHÃO

REAL MARINA HOTEL & SPA

Av. 5 de Outubro - 8700-307 Olhão - Portugal
Tel. (+351) 289 091 300 | Fax. (+351) 289 091 301
E-mail: eventos.olhao@realhotelsgroup.com

Coordenadas para GPS: Latitude 37° 1.436 N Longitude -7° 50.901 W