

REAL MARINA

HOTEL & SPA
OLHÃO

Merry Christmas

Menus festivos 2025

menu Classic

44€

POR PESSOA
MÍNIMO 20 PESSOAS

ENTRADAS

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Creme de castanhas e salteado de portobello
Sopa de couve-flor com crumble de avelã torrada
Mil-folhas de salmão fumado e caramelizado de cebola roxa
Mozarela fresca com folhas de presunto e uvas glaceadas

PRATO PRINCIPAL

ESCOLHA 1 OPÇÃO

OPÇÕES DE PEIXE:

Bacalhau confitado com estufado de favas e chouriço
Robalo com camarão e tapenade de azeitona, batata salteada e grelos ao alho
Peixe-galo aos aromas de citrinos e coentros, esmagada de abóbora, tomate cherry e molho cremoso de açafrão

OPÇÕES DE CARNE:

Naco de porco em crosta de broa de milho, puré de grão-de-bico, espargos salteados e molho de mostarda antiga
Peito de peru sous-vide, gratinado de batata, confitado de tomate e molho de porto
Frango recheado com castanhas e ameixa macerada, sobre salteado de cogumelos, tortilha de batata e molho teriyaki

SOBREMESAS

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Sablé de maçã e creme de amêndoa, gelado de pistácio
Cheesecake com molho de chocolate e morangos
Bolo de cenoura e creme de queijo, frutos vermelhos e ganache de chocolate
Tarte merengada com geleia de limão

BEBIDAS

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

CAFÉ E CHÁ

ADD-ONS

1 prato principal · **9€/PESSOA**
Bebidas superiores (inclui Welcome drink) · **9€/PESSOA**
Bar aberto 1 hora · **16€ /PESSOA** | Bar aberto 3 horas · **25€/PESSOA**
(Gin, Rum, Vodka, Licores e Cerveja e Vinho)

Os nossos pratos podem conter frutos de casca rija, sementes ou vestígios de alimentos que podem provocar alergias ou intolerância alimentar. Se necessitar de informação sobre a composição detalhada dos pratos, consulte, por favor, os nossos colaboradores antes de efectuar o pedido. IVA incluído.

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 Classic

46€

POR PESSOA
MÍNIMO 30 PESSOAS

ENTRADAS

Variedade de pães e manteigas
Polvo confitado com batata e ovo
Empada de galinha com abóbora
Lombo de atum, tomate, pepino, alcaparra e vinagrete de manga
Salgados

SALADAS

Variedade de alfaces, tomate, cenoura, pepino, pimento, cebola roxa, beterraba, azeitonas marinadas
Caprese
Bacalhau com grão e coentros
Boulgour com legumes assados e hortelã
Molhos: cocktail, tártaro, vinagrete
Limão e pickles

SOPA

ESCOLHA 1 OPÇÃO

MASSAS

ESCOLHA 1 OPÇÃO

VEGETARIANAS

ESCOLHA 1 OPÇÃO

PRATOS QUENTES

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Peito de peru com crumble de enchidos e puré de castanhas
Pernil de cordeiro assado com colorau
Escalopes de porco com cogumelos e molho mostarda
Bacalhau com grelos e broa de milho aromatizado com alho
Medalhões de salmão com azeitonas e alcaparras
Dourada corada com camarão e molho de açafrão

ACOMPANHAMENTOS

Batata assada com alho
Legumes assados
Arroz de açafrão com tomate cherry

SOBREMESAS

Bolo-rei, rabanadas, sonhos, tronco de Natal, azevias de batata doce, mousse de chocolate, torta de amêndoa, bolo bolacha, Salada de fruta

BEBIDAS

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

CAFÉ E CHÁ

ADD-ONS

1 prato principal · **9€/PESSOA**
Welcome drink · **6€/PESSOA**
Bar aberto 1 hora · **16€ /PESSOA** | Bar aberto 3 horas · **25€/PESSOA**
(Gin, Rum, Vodka, Licores e Cerveja e Vinho)

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.