REAL
MARINA

HOTEL & SPA
OLHÃO

The Season to Belong

Christmas experiences
for those who celebrate differently.

Natal no
Real Marina Hotel & Spa

A Ria Formosa é o cenário, o encontro é o ponto de partida. Juntamo-nos, celebramos. É Natal. No Real Marina Hotel & Spa, esta época ganha vida à mesa, entre brindes, sabores e momentos que ficam na memória. Reúna quem mais importa. Nós tratamos de tornar o momento especial.

Opções de Decoração

Ambientes envolventes e personalizados, pensados para transformar cada espaço num cenário de Natal único, acolhedor e memorável.

Opções de Decoração

Christmas Prestige

Uma decoração inspirada na época festiva, onde os tons dourado, preto e verde se combinam para criar uma atmosfera sofisticada e contemporânea. Uma paleta elegante, com profundidade e um toque premium, que envolve o espaço e celebra o Natal com personalidade.
— valor sob consulta

Classic Christmas

Uma decoração inspirada na tradição natalícia, onde os tons vermelho, verde e dourado se combinam para criar uma atmosfera calorosa e festiva. Uma paleta intemporal, que evoca o espírito da época e traz ao espaço uma sensação de acolhimento e familiaridade, perfeita para reunir equipas e celebrar o Natal.
— valor sob consulta

Add-ons

Centro de mesa natalício — desde 45€ por mesa
Árvore de Natal — valor sob consulta
Decoração de mesa de buffet — valor sob consulta

Imagens meramente ilustrativas.

IVA incluído à taxa legal em vigor

Opções de **Ativações**

Momentos pensados para criar ligação, surpreender e guardar na memória. Ativações que dão vida ao espírito de Natal e transformam a celebração numa experiência verdadeiramente especial.

Imagem meramente ilustrativa.

Opções de Ativações

Pai Natal

Leve a magia do Natal ao seu evento com uma visita especial do Pai Natal
— a partir de 200€

Caricaturas ao vivo

Ofereça aos seus convidados uma recordação única e personalizada do evento
— a partir de 650€ (3 horas)

Imagens meramente ilustrativas.

IVA incluído à taxa legal em vigor

Opções de Ativações

Silent Disco

Uma experiência divertida e interativa onde cada convidado escolhe a sua própria banda sonora
— valor sob consulta

Pista de dança LED

Crie um ambiente envolvente e transforme a sua festa numa experiência memorável. Pista LED Starlight 5 m x 5 m disponível para dar ainda mais brilho ao seu evento
— valor sob consulta

Imagens meramente ilustrativas.

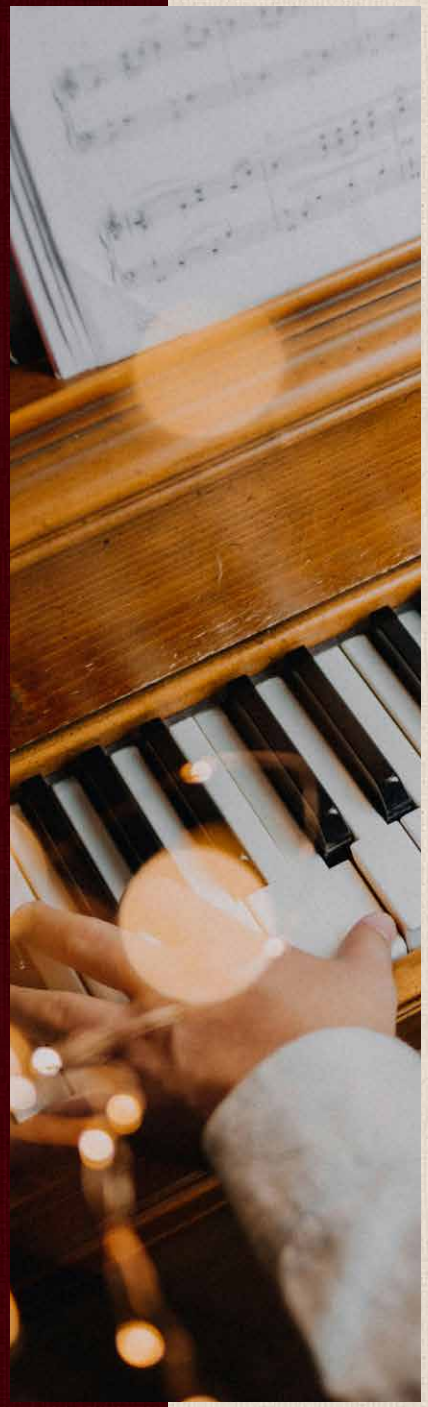
IVA incluído à taxa legal em vigor

Opções de Animação

Momentos de entretenimento e diversão que dão vida ao evento, com propostas adaptadas ao ambiente, ao público e ao conceito de Natal.

Imagem meramente ilustrativa.

Opções de Animação



DJ Set

Porque algumas das melhores recordações de Natal começam na pista de dança.
— desde 870€ (4 horas)

Live Music

Um ambiente descontraído e música ao vivo que aproxima pessoas do primeiro brinde ao último aplauso.
— desde 250€

Karaoke

A oportunidade perfeita para revelar talentos escondidos e criar memórias que perduram muito para além da festa.
— desde 300€

Quiz

Porque é que às 10h a copa está sempre cheia? Qual é a cor preferida do CEO? Das curiosidades mais improváveis às respostas que todos pensam conhecer, este quiz transforma conversas de corredor numa competição saudável onde cada ponto conta.
— desde 350€

Show Flair

Mais do que um bar, um verdadeiro espetáculo.
Movimentos impressionantes, energia contagiante e cocktails preparados com mestria.
— desde 650€ (1 hora)

Imagem meramente ilustrativa.

IVA incluído à taxa legal em vigor

Opções de Menus

Propostas gastronómicas que celebram o Natal à mesa, com menus adaptados a diferentes ambientes, públicos e momentos.

As salas apresentadas são reais. A decoração é uma representação 3D meramente ilustrativa.

Set menu Classic

DESDE **46€** POR PESSOA

ENTRADAS
ESCOLHA 1 OPÇÃO

- Creme de cogumelos silvestres com "Cigarette Marocain" de borrego e apontamentos de trufa
- Vol-au-vent com fricassé de peixe e marisco da Ria Formosa e alga wakame
- Mil-folhas de salmão fumado com ovas e folhas verdes
- Tatin de cebola roxa caramelizada com mel e tomilho e queijo Chèvre

PRATO PRINCIPAL
ESCOLHA 1 OPÇÃO

- Lombo de bacalhau confitado em azeite virgem extra sobre caldo-verde, cremoso de batata, chouriço de Barrancos e gema escalfada
- Asa de raia em cama de arroz aromatizado com gengibre e coentros
- Ravioli de marisco da Ria envolvido em bisque de camarão-roxo e creme de aneto
- Rollatini de peru e presunto sobre esmagada de batata-doce, grelos e crumble de farinheira
- Chambão de borrego braseado com gratin dauphinoise e fricassé de cogumelos
- Lombo de porco a baixa temperatura sobre xerém cremoso de queijo da Serra da Estrela DOP e crocante de bacon

SOBREMESA
ESCOLHA 1 OPÇÃO

- Azevia de abóbora e amêndoa, servida quente com gelado de baunilha de Bourbon
- Esferas de arroz doce e gengibre com creme de canela e ovo
- Tarte Tatin feita caseira com gelado de noz-pecã e mel

BEBIDAS

- Água mineral, água com gás, refrigerantes, imperial, vinho tinto, branco e rosé da seleção Real Marina Hotel & Spa

ADD-ONS

- Add-on de 1 prato principal: **9€** por pessoa
- Add-on de bebidas premium: a partir de **9€** por pessoa (inclui welcome drink)
- Bar Aberto 1h – **11€** por pessoa
- Bar Aberto 3h – **25€** por pessoa

BUFFET Classic

DESDE **44€** POR PESSOA

SALADAS FRIAS E GUARNIÇÕES

- Variedade de alfaces, tomate, cenoura, pepino, pimento, cebola roxa, beterraba, azeitonas marinadas
- Molhos: vinagrete, cocktail, tártaro, limão e pickles

ENTRADAS

- Seleção de pão e manteigas
- Cogumelos gratinados com queijo Pecorino
- Seleção de salgados
- Mexilhões em molho de escabeche
- Tábua de queijos e enchidos

SALADAS

- Caprese
- Grão-de-bico com bacalhau assado
- Bulgur com frango e especiarias do Oriente
- Cuscuz com pera, passas e queijo Feta

SOPA
ESCOLHA 1 OPÇÃO

- Caldo-verde com chouriço de Barrancos
- Creme de abóbora assada com mel e canela

PRATOS PRINCIPAIS
ESCOLHA 1 OPÇÃO

- Peru de Natal aromatizado com salva, chalotas e passas
- Bacalhau em cama de couve portuguesa e puré de grão-de-bico
- Feijoada de litão com chouriço caseiro e camarão
- Borreguinho assado no forno com grelos
- Medalhões de porco alentejano com migas

VEGETARIANO
ESCOLHA 1 OPÇÃO

- Penne com tomate e avelãs
- Beringela assada no forno com tomate e requeijão
- Lasanha de legumes da época
- Farfalle com molho de cogumelos

ACOMPANHAMENTOS

- Gratin dauphinois
- Legumes salteados com mel e sementes de papoila
- Arroz de açafrão com passas e estrelas de anis

SOBREMESAS

- Bolo-rei, Sonhos de abóbora, Tronco de Natal, Azevias de batata-doce, Bolo de bolacha, Arroz-doce, Mousse de chocolate, Salada de Fruta

BEBIDAS

- Água mineral, água com gás, refrigerantes, imperial, vinho tinto, branco e rosé da seleção Real Marina Hotel & Spa

ADD-ONS

- Add-on de 1 prato principal: **9€** por pessoa
- Add-on de bebidas premium: a partir de **9€** por pessoa (inclui welcome drink)

IVA incluído à taxa legal em vigor

TERMOS E CONDIÇÕES DE RESERVA

Esta proposta é válida por um período de 10 dias;

• Os valores apresentados compreendem a exclusividade do espaço de refeição, organização e acompanhamento do evento;

• Por favor, note que o valor a constar em proposta reflete sob a data requerida, número de participantes e serviços a contratar. Em caso de qualquer alteração a este respeito, o Real Marina Hotel & Spa terá o direito de rever a sua disponibilidade e tarifas aplicadas;

• As opções do menu deverão ser selecionadas até 15 dias antes do evento. Após este prazo, o menu será selecionado com base nas opções do chef;

• Os menus apresentados podem ser adaptados mediante restrições ou alergias alimentares apresentadas previamente até 15 dias antes do evento;

• A refeição tem uma duração máxima de 3 horas. Qualquer prolongamento deste período poderá estar sujeito a custos adicionais;

• Serviços adicionais de animação implicam a contratação do serviço de open bar durante o respetivo período;

• A adjudicação de animação específica, DJ, música ao vivo (covers), música ambiente (covers) ou outros serviços não implicados na proposta adicional, está associada a licenças de direitos de autor, nomeadamente SPA e Audiogest, entre outras entidades competentes. O valor destas licenças varia em função das características do evento e será oportunamente comunicado e incluído na fatura proforma.

• A respetiva regularização deverá ser efetuada antecipadamente, sob pena de não ser possível realizar a animação prevista;

• Os serviços de decoração temática e animação não são comissionáveis;

• Propostas de animação mediante pagamento adicional.

GARANTIA DE RESERVA

• Para confirmação do evento terá de ser efetuado um pagamento de 50% do valor total da reserva, não reembolsável, e os restantes 50% até 15 dias antes do evento;

• A fatura proforma deverá ser assinada;

• A fatura final só será emitida após pagamento total e após o evento.

PRAZO DE CANCELAMENTO E PENALIZAÇÕES

• Cancelamento total até 1 mês antes do evento – penalização de 50% do valor total da reserva;

• Cancelamento total 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;

• Cancelamento desde a data de confirmação até 181 dias antes do evento – É permitida uma redução de até 20% do número de participantes para reuniões e serviços de F&B (Food & Beverage) sem penalização. Qualquer cancelamento que exceda esta percentagem será cobrado a 100% do valor correspondente ao número total de participantes por dia;

• Cancelamento entre 180 e 121 dias antes do evento – É permitida uma redução de até 15% do número de participantes para reuniões e serviços de F&B sem penalização. Qualquer cancelamento que exceda esta percentagem será cobrado a 100% do valor correspondente ao número total de participantes por dia;

• Cancelamento entre 120 e 61 dias antes do evento – É permitida uma redução de até 10% do número de participantes para reuniões e serviços de F&B sem penalização. Qualquer cancelamento que exceda esta percentagem será cobrado a 100% do valor correspondente ao número total de participantes por dia;

• Cancelamento entre 60 e 31 dias antes do evento – É permitida uma redução de até 7,5% do número de participantes para reuniões e serviços de F&B sem penalização. Qualquer cancelamento que exceda esta percentagem será cobrado a 100% do valor correspondente ao número total de participantes por dia;

• Cancelamento entre 30 e 15 dias antes do evento – É permitida uma redução de até 5% do número de participantes para reuniões e serviços de F&B sem penalização. Qualquer cancelamento que exceda esta percentagem será cobrado a 100% do valor correspondente ao número total de participantes por dia;

• Qualquer redução do número de participantes efetuada entre 14 dias antes do evento e a data de realização do mesmo será cobrada na totalidade.

As salas apresentadas são reais. A decoração é uma representação 3D meramente ilustrativa.

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 efetuar o pedido. IVA incluído.

Todas as imagens são meramente ilustrativas.

INFORMAÇÕES E RESERVAS

T (+351) 289 091 300 | **E** rmo@realhotelsgroup.com ▪ eventos.algarve@realhotelsgroup.com