

REAL MARINA

HOTEL & SPA
OLHÃO

JANTAR BUFFET DINNER BUFFET 24 DEZEMBRO · DECEMBER

COM MÚSICA AO VIVO
WITH LIVE MUSIC

€ 65,00

Preço por pessoa - Bebidas incluídas*
Price per person – Drinks included*

O jantar será servido das 19h00 às 22h30
Dinner will be served from 07:00 pm to 10:30 pm

Críanças: 3 – 6 anos: 16.25€ | 7 – 12 anos: 32.50€
Children: 3 – 6 years old: 16.25€ | 7 - 12 years old: 32.50€

*Bebidas incluídas da selecção do Real Marina Hotel & Spa: vinho branco e tinto, água mineral, sumos, refrigerantes e cerveja
Drinks included from Real Marina Hotel & Spa selection: white and red wine, mineral water, juices, soft drinks and beer

REAL MARINA HOTEL & SPA

Av. 5 de Outubro - 8700-307 Olhão - Portugal
T [+351] 289 091 300 | E rmo@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

SALADAS | SALADS

Mistura de alfaces, tomate, pepino, cenoura, pimentos | Mix of lettuces, tomatoes, cucumbers, carrots, peppers

Seleção de molhos: vinagrete balsâmico, vinagrete de vinho branco, molho tártaro, molho cocktail, limão, cebolinhas, cornichons, pickles, azeitonas marinadas | Sauce selection: balsamic vinaigrette, white wine vinaigrette, tartar sauce, cocktail sauce, lemon, chives, cornichons, pickles, marinated olives

Salada de bacalhau lascado com pimentos assados | Chipped cod salad with roasted peppers

Salada César de frango | Chicken Caesar salad

Salada Niçoise com atum vermelho | Nicoise salad with red tuna

Cocktail de camarão | Shrimp cocktail

Mexilhão gratinado em meia casca | Gratin mussels in half shell

FRIOS | COLD DISHES

Mini salgadinhos tradicionais | Traditional mini snacks

Tábua de queijos e bolachas | Cheese and crackers board

Seleção de pão e manteigas | Selection of bread and butter

SOPA | SOUP

Creme de abóbora assada com cebolinho | Roasted pumpkin cream with chives

MASSA VEGETARIANA | VEGETARIAN PASTA

Pasta com molho pesto e tomate fresco | Pasta with pesto sauce and fresh tomatoes

QUENTES | HOT DISHES

Polvo à Lagareiro | Roasted octopus, olive oil, garlic and potatoes

Bacalhau Espiritual | Baked codfish with carrot, bread, Bechamel sauce and melted cheese on top

Perna de borrego assada como molho de brandy | Roast leg of lamb with brandy sauce

Lombinho de porco com ameijoas e camarão | Pork tenderloin with clams and shrimp

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Arroz de coentros | Coriander rice

Batata à Padeiro | Roasted potatoes

Legumes assados | Roasted vegetables

SOBREMESAS | DESSERTS

Tarte de amêndoa, Torta de laranja, pudim de ovos, torta de batata-doce, quindim de amêndoa, tronco de Natal, Bolo Rei e Bolo Rainha, broas Castelares, azevias de batata-doce, filhózes, salada de frutas e fruta variada | Almond pie, orange roll, egg pudding, sweet potato roll, almond pudding, Christmas roll, selection of traditional Christmas desserts and pastries, fruit salad and assorted fruit

NOTA: Menus sujeitos a alterações de ingredientes sem aviso prévio
NOTE: Menus subject to ingredient changes without notice.

REAL MARINA

HOTEL & SPA
OLHÃO

ALMOÇO BUFFET LUNCH BUFFET 25 DEZEMBRO · DECEMBER

COM MÚSICA AO VIVO
WITH LIVE MUSIC

€ 65,00

Preço por pessoa - Bebidas incluídas*
Price per person – Drinks included*

O almoço será servido das 13h00 às 15h30
Dinner will be served from 01:00 pm to 03:30 pm

Críanças: 3 – 6 anos: 16.25€ | 7 – 12 anos: 32.50€
Children: 3 – 6 years old: 16.25€ | 7 - 12 years old: 32.50€

*Bebidas incluídas da selecção do Real Marina Hotel & Spa: vinho branco e tinto, água mineral, sumos, refrigerantes e cerveja
Drinks included from Real Marina Hotel & Spa selection: white and red wine, mineral water, juices, soft drinks and beer

REAL MARINA HOTEL & SPA

Av. 5 de Outubro - 8700-307 Olhão - Portugal
T [+351] 289 091 300 | E rmo@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

SALADAS | SALADS

Mistura de alfaces, tomate, pepino, cenoura, pimentos | Mix of lettuces, tomatoes, cucumbers, carrots, peppers

Seleção de molhos: vinagrete balsâmico, vinagrete de vinho branco, molho tártaro, molho cocktail, limão, cebolinhas, cornichons, pickles, azeitonas marinadas | Sauce selection: balsamic vinaigrette, white wine vinaigrette, tartar sauce, cocktail sauce, lemon, chives, cornichons, pickles, marinated olives

Salada de lulas com rebento de soja e cebolinho | Squid salad with soy sprouts and chives

Salada Algarvia com azeitonas pretas e croutons | Algarve salad with black olives and croutons

Salada de tomate e mozzarella fresco com manjeriço | Tomato and fresh mozzarella salad with basil

Fusilli com salmão fumado e molho iogurte | Fusilli with smoked salmon and yogurt sauce

Bruscheta de cavala e cebola caramelizada | Mackerel and caramelized onion bruschetta

FRIOS | COLD DISHES

Mini salgadinhos tradicionais | Traditional mini snacks

Tábua de queijos e bolachas | Cheese and crackers board

Cesta de pães e manteigas | Basket of bread and butter

SOPA | SOUP

Caldo verde com chouriço regional assado | Traditional green cabbage broth with roasted regional chorizo

MASSA VEGETARIANA | VEGETARIAN PASTA

Lasanha vegetariana | Vegetarian lasagna

QUENTES | HOT DISHES

Posta de bacalhau confitado com grelos ao alho | Confit cod fillet with garlic greens

Medalhões de atum com molho de amêijoia | Tuna medallions with clam sauce

Supremos de frango corados, castanhas salteadas e molho moscatel | Braised chicken supremes, sautéed chestnuts and moscatel sauce

Cabrito assado com tomilho e pimentão doce | Roast goat with thyme and sweet pepper

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Arroz pilaf | Pilaf rice

Batata rodela finas com azeite de ervas | Thin sliced potatoes with herb olive oil

Legumes salteados | Sautéed vegetables

SOBREMESAS | DESSERTS

Torta de amêndoa, tarte de limão merengada, semi-frio de chocolate, pudim de alfarroba, tronco de Natal, Folhado de Dom Rodrigo, Bolo Rei e Bolo Rainha, broas Castelares, azevias de batata-doce, sonhos, salada de frutas e fruta variada | Almond pie, lemon meringue pie, chocolate bavaroise, carob pudding, Christmas roll, Dom Rodrigo puff pastry, selection of traditional Christmas desserts and pastries, fruit salad and assorted fruit

NOTA: Menus sujeitos a alterações de ingredientes sem aviso prévio
NOTE: Menus subject to ingredient changes without notice.

REAL MARINA

HOTEL & SPA
OLHÃO

JANTAR BUFFET DINNER BUFFET 25 DEZEMBRO · DECEMBER

COM MÚSICA AO VIVO
WITH LIVE MUSIC

€ 65,00

Preço por pessoa - Bebidas incluídas*
Price per person – Drinks included*

O jantar será servido das 19h00 às 22h30
Dinner will be served from 07:00 pm to 10:30 pm

Críanças: 3 – 6 anos: 16.25€ | 7 – 12 anos: 32.50€
Children: 3 – 6 years old: 16.25€ | 7 - 12 years old: 32.50€

*Bebidas incluídas da selecção do Real Marina Hotel & Spa: vinho branco e tinto, água mineral, sumos, refrigerantes e cerveja
Drinks included from Real Marina Hotel & Spa selection: white and red wine, mineral water, juices, soft drinks and beer

REAL MARINA HOTEL & SPA

Av. 5 de Outubro - 8700-307 Olhão - Portugal
T [+351] 289 091 300 | E rmo@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

SALADAS | SALADS

Mistura de alfaces, tomate, pepino, cenoura, pimentos | Mix of lettuces, tomatoes, cucumbers, carrots, peppers

Seleção de molhos: vinagrete balsâmico, vinagrete de vinho branco, molho tártaro, molho cocktail, limão, cebolinhas, cornichons, pickles, azeitonas marinadas | Sauce selection: balsamic vinaigrette, white wine vinaigrette, tartar sauce, cocktail sauce, lemon, chives, cornichons, pickles, marinated olives

Salada de quinoa com vegetais assados | Quinoa salad with roasted vegetables

Salada de ervilhas com anchovas e tomate fresco | Pea salad with anchovies and fresh tomatoes

Salada de choco assado com alho | Roasted cuttlefish salad with garlic

Farfalle com frango e molho de mostarda antiga | Farfalle with chicken and old mustard sauce

Melão com presunto | Melon with ham

FRIOS | COLD DISHES

Mini salgadinhos tradicionais | Traditional mini snacks

Tábua de queijos e bolachas | Cheese and crackers board

Seleção de pão e manteigas | Selection of bread and butter

SOPA | SOUP

Creme de alho francês com crostinis | Leek creamy soup with crostinis

MASSA VEGETARIANA | VEGETARIAN PASTA

Pasta gratinada | Pasta au gratin

QUENTES | HOT DISHES

Fritada de peixe e marisco | Fish and seafood fritata

Mini tranche de corvina corada, molho de açafraão, camarão e alcaparras | Mini tranche of red croaker, saffron sauce, shrimp and capers

Bifinhos à Portuguesa | Portuguese style steaks

Arroz de pato com chouriça caseira | Baked duck rice with regional homemade chorizo

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Arroz de cenoura | Carrot rice

Batatinha nova assada com especiarias | Roasted potatoes with spices

Legumes braseados | Braised vegetables

SOBREMESAS | DESSERTS

Pastéis de nata, bolo Brigadeiro, bolo Red Velvet, tarteletes de fruta, tronco de Natal, mousse de chocolate, Bolo Rei e Bolo Rainha, broas Castelares, azevias de batata-doce, sonhos, salada de frutas e fruta variada | Custard cream tarts, Brigadeiro cake, Red Velvet cake, fruit tartlets, Christmas roll, chocolate mousse, selection of traditional Christmas desserts and pastries, fruit salad and assorted fruit

NOTA: Menus sujeitos a alterações de ingredientes sem aviso prévio
NOTE: Menus subject to ingredient changes without notice.