



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

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

CAFÉ & CHÁ

menu Blitzen Jolly Jingle

50€

POR PESSOA

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

CAFÉ & CHÁ

menu Holly & Candy Canes

60€

POR PESSOA

ENTRADA ESCOLHA 1 OPÇÃO	Chèvre gratinado, em cama de verduras, compota de maçã e vinagrete de framboesas Creme de abóbora com espinafres
PRATO PRINCIPAL	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
SOBREMESA ESCOLHA 1 OPÇÃO	Duo de tortas, geleia de laranja Brownie de chocolate com gelado de baunilha
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.

INFORMAÇÕES E RESERVAS • T 289 091 300 | E eventos.olhao@realhotelsgroup.com

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

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

menu Sabores e Memórias

55€

POR PESSOA
MÁXIMO 50 PESSOAS

ENTRADA	Canja de amêijoas e coentros
PRATO PRINCIPAL ESCOLHA 1 OPÇÃO	Arroz crocante com polvo, lardo Arroz de Robalo com algas
SOBREMESA	Pêssegos escalfados, amêndoas e baunilha Bolo Rei, rabanadas, sonhos a partilhar
BEBIDAS	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.

menu Amor e Celebração

65€

POR PESSOA
MÁXIMO 50 PESSOAS

ENTRADAS PARA PARTILHAR	Tártaro de Atum e papadum Amêijoas da Ria Formosa
PRATO DE PEIXE	Arroz crocante de Robalo
PRATO DE CARNE	Tornedó com gratin de batata e legumes assados
SOBREMESA	Abade de Priscos e citrinos Bolo Rei, rabanadas, sonhos a partilhar
BEBIDAS	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.