

GRANDE REAL
**SANTA
EULÁLIA**

RESORT & HOTEL SPA
ALBUFEIRA

FELIZ 2023
ANO 2024
NOVO

ATÉ 20 DE DEZEMBRO
DESDE

494€

POR ADULTO

A PARTIR DE 21 DE DEZEMBRO
DESDE

544€

POR ADULTO

// **3 NOITES**
DE ALOJAMENTO

// **JANTAR E FESTA**
DE RÉVEILLON

// **BRUNCH** DIA 1

// **LATE CHECK-OUT**

INFORMAÇÕES E RESERVAS

ALGARVE
T (+351) 289 598 010
E book.alg@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM



TANGO
CELEBRATION

FELIZ 2023
ANO 2024
NOVO

PROGRAMA

TRAJE: CASUAL CHIC

19:30

Cocktail de boas-vindas

20:00

Jantar de Gala

00:00

Countdown e fogo de artifício

00:10-03:00

Festa com banda, DJ e bar aberto

01:00

Ceia

PROGRAMA REALITO "O mundo do Mickey Mouse"

CRIANÇAS

3 - 12 ANOS

19:30 - 02:00

19:30 | Boas-vindas

20:00 | Jantar com os pais

21:00 | Workshop: porta-chaves do Mickey

22:00 | Castelo insuflável & pinturas faciais

22:30 | Caça ao Tesouro "À procura da Minnie"

23:15 | Piñata

23:45 | Boas-vindas ao Ano Novo com os pais

00:15-02:00 | Filme Infantil

INFORMAÇÕES E RESERVAS

ALGARVE

T (+351) 289 598 010

E book.alg@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

31 DEZEMBRO

19:30 COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

Vol-au-vent de sapateira e gambinha da costa

Salmão fumado sobre tosta de cereais, lima e ovas

Tártaro de novilho com alcaparras fritas e sorrel

Brioche de avelã com mousse foie gras e vinho do Porto

Gyosas de vegetais assados com teriyaki

Shot de tomate e basilico com croutons de alho

20:00 JANTAR DE GALA

ENTRADA

Creme aveludado de lavagante, panciotti de vieiras e compota de tomate picante

PEIXE

Pregado noisette com espargos verdes, alho negro, acelgas e salicórnia

TIRA GOSTO

Sorvete de maracujá com champanhe e caviar limão

CARNE

Entrecôte argentino maturado com castanhas, beterraba e trufa branca

SOBREMESA

Crocante de chocolate de leite e caramelo com gelado de amêndoa torrada

BEBIDAS

Seleção "Grande Real Santa Eulália" de vinho branco, tinto e rosé, cerveja, refrigerantes, sumos e águas.

Café, Petit Fours

00:10 BAR ABERTO

Seleção "Grande Real Santa Eulália" de whisky, rum, vodka, gin, licores nacionais, cerveja, refrigerantes e águas

01:00 CEIA

Caldo-verde de batata doce com chouriço alentejano

Mini pregos da vazia em pão chapata

Mini bifanas de cebolada em bola rústica

Sortido de salgadinhos

Tábua de queijos nacionais com tostas e doce de abóbora

Salada de alface romana, frango e bacon

Salada de atum com feijão frade e coentros

Salada de camarão e fruta tropical

Mousse de chocolate com flor de sal

Arroz doce com canela

Torta de laranja do Algarve

Pastéis de nata

Tartelete de fruta fresca

Delícia algarvia

1 JANEIRO

12:00 - 15:00 BRUNCH

SELEÇÃO DE PEQUENO-ALMOÇO

Variedades de pão, croissants e folhados

Queijos, charcutaria e fumados

Estação de iogurtes e cereais

Ovos mexidos e estrelados, bacon, salsichas, tomate assado, cogumelos, batata rosti

SALADAS

Alface, tomate, cenoura, pepino, milho

Seleção de molhos: vinagrete, aioli, cocktail

Salada algarvia com orégãos

Tomate e mozzarella com pesto e rúcula

Cuscuz com legumes e amêndoa

Salada de feijão frade com atum e ovo

Seleção de carnes frias

Prancha de sushi e sashimi

QUENTES

Consomé de galinha com hortelã

Filete de robalo com mexilhão e citrinos

Naco de espadarte grelhado com chimichurri

Peru assado com cogumelos selvagens

Escalopes de novilho com mostarda antiga

Fusilli com tomate seco, espargos verdes e manjeriço

Batata salteada com chouriço e chalotas

Legumes salteados com azeite verde

Arroz de especiarias e nozes

SOBREMESAS

Seleção de panquecas e crepes

Seleção de gelados

Molhos: morango, mel de rosmaninho e chocolate

Buffet de sobremesas do Chef

Salada de fruta

Nota: Menus sujeitos a alterações de ingredientes sem aviso prévio.
Possibilidade de Mesas partilhadas.

FELIZ 2023
ANO 2024
NOVO

PREÇOS E SUPLEMENTOS

JANTAR DE RÉVEILLON E FESTA

3 Noites de alojamento + Brunch + Late check-out

Late check-out mediante disponibilidade e a confirmar no check-in.

TIPOLOGIA DE QUARTOS	Até 20 de Dezembro de 2023		A partir de 21 de Dezembro de 2023	
	OCUPAÇÃO DUPLA Preço por adulto, desde:	OCUPAÇÃO INDIVIDUAL Preço por adulto, desde:	OCUPAÇÃO DUPLA Preço por adulto, desde:	OCUPAÇÃO INDIVIDUAL Preço por adulto, desde:
Quarto Standard	494 €	700 €	544 €	765 €
Quarto Vista Mar	524 €	760 €	574 €	825 €
Suite Vista Resort	547 €	-	596 €	-
Suite Vista Mar	562 €	-	611 €	-
Villa T0	449 €	-	499 €	-
Villa T1	464 €	-	514 €	-
Villa T2	524 €	-	574 €	-

PREÇOS PARA CRIANÇAS E ADULTO EXTRA (quando partilhando o quarto com 2 adultos)

	Até 20 de Dezembro de 2023		A partir de 21 de Dezembro de 2023	
Crianças dos 0 aos 5 anos	Gratuito		Gratuito	
Crianças dos 6 aos 12 anos	263 €		280 €	
Adulto extra	525 €		560 €	

REAL SPA THERAPY

Usufrua de 15% desconto na pré-reserva de massagens terapêuticas. Não acumulável com outras promoções em vigor.

Consulte a nossa lista de tratamentos em: www.realspaththerapy.com

Pré-reservas Real SPA Therapy: spagrse@realhotelsgroup.com

NOTA:

Qualquer ocupação diferente da prevista será cotada especificamente.

Caso deseje tomar o pequeno-almoço em vez do brunch, por favor, mencionar no acto da reserva.

INFORMAÇÕES E RESERVAS

ALGARVE

T (+351) 289 598 010

E book.alg@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

POLÍTICA DE PAGAMENTO:

- Pagamento 30% - Depósito garantia na Confirmação - Não reembolsável.
- Pagamento 70% - até 15 dias antes de dia de Check-In - Caso atrase o pagamento será considerado cancelamento e cobrado o valor 30% depósito inicial.
- Pagamento 100% - No caso de reserva ser feita menos que 15 dias antes de dia de Check-in.

POLÍTICA DE CANCELAMENTO:

- Cancelamento até 15 dias antes - penalização dos 30% referentes ao depósito inicial.
- Cancelamento 14 dias (inclusive) ou menos antes do check-in - penalização 100%.

CONDIÇÕES GERAIS:

- Reservas sujeitas à disponibilidade do Hotel.
- Valor não aplicável a outros programas ou ofertas especiais.
- O programa pode ser alterado sem aviso prévio.
- Todas as taxas em vigor incluídas.