

INSPIRED BY PORTUGAL



REAL MARINA
HOTEL & SPA
★ ★ ★ ★ ★
RIA FORMOSA - OLHÃO

**KIT BANQUETES
BAPTIZADOS**



MENU - A

Cocktail

Com 3 canapés, espumante, sumo de laranja, águas minerais e refrigerantes

Menu

Uma entrada, um prato principal de peixe ou carne e uma sobremesa

A acompanhar

Vinho branco e tinto "Seleção Real Marina", águas minerais, cerveja e refrigerantes, durante a refeição

Bolo de baptizado

Confeccionado pelo nosso Chefe Pasteleiro (a combinar tipo, formato e decoração). Acompanhado por espumante - Oferta

Digestivos

1 hora de bar aberto com: whisky novo, vinho do Porto e licores nacionais

50,00€ por pessoa

Canapés frios

Shot de melão com hortelã
Shot de salmão fumado com cornichões
Folhado de queijo
Mexilhão à Algarvia
Bruschetta de enchido regionais

Canapés quentes

Shot de creme de cogumelos
Shot de creme de espargos
Mini-pastéis de bacalhau
Croquetes de novilho
Bola de enchidos

Entrada

Creme de cenoura com folhas de coentros
Salada caprese com tomate seco e molho pesto
Salada fresca de verduras com juliana de frango e molho de mostarda

Prato Principal

Tranche de salmão corada sobre cama de cogumelos, alcachofras e arroz de citrinos
Filete de tilápia com molho de camarão e vegetais agrídoces
Lombo de porco recheado com frutos secos, batata gratinada e molho de vinho do Porto
Perna de pato confitada com vegetais assados e batata rosti

Sobremesa

Bolo de chocolate com molho de frutos vermelhos e gelado de nata
Tarteletes de amêndoa com gelado baunilha
Semifrio de chocolate branco e limão
Cheesecake com frutos vermelhos e molho de chocolate
Arroz doce tradicional

BUFFET - A

Cocktail

Com 3 canapés, espumante, sumo de laranja, águas minerais e refrigerantes

Buffet

Seleção de saladas, uma sopa, uma massa, um prato principal de peixe e carne, seleção de sobremesas

A acompanhar

Vinho branco e tinto "Seleção Real Marina", águas minerais, cerveja e refrigerantes, durante a refeição

Bolo de baptizado

Confeccionado pelo nosso Chefe Pasteleiro (a combinar tipo, formato e decoração). Acompanhado por espumante - Oferta

Digestivos

1 hora de bar aberto com: whisky novo, vinho do Porto e licores nacionais

(Escolha 3 opções dos Canapés frios ou quentes)

Canapés frios

Shot de gaspacho Alentejano
Shot de melão com hortelã
Bruschetta de enchidos regionais
Mozarela com tomate assado
Salmão fumado com pão alemão

Canapés quentes

Shot de cogumelos
Bola de enchidos
Estaladiço de queijo de cabra com mel e pistácios
Patanisca de camarão
Pastéis de bacalhau

Saladas Compostas

Salada de atum com feijão-frade
Salada de ervilhas com chouriço assado e tomate fresco
Salada de tomate e queijo fresco
Salada de cuscuz com vegetais assados
Salada César

Salada simples

Alfices, cenoura, milho, pepino, tomate, rúcula

Molhos e vinagretes

Tártaro, cocktail, vinagrete balsâmico e vinagre de vinho

Sopa (escolha 1 opção)

Creme de legumes
Sopa de tomate

Massa (escolha 1 opção)

Lasanha vegetariana
Pasta com molho de pesto e juliana de legumes

Peixe (escolha 1 opção)

Bacalhau com natas
Tranche de perca à Portuguesa

Carne (escolha 1 opção)

Lombo de porco assado com especiarias
Supremos de pintada com molho de cogumelos

Acompanhamentos

Arroz de especiarias
Batata assada à Padeiro
Legumes da estação

Sobremesas

Arroz doce
Bolo de chocolate
Leite-creme
Semifrio de morango
Pastéis de nata
Salada de frutas

50,00€ por pessoa

MENU - B

Cocktail

Com 6 canapés, espumante, gin, rum, vodka, vermute, vinhos aperitivos, sumo de laranja, águas minerais e refrigerantes

Menu

Uma entrada, um prato principal de peixe ou carne e uma sobremesa

A acompanhar

Vinho branco e tinto "Seleção Real Marina", águas minerais, cerveja e refrigerantes, durante a refeição

Bolo de baptizado

Confeccionado pelo nosso Chefe Pasteleiro (a combinar tipo, formato e decoração). Acompanhado por espumante - Oferta

Digestivos

2 Horas de bar aberto com: whisky novo, vinho do Porto e licores nacionais

60,00€ por pessoa

Canapés frios

Mousse de atum em tosta integral
Sopa fria de manga com pimenta rosa
Shot de melão com hortelã
Espetadinhas de queijo feta e tomate cereja com pesto
Rolinhos de anchova com azeitona preta

Canapés quentes

Shot de cogumelos
Estaladiço de queijo de cabra com mel e pistácios
Espetadinhas de frango
Mini-rissóis de camarão com molho cocktail
Mini-pastéis de bacalhau com molho tártaro

Entrada

Creme de abóbora e espinafres
Consomê de aves
Melão com presunto e redução de vinho do Porto
Salada César com camarão

Prato principal

Lombo de bacalhau meia cura com batatinhas assadas e grelos salteados
Tranche de perca em crosta de ervas e especiarias, puré de abóbora e vegetais
Lombinho de porco assado com especiarias e molho de mostarda, com batata assada e legumes
Coxa de pato confitada com vegetais assados e batata rosti

Sobremesas

Folhado de maçã com gelado de nata
Bolo brigadeiro com molho de frutos vermelhos
Semifrio de morango
Quindim de coco com molho de chocolate
Tartelete de amêndoa com gelado de baunilha

BUFFET - B

Cocktail

Com 3 canapés, espumante, sumo de laranja, águas minerais e refrigerantes

Buffet

Seleção de saladas, uma sopa, uma massa, um prato principal de peixe e carne, seleção de sobremesas

A acompanhar

Vinho branco e tinto "Seleção Real Marina", águas minerais, cerveja e refrigerantes, durante a refeição

Bolo de baptizado

Confeccionado pelo nosso Chefe Pasteleiro (a combinar tipo, formato e decoração). Acompanhado por espumante - Oferta

Digestivos

1 hora de bar aberto com: whisky novo, vinho do Porto e licores nacionais

Canapés frios

Shot de meloa e hortelã com iogurte
Sopa fria de manga com pimenta rosa e camarão
Bruschetta de pimento assado
Crostini de presunto com pesto e parmesão
Espetada de tomate e mozzarella

Canapés quentes

Shot de creme de cogumelos
Shot de creme de espargos
Estaladiço de queijo de cabra
Bolinha crocante de farinha
Espetadinha de frango

Saladas compostas

Salada César com juliana de frango
Salada Waldorf
Salada de tomate e queijo fresco
Salada de atum com feijão-frade
Salada de bacalhau com grão-de-bico
Salada de arroz com enchidos e frutos secos

Saladas simples

Alfaces, cenoura, milho, pepino, tomate, rúcula

Molhos e vinagretes

Tártaro, cocktail, vinagrete balsâmico e vinagre de vinho

Frios

Shot de frutas com gengibre
Rissóis de camarão
Pastéis de bacalhau
Quiche de legumes

Sopa (escolha 1 opção)

Creme de legumes
Sopa de alho francês e juliana de cenoura

Massa (escolha 1 opção)

Lasanha vegetariana
Pasta com molho de cogumelos

Peixe (escolha 1 opção)

Tranche de salmão corada com esparregado e molho vinho branco
Bifes de atum grelhados com cebolada

Carne (escolha 1 opção)

Borrego assado com alecrim e batatinhas
Perna de peru assada com castanhas e cebolinhas

... (cont.)

BAPTIZADOS

...

Acompanhamentos

Arroz de especiarias
Batata assada à Padeiro
Legumes salteados

Sobremesas

Torta de laranja
Arroz doce
Crème brûlée de alfarroba
Bolo de chocolate
Pastéis de nata
Salada de frutas

60,00€ por pessoa

MENUS A E B

Opção de mesa de frios e sobremesas

Tábua de queijos e bolachas
Pastéis de bacalhau
Bolinhas crocantes de farinha
Sopa caldo-verde
Salada de atum com feijão-frade e coentros
Salada grega com azeitona preta
Tarte de maçã
Leite-creme
Arroz doce
Fruta laminada

| 15,00 € por pessoa

SUPLEMENTO DE HORA EXTRA

| 10,00 € por hora extra / por pessoa

BOLO DE BAPTIZADO

Sugestões do nosso chefe

Massa

Pão-de-ló simples, pão-de-ló de amêndoa, pão-de-ló de açúcar mascavado e pão-de-ló de chocolate

Creme

Doce de ovos, creme de pasteleiro suave, creme de erva limão e creme de amêndoa

Recheio

Morangos, fruta da época, pepitas de chocolate, amêndoa

Decoração e formato

A definir com a pastelaria

NOTAS

Neste hotel não são permitidos serviços de catering exteriores, sendo todas as comidas e bebidas da nossa inteira responsabilidade. Possibilidade de confeccionar menus para as crianças ou outras dietas especiais. No hotel temos uma sala de jogos e brincadeiras – Realito, para os mais pequenos, sendo que a mesma poderá ser disponibilizada para o evento, devendo as crianças estar sempre sob a supervisão de um adulto. Facultamos contactos de diversos serviços relacionados com o batizado como música, animação, baby sitting, convites de batizado, decoração, entre outros. Qualquer tipo de animação a ser contratada pelo cliente deverá ser informado ao hotel, assim como os meios e logística envolvida, para que a mesma seja analisada e autorizada pela direcção do hotel.

REAL MARINA HOTEL & SPA

Av. 5 de Outubro | 8700-307 Olhão

T_ (+351) 289 091 300 | F_ (+351) 289 091 301

www.realhotelsgroup.com |

E_ info@realmarina.com

Coordenadas para GPS_ 37º 01'24.66" N 7º

50'49.53" O

Equipa de Coordenação de Grupos e Eventos

Ana Soares - ana.soares@hoteisreal.com