

INSPIRED BY PORTUGAL



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

**KIT BANQUETES  
CASAMENTOS**



## MENU - A

### Cocktail

Com 2 canapés, espumante, sumo de laranja, água mineral e refrigerantes

### Menu

Uma entrada, 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 noiva

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

---

70,00€ por pessoa

### Canapés frios

Shot de melão e hortelã  
Shot de gaspacho alentejano  
Espetadinhos de queijo feta e tomate cereja com pesto  
Rolinhos de anchova com azeitona preta  
Mousse de atum em tosta integral

### Canapés quentes

Mexilhão meia casca à Bulhão Pato  
Mini-rissóis de camarão com molho cocktail  
Mini-pastéis de bacalhau com molho tártaro  
Queijo de cabra gratinado com mel e tomilho  
Tostinhas de sardinha

### Entrada

Sopa de peixe e marisco  
Creme de curgete com pitada de caril  
Cocktail de camarão  
Tomate e queijo mozarela com tomate seco e molho de pesto  
Salada César  
Carpaccio de novilho com pesto basilico

### Peixe

Tranche de salmão com crosta de ervas finas, em cama de corações de alcachofras e cogumelos ostra regados com balsâmico e arroz de citrinos  
Peixe-galo ao vapor com camarão, servido com puré de vegetais assados e cremoso molho de açafrão  
Filetes de tilápia com legumes agridoce sobre polenta  
Robalinho em crosta de batata com salada de tomate

### Carne

Supremos de pintada com cheddar e presunto, acompanhados com batata, vegetais e molho de Brandy  
Lombinhos de porco recheados com farinheira, servidos com grelos salteados e redução de vinho tinto e alecrim  
Rolinho de peru com frutos secos e batata assada  
Medalhões de novilho estufados com risotto de legumes

### Sobremesa

Torta de laranja  
Pudim de ovos  
Crème brûlée de alfarroba  
Arroz doce  
Semifrio de frutos vermelhos

## MENU - B

### Cocktail

Com 4 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 "Seleccção Real Marina", águas minerais, cerveja e refrigerantes, durante a refeição

### Bolo de noiva

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

### Buffet de Ceia

Queijos acompanhados de pães diversos, bolachas, tostas e compotas, frutas e sobremesas

### Digestivos

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

---

80,00€ por pessoa

### Canapés frios

Shot de melão com hortelã  
Shot de gaspacho alentejano  
Espetadinhas de queijo feta e tomate cereja com pesto  
Rolinhos de anchova com azeitona preta  
Mousse de atum em tosta integral

### Canapés quentes

Mexilhão meia casca à Bulhão Pato  
Mini-rissóis de camarão com molho cocktail  
Mini-pastéis de bacalhau com molho tártaro  
Queijo de cabra gratinado com mel e tomilho  
Tostinhas de sardinha

### Entrada

Creme de couve-flor com amêndoa torrada e folhas de coentros  
Creme de marisco com tosta de alho  
Tártaro de salmão fresco e fumado com bouquet de alfaces e molho de iogurte e lima  
Queijo chèvre gratinado com mel em pão de sementes sobre salada de verduras  
Risotto de espargos verdes e sumo de lima  
Peito de pato fumado com molho de toranja e mostarda antiga

### Peixe

Dourada com crosta de ervas, puré de abóbora e brócolos  
Lombo de bacalhau meia cura assado, servido com esmagada de batatas e cebola roxa assada em cama de grelos salteados  
Naco de espadarte grelhado com citronela, puré de legumes grelhados e molho de camarão  
Salmão assado com alcachofra, arroz de coentros e redução de balsâmico

### Carne

Rolo de novilho com presunto e redução de vinho do Porto acompanhado por batata rosti e vegetais  
Coxa de pato assado com especiarias sobre risotto de cogumelos  
Perna de borrego assada com alecrim e batatinhas novas  
Medalhões de porco assados com legumes exóticos e redução de vinho do Porto

### Sobremesas

Delícia de chocolate com molho de baunilha  
Bolinho de nozes com gelado de nata e molho fresco de menta  
Semifrio de frutos vermelhos e crocante de chocolate  
Tarte de maçã com gelado de baunilha e cremoso molho de chocolate  
Torta de laranja do Algarve

## MENU - C

### Cocktail

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

### Menu Degustação

Uma entrada, pratos principais de peixe e de carne e uma sobremesa

### A acompanhar

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

### Bolo de noiva

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

### Buffet de Ceia

Queijos acompanhados de pães diversos, bolachas, tostas e compotas, frutas frescas cortadas (4 qualidades) e sobremesas (6 qualidades)

### Digestivos

2 horas de bar aberto com: whisky novo, gin, rum, vodka, vinho do Porto, licores nacionais e internacionais

### Canapés frios

Shot de melão com hortelã  
Shot de gaspacho alentejano  
Espetadinhos de queijo feta e tomate cereja com pesto  
Rolinhos de anchova com azeitona preta  
Mousse de atum em tosta integral

### Canapés quentes

Mexilhão meia casca à Bulhão Pato  
Mini-rissóis de camarão com molho cocktail  
Mini-pastéis de bacalhau com molho tártaro  
Queijo de cabra gratinado com mel e tomilho  
Tostinhas de sardinha

### Entrada

Sopa de peixe e marisco algarvia  
Creme de curgete com nata acidulada e pó de caril  
Folhado de queijo de cabra com rúcula e frutos secos  
Carpaccio de salmão com verduras frescas e molho de citrinos  
Tártaro de novilho com saladinha algarvia  
Bacalhau lascado com piso de amêndoa e crocante de broa

### Peixe

Lombo de bacalhau meia cura assado, com especiarias, servido em cama de espinafre e esmagada de batata-doce assada  
Rolinhos de robalo com camarão ao vapor, com puré de aipo e molho de açafraão  
Filete de peixe-galo aromatizado com ervas e especiarias em cama de vegetais agrídoces e molho de vinho branco e cebolinho  
Polvo à lagareiro com batata a murro e grelos salteados

### Carnes

Medalhões de novilho corados e gratinados com queijo de cabra, vegetais salteados, batata rosti e molho de vinho tinto  
Lombinhos de borrego marinados e salteados com tomilho, sobre cremoso risotto de cogumelos e redução de porto  
Lombinhos de porco recheados com figos secos e molho de mostarda antiga, servidos com batata gratinada e legumes  
Magret de pato com um estufadinho de favas e bolinhas de batata envolvidas com amêndoas

... (cont.)

MENU - C

...

**Sobremesa**

Cheesecake com frutos vermelhos e molho de chocolate

Ananás assado com especiarias e sorvete de framboesa

Tarte de maçã com creme inglês

Bolo de noz caramelizada com gelado de baunilha

---

100,00€ por pessoa



## SUPLEMENTO DE PRATO EXTRA

*(Opcional no menu A e B)*

| 15,00 € por pessoa

## SUPLEMENTO DE CEIA

**Mini-pregos em bolo do caco**

| 7,00 € por pessoa

**Mini-hambúrgueres de novilho no pão**

| 6,00 € por pessoa

**Camarão cozido**

| 15,00 € por pessoa

**Leitão assado**

| 15,00 € por pessoa

**Trilogia Salgada: Empadinha de rabo de boi, pastel crocante de bacalhau e estaladiço de queijo de cabra**

| 10,00 € por pessoa

## SUPLEMENTO DE HORA EXTRA

| 10,00 € por hora extra / por pessoa

## BUFFET DE SOBREMESAS

*(Opcional em todos os menus)*

### Opção 1

Crème brûlée de alfarroba  
Arroz doce  
Pastéis de nata  
Pudim de ovos  
Fruta laminada  
Torta de amêndoa

### Opção 2

Leite-creme  
Mousse de chocolate  
Bolo de chocolate (60%)  
Fruta laminada  
Semifrio de maracujá

| 10,00 € por pessoa

## BOLO DE NOIVA

### 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 os noivos e pastelaria

#### Serviço

É feito um bolo único para os noivos, para o acto simbólico do corte e fotografias. Para os convidados servimos o mesmo bolo mas em copos individuais, reduzindo assim o tempo de corte e serviço.

## OFERTAS/SERVIÇO INCLUÍDO

Organização e acompanhamento do evento  
Degustação de menu (após confirmação do evento)  
Ementas e sitting  
Decoração floral (standard)  
Bolo de Noiva  
Quarto para preparativos da noiva no dia do casamento  
Noite de núpcias com kit de boas-vindas romântico  
Jantar a dois no primeiro aniversário

## 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 casamento como música, animação, baby sitting, convites de casamento, 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](http://www.realhotelsgroup.com) |

E\_ [info@realmarina.com](mailto: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](mailto:ana.soares@hoteisreal.com)

