



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

KIT BANQUETES CASAMENTOS



CASAMENTOS

MENU A

Cocktail

Com 2 canapés da seleção, espumante, sumo de laranja, águas minerais e refrigerantes

Menu

Entrada

(escolha uma opção de sopa ou salada da seleção)

Prato principal

(escolha uma opção de peixe ou carne da seleção)

Sobremesa

(escolha uma opção de sobremesa da seleção)

A acompanhar

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

Café e petit fours

Digestivos

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

CASAMENTOS

MENU B

Cocktail

Com 4 canapés da seleção, espumante, sumo de laranja, águas minerais e refrigerantes

Menu

Entrada

(escolha uma opção de sopa ou salada da seleção)

Prato principal

(escolha uma opção de peixe ou carne da seleção)

Sobremesa

(escolha uma opção de sobremesa da seleção)

A acompanhar

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

Café e petit fours

Buffet de Ceia

Tábua de queijos com mel e bolachas, sortido de mini frituras (pasteis de bacalhau, rissois e croquetes), fruta laminada (abacaxi, melão, laranja, kiwi e uvas) e 4 variedades de sobremesas tradicionais (arroz doce, creme brulee de alfarroba, pasteis de nata, tartelete de amêndoa)

Digestivos

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

CASAMENTOS

MENU C

Cocktail

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

Menu

Entrada

(escolha uma opção de sopa ou salada da seleção)

Prato de Peixe

(escolha uma opção de peixe da seleção)

Prato de Carne

(escolha uma opção de carne da seleção)

Sobremesa

(escolha uma opção de sobremesa da seleção)

A acompanhar

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

Café e petit fours

Buffet de Ceia

Tábua de queijos com mel e bolachas, sortido de mini frituras (pasteis de bacalhau, rissois e croquetes), fruta laminada (abacaxi, melão, laranja, kiwi e uvas) e 6 variedades de sobremesas tradicionais (arroz doce, creme brulee de alfarroba, pasteis de nata, tartelete de amêndoa, pudim de ovos, torta de laranja)

Digestivos

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

CASAMENTOS

SELEÇÃO

Canapés frios

Espetada de mozzarella e tomate cereja com pesto
Vol-au-vent de queijo e salmão fumado
Mousse de atum em tostinha integral
Espetadinha de polvo e pimentos
Crepe de presunto e queijo da serra
Mini bruchetas sardinha

Canapés quentes

Rissol de camarão com molho cocktaill
Pastel de bacalhau com maionese de alho
Bolinha de alheira com chutney de cebola roxa
Queijo de cabra gratinado com mel em tostinha
Folhadinhos de farinheira
Espetadinha de camarão com côco e malagueta

Canapés doces

Espetada de frutas
Mini pastel de nata
Brownie
Mini macarons
Brigadeiros
Muffin chocolate e avelã

Entradas

Carpácio de novilho com rucula e pesto
Gáspacho sólido com escabeche de mexilhão e verduras
Tártaro de salmão fresco e fumado com molho de iogurte e lima
Folhadinhos de queijo de cabra com chutney de cebola roxa e rucula
Medalhões de atum gravlax em cama de saladinha de lentilhas
Queijo chevre gratinado com mel e tomilho em tosta
-
Sopa de peixe tradicional
Creme de marisco com tosta de alho e coêntros
Creme de couve flor com amêndoa torrada
Creme de ervilhas com presunto crocante
Sopa de cogumelos com creme de nata e cebolinho
Sopa de courgete e pitada de caril

CASAMENTOS

Peixes

Lombo de bacalhau meia cura confitado em azeite, sobre esmagada de grão e grelos salteados ao alho

Tranche de garoupa escalfada em caldo de ameijoas, legumes glaceados, batata doce crocante

Filete de corvina suado com aromáticos, estufado de alho francês e mexilhão com crocante de batata

Rolinhos de robalo com camarão, risotto de lima e espargos verdes

Filete de dourada em crosta de azeitona preta, polenta de ameijoas e coentros e molho de champanhe

Filete de peixe galo ao vapor de citrinos em cama de vegetais agridoces e molho de açafraão e camarão

Carnes

Carré de borrego em crosta de ervas, assadura de vegetais provençais e molho de menta

Lombo de novilho braseado com tomilho, gratin de batata com queijo da serra, pontas de vegetais glaceadas

Lombinho de porco recheado com alheira e especiarias, polenta de camarão e coentros e molho de vinho do porto

Peito de pato em pimentas esmagadas, batata doce grelhada, espargos verdes glaceados e molho vinho tinto

Lombo de javali grelhado com alecrim seervido com batata rosti, pontas de vegetais e molho madeira

Perna de pato confit servida com risotto de cogumelos portobello e molho agridoce de laranja

Sobremesa (escolha 1 opção)

Delicia de morango e pão de ló e nata com molho de chocolate

Grande delicia de chocolate de avelã

Crumble de maçã com gelado de nata e molho de chocolate

Folhado de maçã com gelado de baunilha

Cheesecake inglês com crocante de chocolate e seu gelado

Parfait 3 Chocolates com molho baunilha e frutos secos

CASAMENTOS

SUPLEMENTO DE PRATO EXTRA

*Opcional no menu A e B
Preço por pessoa*

SUPLEMENTOS DE CEIA

Mini-pregos em bolo do caco
Preço por pessoa

Mini-hambúrgueres de novilho no pão
Preço por pessoa

Camarão cozido
Preço por pessoa

Leitão assado
Preço por pessoa

Empada de frango
Preço por 25 unid.

Coxinha de frango
Preço por 25 unid.

Bolinha de alheira
Preço por 25 unid.

Pastel de bacalhau
Preço por 25 unid.

Rissol de camarão
Preço por 25 unid.

Tábua de queijos, mel e bolachas
Preço por unidade

Tábua de enchidos e variedade de pães
Preço por unidade

Quiche vegetariana
Preço por unidade

Quiche de atum
Preço por unidade

Quiche de queijo e fiambre
Preço por unidade

BUFFET DE SOBREMESAS

*Opcional em todos os menus
Preço por pessoa*

Opção 1

Baba de camelo
Pasteis de nata
Rolo de ovos e Amêndoa
Bolo de bolacha
Semifrio de morango
Fruta laminada

Opção 2

Pudim abade priscos
Quindim
Rolo de Laranja
Cheesecake inglês
Tarte limão merengada
Fruta laminada

TAPAS NA MESA

*Opcional em todos os menus
Preço por pessoa*

Azeitonas marinadas
Cenoura algarvia
Saladina de polvo
Queijo fresco cabra
Chouriço assado
Camarão cozido
Mini pasteis de bacalhau
Mini rissois de camarão
Pasta de atum com maionese
Molho cocktail
Molho tartaro

SUPLEMENTO DE HORA EXTRA

Preço por pessoa

CASAMENTOS

OFERTAS/SERVIÇO INCLUÍDO

Organização e acompanhamento do evento
Degustação de menu (após confirmação do evento)
Menus e seating
Noite de núpcias com kit de boas-vindas romântico

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.

CONTACTOS

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_ 37° 01'24.66" N 7° 50'49.53" O

Equipa de Coordenação de Grupos e Eventos

Tânia Vitoriano _ tania.vitoriano@hoteisreal.com