



GRANDE REAL
**SANTA
EULÁLIA**

RESORT & HOTEL SPA
ALBUFEIRA

Natal Real

FESTAS
DE NATAL **2024**

buffet Christmas Carol

46€

POR PESSOA
MÍNIMO 40 PESSOAS

ENTRADAS

Lombinho de porco com puré de maçã
Gaspacho sólido com mexilhão marinado
Choco de coentrada com chicória
Shot de papaia, lima e camarão
Seleção de mini salgadinhos

SALADAS

Mix de alfaces, tomate, cenoura, pepino, milho cozido, beterraba
Atum lascado, cebola roxa, feijão frade, ovo e salsa
Tomate e queijo fresco com molho pesto e rúcula
Funcho marinado, ervilhas, tomate cherry, tofu e feijão de soja
Molhos: Cocktail, aioli, vinagrete e César
Pickles e gomos de limão
Cesto de pão caseiro, mini chapata, pulga integral e pão de azeitonas
Seleção de queijos nacionais e internacionais com tostas e bolachas
Seleção de charcutaria, enchidos regionais e azeitonas temperadas

SOPA

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Creme de legumes assados
Creme de couve flor com amêndoa torrada

VEGETARIANO

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Lasanha de legumes grelhados e mozzarella
Esparguete com tomate, pimentos e manjeriço

PEIXE

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Bacalhau gratinado com espinafres e tomate cherry
Peixe galo corado com crosta de broa e azeitonas

CARNE

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Peito de peru com crumble de farinha
Perna de borrego assada com pimentão doce

ACOMPANHAMENTOS

Batatinha assada com azeite de alho
Arroz de amêndoas e cebolinho
Legumes salteados com mostarda e salsa

SOBREMESAS

Bolo-Rei, rabanadas, sonhos de abóbora, coscorões, arroz-doce com canela, mousse de chocolate com flocos de flor de sal, torta de amêndoas e fios de ovos, bolachas e biscoitos tradicionais, salada de fruta, cesto de fruta da época

BEBIDAS

Seleção Grande Real Santa Eulália

CAFÉ, CHÁ E BROAS DE MEL

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 289 598 000 | E eventos.santaoulalia@realhotelsgroup.com

buffet Nutcracker Magic

52€

POR PESSOA
MÍNIMO 40 PESSOAS

ENTRADAS

Barriga de leitão crocante com cremoso de maçã assada
Geleia de romesco com lâminas de magret de pato
Polvo confitado com batata doce
Gaspacho de pepino, berbigão e sésamo
Seleção de mini salgadinhos

SALADAS

Mix de alfaces, tomate, cenoura, pepino, milho cozido, beterraba
Lascas de bacalhau, cebola roxa, pimentos, grão e coentros
Tomate e mozzarella com molho pesto e rúcula
Cous cous de vegetais, especiarias e cajú
Funcho marinado, ervilhas, tomate cherry, tofu e feijão de soja
Molhos: Cocktail, aioli, vinagrete, César
Pickles e gomos de limão
Cesto de pão caseiro, mini chapata, pulga integral e pão de azeitonas
Seleção de queijos nacionais e internacionais com tostas e bolachas
Seleção de charcutaria, enchidos regionais e azeitonas temperadas

SOPA

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Creme de grão de bico e espinafres
Creme de castanhas assadas com avelã

VEGETARIANO

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Tagliatelle com vegetais grelhados, tomate e basilico
Farfalle com espargos verdes, abóbora, soja e sésamo

PEIXE

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Lombo de bacalhau com grelos e cebola crocante
Robalinho corado com camarão e folhas de coentros

CARNE

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Borrego assado no forno com alecrim e colorau
Escalopes de novilho com cogumelos e mostarda

ACOMPANHAMENTOS

Batata assada com ervas aromáticas
Arroz de açafraão e nozes
Legumes braseados com tomilho

SOBREMESAS

Bolo-Rei, rabanadas, sonhos de abóbora, coscorões, azevias de batata doce, arroz-doce com canela, mousse de chocolate, caramelo e flocos de flor de sal, cheesecake de frutos vermelhos e hortelã, torta de amêndoas e fios de ovos, bolachas e biscoitos tradicionais, fruta laminada, cesto de fruta da época

BEBIDAS

Seleção Grande Real Santa Eulália

CAFÉ, CHÁ E BROAS DE MEL

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 Holly & Candy Canes

46€

POR PESSOA
MÍNIMO 10 PESSOAS

ENTRADA

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Caldo verde de batata doce com crocante de chouriço e broa de milho
Creme de castanhas assadas, cogumelos e funcho

PRATO PRINCIPAL

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Lombo de bacalhau confitado em azeite virgem, batata brava, cebola frita, espinafres e tomate cherry
Peito de peru recheado com farinheira e frutos secos, arroz de especiarias e legumes de inverno

SOBREMESAS*

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Torta de alfarroba e limão com gelado de canela e framboesas
Fruta laminada com sorbet de lima

BEBIDAS

Seleção Grande Real Santa Eulália

CAFÉ, CHÁ E BROAS DE MEL

*

BUFFET DE SOBREMESAS

(a substituir pela sobremesa do menu Holly & Candy Canes)

Bolo-rei
Rabanadas
Sonhos de abóbora
Coscorões
Arroz doce com canela
Mousse de chocolate com flocos de flor de sal
Torta de amêndoas e fios de ovos
Bolachas e biscoitos tradicionais
Salada de fruta
Cesto de fruta da época

Suplemento de substituição da sobremesa **7€/PAX**

Add On de buffet de sobremesa **14€/PAX**

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 289 598 000 | E eventos.santaaulalia@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

welcome Drink

Água aromatizada
Sumo de laranja
Porto branco / Martini
Aperitivos salgados

9€ por pessoa | Duração de 1/2 hora

13€ por pessoa | Duração de 1 hora

bar aberto Xmas Cheers

Água mineral
Refrigerantes
Sumos de fruta
Cerveja
Licores regionais
Rum
Gin
Vodka
Whisky novo

25€ por pessoa | Duração de 1 hora

50€ por pessoa | Duração de 3 horas

23€ por pessoa | 1 hora extra

digestivos Santa's chilling time

Água ardente vínica
Porto tinto 10 anos
Licores nacionais
Licores internacionais
Whisky envelhecido

11€ por pessoa