

FELIZ 2024
ANO 2025
NOVO

DESDE

320€

POR ADULTO

// JANTAR E FESTA
DE RÉVEILLON

// BRUNCH DIA 1

INFORMAÇÕES E RESERVAS

ALGARVE
T (+351) 289 598 000
E book.alg@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

GRANDE REAL
**SANTA
EULÁLIA**

RESORT & HOTEL SPA
ALBUFEIRA

**Rock
and Roll**



**REAL
HOTELS
GROUP**

FELIZ 2024 ANO 2025 NOVO

PROGRAMA

DRESS CODE: CASUAL CHIC

19:30

Cocktail de boas-vindas com DJ

20:00

Jantar de Gala com atuações e música ao vivo

00:00

Countdown e fogo de artifício

00:10 - 03:00

Festa com música ao vivo, DJ e bar aberto

01:00

Ceia

23:00 – 06:00

Entrada gratuita no Le Club

PROGRAMA REALITO

“INSIDE OUT”

CRIANÇAS

3 - 12 ANOS

19:00 – 02:00

19:00 | Boas-vindas

20:00 | Jantar com os pais

21:00 | Workshop

22:00 | Castelo insuflável & pinturas faciais

22:30 | Caça ao Tesouro “À procura de emoções”

23:15 | Piñata

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

00:15 - 02:00 | Filme Inside Out 2

INFORMAÇÕES E RESERVAS

ALGARVE

T (+351) 289 598 000

E book.alg@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

31 DEZEMBRO

19:30 COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

Rissol de berbigão e tinta de choco

Cone de sapateira e sésamo

Mini empada de porco preto e queijo da Serra

Crocante de caça e frutos vermelhos

Milho crocante com molho picante

Crostini de azeitona, tomate seco e caviar limão

Seleção de bebidas do Grande Real Santa Eulália, sumos e água mineral

20:00 JANTAR DE GALA

ENTRADA

Vieira com lima, creme miso, wakamé e ovas

PEIXE

Garoupa com tártaro de ostras, couve-flor, aipo e ervilha torta

TIRA GOSTO

Sorvete de lima e gengibre confitado com champanhe

CARNE

Tornedó do lombo com crosta de amêndoas, espargos brancos e trufa

SOBREMESA

Chocolate negro e glacé, toucinho do céu e sorbet de framboesa com balsâmico

BEBIDAS

Seleção “Grande Real Santa Eulália” de vinho branco e tinto, 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 tradicional com chouriço de porco preto

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 couscous, legumes e cajú

Mousse de chocolate com flocos de flor de sal

Arroz doce com canela e limão

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

Variiedades 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 e beterraba

Seleção de molhos: vinagrete, aioli, cocktail e César

Salada algarvia com orégãos

Salada de queijo de cabra com rúcula e tomate cherry

Bulgur com vegetais e feijão de soja

Salada de lascas de bacalhau com grão e salsa

Espelho de rosbife com pickles cebola roxa

Prancha de sushi e sashimi

QUENTES

Consomê de galinha com hortelã

Filete de dourada com camarão e citrinos

Naco de espadarte grelhado com óleo de sésamo

Cachaço de porco assado com massa pimentão

Escalopes de novilho com cogumelos selvagens

Farfalle com courgete, pimentos, tomate e manjeriço

Batata salteada com bacon e cebola roxa

Legumes salteados com azeite verde

Arroz de curcuma e frutos secos

SOBREMESAS

Estação de panquecas e crepes

Molhos: morango, mel de rosmaninho e chocolate”

Estação de gelados

Buffet de sobremesas do Chef

Salada de fruta

BEBIDAS

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

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

FELIZ 2024
ANO 2025
NOVO

PREÇOS E SUPLEMENTOS

JANTAR DE RÉVEILLON E FESTA + BRUNCH DIA 1

POR PESSOA

PREÇO PARA ADULTOS

320 €

PREÇOS PARA CRIANÇAS

POR PESSOA

Crianças dos 0 aos 5 anos

Gratuito

Crianças dos 6 aos 12 anos

160 €

POLÍTICA DE PAGAMENTO:

- Pagamento 30% - Depósito garantia na Confirmação – Não reembolsável
- Pagamento 70% - até 15 dias antes de dia do evento – 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 do evento.

POLÍTICA DE CANCELAMENTO:

- Cancelamento até 15 dias antes – penalização dos 30% referentes ao depósito inicial.
- Cancelamento 14 dias (inclusive) ou menos antes do dia do evento – 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.

INFORMAÇÕES E RESERVAS

ALGARVE
T (+351) 289 598 000
E book.alg@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM