

GRANDE REAL  
**SANTA EULÁLIA**  
—  
RESORT & HOTEL SPA  
ALBUFEIRA

# Kit Banquetes

---

C O R P O R A T E

# Sobre NÓS

**O Grande Real Santa Eulália Resort & Hotel Spa está localizado no Algarve, em Albufeira, em frente à praia de Santa Eulália.**

Mais do que um resort de 5 estrelas, o Grande Real Santa Eulália Resort & Hotel Spa é um destino para viver uma experiência completa num só espaço. 345 Quartos e villas, distribuídos por diversas tipologias, 15 salas de reuniões multifuncionais e 2 foyers com luz natural com capacidade para 700 pessoas, 4 Restaurantes com uma gastronomia autêntica, 1 Spa com circuito e tratamentos de talassoterapia, 7 piscinas exteriores, 1 Kids Club, e o mais importante: uma equipa dedicada e apaixonada, sempre pronta para ajudar a organizar e planear todo o tipo de eventos e reuniões.

O tempo aqui pára. E o luxo também é isso.



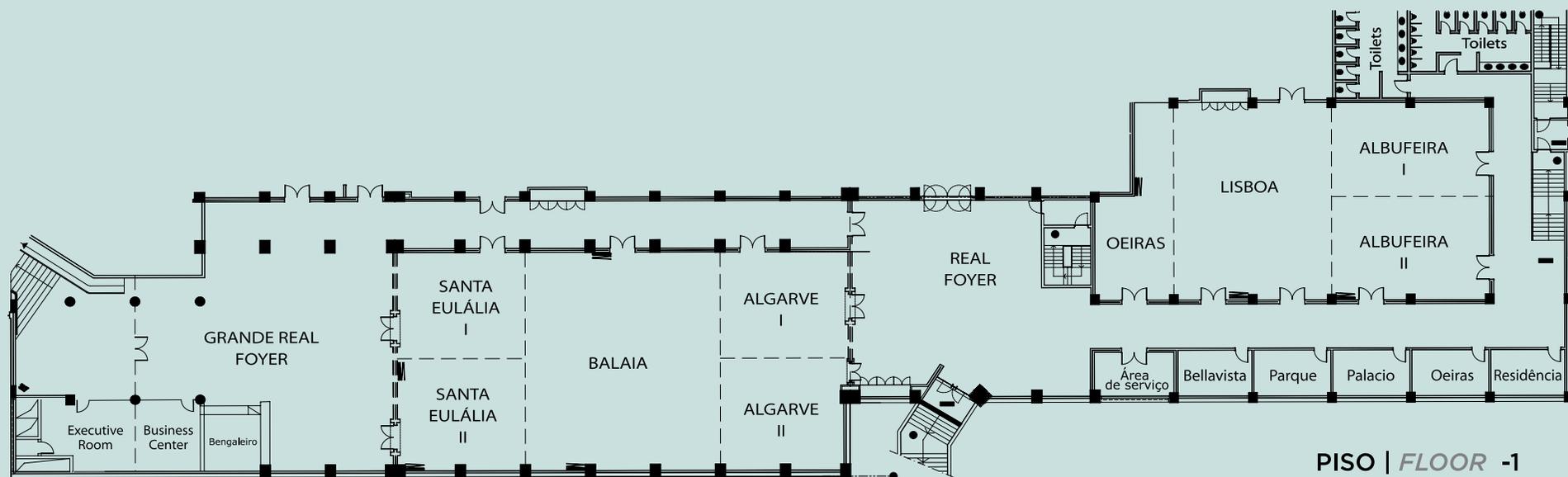
GRANDE REAL  
**SANTA  
EULÁLIA**

RESORT & HOTEL SPA  
ALBUFEIRA

# Salas

## VENUES

- 15 salas multifuncionais e 2 foyers com luz natural
- Capacidade máxima da maior sala - 700 pax /plateia
- Luz natural em várias salas, com vista mar ou jardim
- Ligação de internet wireless e banda larga
- Catering



# Salas

## VENUES

SALAS	(C x L x A) DIMENSÕES	M2	PLATEIA	ESCOLA	EM U	RECEPÇÃO	BANQUETE	CABARET	BUFFET	MESA ÚNICA
<b>SALÃO</b>		633	700	480	90	-	610	300	-	-
<b>GRANDE REAL</b> Santa Eulália + Balaia + Algarve	29x15x3,90	435	500	350	90	540	440	200	-	-
Santa Eulália (I+II)	8,60x15x3,90	129	120	70	30	130	100	50	-	-
Santa Eulália I	8,60x7,50x3,90	65	40	30	15	60	30	20	-	-
Santa Eulália II	8,60x7,50x3,90	65	40	30	15	60	30	20	-	-
Balaia	11,80x15x3,90	177	180	120	48	190	150	70	-	-
Balaia + Santa Eulália (I+II)	20,40x15x3,90	306	300	120	150	320	250	120	-	-
Balaia + Algarve (I+II)	20,40x15x3,90	306	300	120	150	320	250	120	-	-
Algarve (I+II)	8,60x15x3,90	129	120	70	30	130	100	50	-	-
Algarve I	8,60x15x3,90	65	40	30	15	60	30	20	-	-
Algarve II	8,60x15x3,90	65	40	30	15	60	30	20	-	-
Grande Real Foyer	8x15x3,90 8,40x9,30x3,90	198	200	130	30	220	150	80	-	-
Grande Real Foyer + Santa Eulália (I+II)	16,60x15x3,90 17x9,30x3,90	327	320	200	60	350	250	130	-	-
Grande Real Foyer + Santa Eulália (I+II)+Balaia	28,40x15x3,90	504	500	320	108	540	400	200	-	-
Grande Real Foyer + Grande Real + Real Foyer	50,50x15x3,90	788	800	560	120	920	590	280	-	-
<b>REAL</b> Oeiras + Lisboa + Albufeira	23x13,50x3,90	310	360	250	78	390	-	150	-	-
Oeiras	5,50x7x3,90	39	30	20	15	40	-	10	-	-
Lisboa	10x13,50x3,90	135	120	70	30	140	-	50	-	-
Lisboa + Oeiras	15,50x13,50x3,90	174	150	90	45	180	-	60	-	-
Lisboa + Albufeira	20x13,50x3,90	270	250	140	60	180	-	100	-	-
Albufeira (I+II)	10x13,50x3,90	135	130	70	30	140	-	50	-	-
Albufeira I	10x6,50x3,90	65	60	30	15	60	-	20	-	-
Albufeira II	10x7x3,90	70	60	40	15	70	-	20	-	-
Real Foyer	13,50x11,50x3,90	155	-	-	-	160	-	-	-	-
Executive Room	5x3x3,90	20	-	-	12	-	8	-	-	8
<b>BREAKOUTS</b> Bellavista /Parque /Palácio /Oeiras /Residência	5x3x2,50	15	-	-	-	-	10	-	-	8

Kit Banquetes  
**CORPORATE**

PEQUENO-ALMOÇO  
COFFEE STATIONS  
COFFEE BREAKS  
WELCOME DRINKS  
CANAPÉS  
COCKTAIL DINATOIRE  
BUFFETS  
BUFFET VOLANTE  
MENUS  
TAPAS  
BUFFETS TEMÁTICOS  
BARBECUES  
BRUNCH  
BEBIDAS  
BAR ABERTO  
LUNCH BOXES  
PACOTES DE REUNIÃO  
ADD ONS



## Kit Banquetes CORPORATE

### PEQUENO-ALMOÇO

- Coffee stations
- Coffee breaks
- Welcome drinks
- Canapés
- Cocktail dinatoire
- Buffets
- Buffet volante
- Menus
- Tapas
- Buffets temáticos
- Barbecues
- Brunch
- Bebidas
- Bar aberto
- Lunch boxes
- Pacotes de reunião
- Add ons

## PEQUENO-ALMOÇO

Número mínimo de pessoas: 50

### PADARIA E PASTELARIA

Variedade de pães regionais

Pão integral

Croissants

Brioches

Mini pastelaria

### COMPOTAS E MANTEIGAS

Compotas e mel

Manteiga com e sem sal e manteiga vegetal

### CEREAIS

Cereais de chocolate, muesli e corn flakes

### IOGURTES

Natural e de aromas

### FRUTAS

Variedade de frutas frescas laminadas

Fruta à peça

### FRIOS

Seleção de queijos e charcutaria regionais

### QUENTES

Bacon

Cogumelos salteados

Ovos mexidos

Salsichas

Tomate assado

### BEBIDAS FRIAS

Água mineral

Leite magro e meio gordo,

Sumo de laranja, pera, tomate e maçã

### BEBIDAS QUENTES

Café expresso

Descafeinado

Café

Leite magro e meio gordo

Chocolate quente

Seleção de chás e infusões

---

// 26,00 € por pessoa

## Kit Banquetes CORPORATE

Pequeno-almoço

### **COFFEE STATIONS**

Coffee breaks

Welcome drinks

Canapés

Cocktail dinatoire

Buffets

Buffet volante

Menus

Tapas

Buffets temáticos

Barbecues

Brunch

Bebidas

Bar aberto

Lunch boxes

Pacotes de reunião

Add ons

## COFFEE STATIONS

### SELEÇÃO DE BEBIDAS

Café, chá ou tisana, chocolate quente, leite e água mineral  
(1 litro por bebida)

---

// 10,00 €

Expresso | unid.

---

// 2,50 €

Sumo de fruta | 1,5 lt.

---

// 12,00 €

Refrigerantes | unid.

---

// 4,00 €

logurtes | unid.

---

// 2,50 €

FRUTA LAMINADA | sortido para 12 pessoas

Abacaxi, laranja, melão, papaia, manga e uvas

---

// 24,00 €

FRUTA À PEÇA | sortido para 12 pessoas

Banana, laranja, maçã, pera, tangerina e uvas

---

// 19,00 €

MINI PASTELARIA | 12 unid.

(escolha até 2 opções)

Bola de Berlim com doce de ovo

Queijinhos de alfarroba

Folhado de chocolate

Folhado de chila

Madalenas

Pastéis de nata

---

// 17,00 €

## COFFEE STATIONS

### MINI SANDUÍCHES | 12 unid.

(escolha até 2 opções)

Pão de forma de fiambre e queijo  
Baguete de pasta de frango com salsa  
Baguete de pasta de atum com maionese  
Pão alentejano de presunto e rúcula  
Baguel de salmão fumado e rúcula  
Pão de sementes com legumes grelhados  
Baguete integral de requeijão e compota  
Croissant com fiambre e queijo  
Croissant com fiambre  
Croissant com queijo  
Croissant com doce caseiro

---

// 21,00 €

### MINI SALGADOS | 12 unid.

(escolha até 2 opções)

Chamuça de legumes com caril  
Croquete de vitela  
Bolinhas de alheira  
Folhado de atum com tomate  
Rissóis de camarão

---

// 19,00 €

### SORTIDO DE BISCOITOS E BOLACHAS | 24 unid.

Areias  
Noz  
Canela  
Argolas  
Manteiga

---

// 16,00 €

## Kit Banquetes CORPORATE

Pequeno-almoço

Coffee stations

### **COFFEE BREAKS**

Welcome drinks

Canapés

Cocktail dinatoire

Buffets

Buffet volante

Menus

Tapas

Buffets temáticos

Barbecues

Brunch

Bebidas

Bar aberto

Lunch boxes

Pacotes de reunião

Add ons

## COFFEE BREAKS

### SELEÇÃO DE BEBIDAS

Seleção de chás, tisana Grande Real Santa Eulália, leite, café, descafeinado, sumo de fruta e água mineral

---

// 6,50 € por pessoa

### COFFEE BREAK SELEÇÃO

(escolha as opções pretendidas)

---

// 2.00 € | escolha | pessoa

### SELEÇÃO PARA ESCOLHA

#### B O L O S | miniatura

Bola de Berlim com doce de ovo  
Croissant com doce caseiro  
Folhado de chila  
Madalenas  
Pastel de nata  
Queque de chocolate  
Caracol de passas e nozes  
Seleção de biscoitos caseiros

#### S A L G A D O S | miniatura

Croquetes de vitela  
Pastelinhos de bacalhau  
Folhado de atum com tomate  
Chamuça de legumes e caril  
Brioche com fiambre ou queijo  
Sanduíche de fiambre e queijo em pão de forma  
Baguel de salmão fumado e rúcula  
Pão de sementes com legumes grelhados  
Baguete integral de requeijão e compota  
Croissant de fiambre e/ ou queijo

#### F R E S C O S | miniatura

Shot de iogurte com compota caseira  
iogurte grego com granola e fruta fresca  
Lassi de manga e laranja com sementes girassol  
Shot de melão com hortelã e sésamo

## Kit Banquetes CORPORATE

Pequeno-almoço

Coffee stations

Coffee breaks

### **WELCOME DRINKS**

Canapés

Cocktail dinatoire

Buffets

Buffet volante

Menus

Tapas

Buffets temáticos

Barbecues

Brunch

Bebidas

Bar aberto

Lunch boxes

Pacotes de reunião

Add ons

## WELCOME DRINKS

### WELCOME DRINK REAL A

Água aromatizada  
Sumo de laranja  
Porto branco / Martini  
Aperitivos salgados

---

// 9,00 € por pessoa | duração de 1/2 hora

// 13,00 € por pessoa | duração de 1 hora

### WELCOME DRINK REAL B

Água aromatizada  
Sumo de laranja  
Refrigerantes  
Cerveja  
Espumante  
Sangria branca  
Vinho Seleção Santa Eulália  
Aperitivos salgados

---

// 10,50 € por pessoa | duração de 1/2 hora

// 14,00 € por pessoa | duração de 1 hora

### WELCOME DRINK REAL C

Água aromatizada  
Sumo de laranja  
Refrigerantes  
Cerveja  
Espumante  
Gin tónico  
Porto branco / Martini  
Sangria Espumante  
Vinho Seleção Santa Eulália  
Aperitivos salgados

---

// 14,50 € por pessoa | duração de 1/2 hora

// 17,50 € por pessoa | duração de 1 hora

## Kit Banquetes CORPORATE

Pequeno-almoço  
Coffee stations  
Coffee breaks  
Welcome drinks

### **CANAPÉS**

Cocktail dinatoire  
Buffets  
Buffet volante  
Menus  
Tapas  
Buffets temáticos  
Barbecues  
Brunch  
Bebidas  
Bar aberto  
Lunch boxes  
Pacotes de reunião  
Add ons



## CANAPÉS

COCKTAIL DO CHEF | duração de 30 min.

### COMIDAS

(seleção de 3 canapés do Chef)

### BEBIDAS

Água

Sumo de laranja

Vinho Seleção Santa Eulália

Espumante

Cerveja

---

// 15,00 € por pessoa

## CANAPÉS

CANAPÉS REAL A | duração de 30 min.  
(escolha 3 opções)

---

// 10,00 € por pessoa

CANAPÉS REAL B | duração de 30 min.  
(escolha 6 opções)

---

// 15,00 € por pessoa

CANAPÉS REAL C | duração de 30 min.  
(escolha 9 opções)

---

// 17,00 € por pessoa

## SELEÇÃO PARA ESCOLHA

### FRIOS

Crostini de enchidos regionais  
Gaspacho sólido com chicória  
Vol au vent de atum e tomate cherry  
Curgete com queijo creme e cebolinho  
Blini de salmão fumado com nata acidulada  
Mini wrap de frango com molho César  
Tosta de escabeche de bacalhau meia cura  
Tataki de novilho com rúcula e redução de balsâmico

### QUENTES

Rissol de queijo e ananás  
Empadinha de frango com vinho do Porto  
Bolinha de alheira com doce de abóbora  
Lulas panadas com molho aioli  
Pastel de bacalhau com maionese de alho  
Chamuça de legumes e soja  
Shot de creme de cogumelos e funcho  
Shot de ervilhas com crocante de toucinho fumado

### DOCES

Queijinho de amêndoa  
Espetada de frutas  
Mousse de chocolate com flor de sal  
Pastel de nata  
Shot de arroz doce  
Tarteletes de fruta fresca  
Bolo de gema  
Figuras regionais

## Kit Banquetes CORPORATE

Pequeno-almoço

Coffee stations

Coffee breaks

Welcome drinks

Canapés

### **COCKTAIL DINATOIRE**

Buffets

Buffet volante

Menus

Tapas

Buffets temáticos

Barbecues

Brunch

Bebidas

Bar aberto

Lunch boxes

Pacotes de reunião

Add ons

## COCKTAIL DINATOIRE

Número mínimo de pessoas: 50

### REAL A

#### ENTRADAS

Estaladiço de legumes e soja  
Gaspacho sólido com filete de cavala  
Crostiti de presunto e parmesão  
Shot de melão com hortelã  
Empada de galinha e vegetais

#### QUENTES

Bacalhau à Brás com salsa  
Lombo de porco com migas de tomate e coentros  
Risotto de cenoura assada

#### DOCES

Tartelete de frutas frescas  
Bolo de bolacha crocante  
Queijinho de alfarroba  
Shot de arroz doce  
Mousse de chocolate com flor de sal

#### BEBIDAS

Vinho branco e tinto Seleção Santa Eulália  
Sangria de espumante  
Cerveja  
Refrigerantes  
Água mineral  
Café

---

// 57,00 € por pessoa

Número mínimo de pessoas: 50

### REAL B

#### ENTRADAS

Estaladiço de legumes e soja  
Gaspacho sólido com mexilhão marinado  
Crostiti de presunto e parmesão  
Shot de ervilhas com crocante de toucinho fumado  
Tosta de escabeche de bacalhau meia cura  
Camarão panado com molho bravo  
Poke Bowl de salmão, abacate e sésamo  
Empada de galinha e vegetais

#### QUENTES

Bacalhau escalfado com à Brás de azeitonas  
Vazia de novilho com ragout de três de batatas mostarda  
Yakitori de frango cebola roxa e molho teriyaki  
Risotto de cogumelos assados

#### DOCES

Tartelete de morangos e poejo  
Bolo de bolacha crocante  
Queijinho de alfarroba  
Pastel de nata  
Shot de arroz doce  
Mousse de chocolate com flor de sal  
Espetada de fruta

#### BEBIDAS

Vinho branco e tinto Seleção Santa Eulália  
Sangria de Espumante  
Cerveja  
Refrigerantes  
Água mineral  
Café

---

// 73,00 € por pessoa

## Kit Banquetes CORPORATE

Pequeno-almoço

Coffee stations

Coffee breaks

Welcome drinks

Canapés

Cocktail dinatoire

### **BUFFETS**

Buffet volante

Menus

Tapas

Buffets temáticos

Barbecues

Brunch

Bebidas

Bar aberto

Lunch boxes

Pacotes de reunião

Add ons

## BUFFETS

Número mínimo de pessoas: 50

### BUFFET LIGEIRO

#### SALADAS COMPOSTAS

Salada de batata com mostarda e bacon  
Salada de bacalhau com grão e salsa  
Salada Grega com fusilli  
Salada de tomate e queijo fresco

#### SALADAS SIMPLES

Variedade de alfaces, beterraba, cenoura, milho, pepino, tomate e azeitonas marinadas

#### MOLHOS E VINAGRETES

Molho aioli, molho cocktail, molho de iogurte e vinagrete balsâmico

#### FRIOS

Crostini de enchidos regionais  
Quiche de vegetais  
Pastéis de bacalhau

#### SOPA

Creme de legumes assados

#### MASSA | VEGETARIANO

Penne com pesto e cogumelos

#### SOBREMESAS

Arroz doce  
Mousse de morango  
Semifrio de limão  
Torta de laranja  
Salada de frutas

---

// 27,00 € por pessoa

## BUFFETS

Número mínimo de pessoas: 50

### BUFFET DO CHEF

#### SALADAS COMPOSTAS

Salada César com peito de frango  
Salada de atum e azeitonas  
Salada de bacalhau com grão  
Salada de batata com mostarda e bacon  
Salada de arroz com milho, ervilhas e chouriço

#### SALADAS SIMPLES

Variedade de alfaces, cenoura, milho, pepino e tomate

#### MOLHOS E VINAGRETES

Molho aioli, molho cocktail, molho de iogurte e vinagrete balsâmico

#### FRIOS

Chamuças de legumes e caril  
Croquete de novilho  
Seleção de queijos, enchidos e charcutaria regional

#### SOPA

Creme de abóbora e cebolinho

#### MASSA | VEGETARIANO

Fusilli com legumes e soja

#### PEIXE

Nas mãos do Chef

#### CARNE

Nas mãos do Chef

#### SOBREMESAS

Leite creme de alfarroba  
Bolo de chocolate  
Mousse de morango  
Tarte de limão  
Salada de frutas

---

// 32,00 € por pessoa

## BUFFETS

Número mínimo de pessoas: 50

### BUFFET REAL A

#### SALADAS COMPOSTAS

Salada de arroz, milho, ervilhas e fiambre  
Salada de couve roxa com laranja  
Salada Grega com queijo feta  
Salada de cuscuz e legumes  
Salada Niçoise com atum  
Salada de tomate e queijo mozzarella

#### SALADAS SIMPLES

Variedade de alfaces, cenoura, milho, pepino e tomate

#### MOLHOS E VINAGRETES

Molho aioli, molho cocktail, molho de iogurte e vinagrete balsâmico

#### FRIOS

Empadas de bacalhau  
Croquete de alheira  
Quiche de frango  
Seleção de queijos, enchidos e charcutaria regionais

#### SOPA

(escolha 1 opção)

Creme de legumes  
Sopa de tomate com croutons  
Creme de abóbora e espinafres

#### VEGETARIANO

(escolha 1 opção)

Penne com tomate, alho francês e manjeriço  
Lasanha de vegetais e orégãos  
Caril de legumes e soja

#### PEIXE

(escolha 1 opção)

Bacalhau lascado com cebolada e azeitonas  
Filete de dourada salteada com limão e coentros  
Tranche de salmão com funcho e açafrão

#### CARNE

(escolha 1 opção)

Peito de frango corado com crumble de mostarda  
Escalopes de peru com cogumelos  
Lombo de porco assado com paprika

#### ACOMPANHAMENTOS

Arroz de cenoura  
Legumes salteados  
Batatas assadas com tomilho

#### SOBREMESAS

Mousse de chocolate  
Tarte de maçã e canela  
Bolo de amêndoa  
Pudim de ovos  
Cheesecake de maracujá  
Salada de frutas

---

// 39,00 € por pessoa

## BUFFETS

Número mínimo de pessoas: 50

### BUFFET REAL B

#### SALADAS COMPOSTAS

Salada César com peito de frango  
Salada de batatas, anchovas e cebolinho  
Salada de rúcula, queijo de cabra e frutos secos  
Salada de bacalhau com grão e salsa  
Salada de bulgur com legumes e coentros  
Salada de fusilli, peru fumado e alcaparras

#### SALADAS SIMPLES

Variedade de alfaces, cenoura, milho, pepino e tomate

#### MOLHOS E VINAGRETES

Molho aioli, molho cocktail, molho de iogurte e vinagrete balsâmico

#### FRIOS

Chamuças de legumes  
Croquetes de vitela  
Empadas de bacalhau  
Rissóis de camarão  
Seleção de queijos, enchidos e charcutaria regionais

#### SOPA

(escolha 1 opção)

Creme de legumes assados  
Sopa de ervilhas e bacon fumado  
Canja de pato com hortelã

#### VEGETARIANO

(escolha 1 opção)

Esparguete com cogumelos e parmesão  
Tortellini de ricotta e espinafre com pesto  
Guisado de lentilhas e tofu com tomate e pimentos

#### PEIXE

(escolha 1 opção)

Filete de bacalhau com crosta de broa de milho  
Filete de robalo com molho de caldeirada  
Espadarte com citrinos e manjeriço

#### CARNE

(escolha 1 opção)

Escalopes de novilho com molho de mostarda  
Lombinho de porco marinado com alecrim  
Roti de peru com molho de Vinho do Porto

#### ACOMPANHAMENTOS

Arroz de coentros  
Legumes salteados  
Batatas assadas com tomilho

#### SOBREMESAS

Bolo de chocolate e noz  
Torta de amêndoa  
Cheesecake de framboesa  
Pudim de café e caramelo  
Mousse de chocolate branco e manga  
Tarte de limão merengada  
Salada de frutas

---

// 46,00 € por pessoa

## Kit Banquetes CORPORATE

Pequeno-almoço  
Coffee stations  
Coffee breaks  
Welcome drinks  
Canapés  
Cocktail dinatoire  
Buffets

### **BUFFET VOLANTE**

Menus  
Tapas  
Buffets temáticos  
Barbecues  
Brunch  
Bebidas  
Bar aberto  
Lunch boxes  
Pacotes de reunião  
Add ons

## BUFFET VOLANTE

Número mínimo de pessoas: 50

### BUFFET VOLANTE A

#### ENTRADAS

Salada romana com croutons  
Bulgur com legumes e cebolinho  
Bolinhas de alheira com doce de morango  
Crosthini de presunto e parmesão  
Pastel de bacalhau com aioli

#### SOPA

(escolha 1 opção)

Creme de legumes  
Creme de curgete e alho francês  
Sopa de tomate e manjeriçao

#### VEGETARIANO

(escolha 1 opção)

Fusili com vegetais e soja  
Risotto de cenoura assada  
Empadão de legumes e sésamo

#### PEIXE

(escolha 1 opção)

Bacalhau à Gomes de Sá  
Caldeirada de peixe  
Lasanha de salmão

#### CARNE

(escolha 1 opção)

Carne de porco à Portuguesa  
Arroz de pato com chouriço  
Carne de vaca estufada com cenoura e ervilhas

#### SOBREMESAS

Mousse de chocolate  
Tiramisú de café  
Leite creme de alfarroba  
Tarteletes de limão merengadas  
Salada de frutas

---

// 56,00 € por pessoa

## BUFFET VOLANTE

Número mínimo de pessoas: 50

### BUFFET VOLANTE B

#### ENTRADAS

Salada César com peito de frango  
Espetadinha de tomate e mozzarella  
Salada tropical de camarão  
Bulgur com legumes e frutos secos  
Morcela com puré de maçã  
Bolinhas de alheira com doce de morango  
Crostini de presunto e parmesão  
Pastel de bacalhau com aioli

#### SOPA

(escolha 1 opção)

Creme de legumes assados  
Creme de espargos verdes  
Sopa de peixe e mexilhão

#### VEGETARIANO

(escolha 1 opção)

Penne com tofu, legumes e soja  
Risotto de cogumelos silvestres  
Empadão de halloumi com vegetais e sésamo

#### PEIXE

(escolha 1 opção)

Bacalhau escalfado sobre migas de grelos  
Polvo assado com puré batata doce  
Cataplana de corvina e amêijoas

#### CARNE

(escolha 1 opção)

Lombinho porco sobre xerém de coentros  
Pato confitado com ragout de 3 batatas  
Vazia de novilho com à Brás de azeitonas

#### SOBREMESAS

Mousse de chocolate e flor de sal  
Biscuit de pistacho e framboesas  
Tiramisú de café  
Leite creme de alfarroba  
Mini pastéis de nata  
Tarteletes de limão merengadas  
Salada de frutas

---

// 72,00 € por pessoa

## Kit Banquetes CORPORATE

Pequeno-almoço  
Coffee stations  
Coffee breaks  
Welcome drinks  
Canapés  
Cocktail dinatoire  
Buffets  
Buffet volante

### **MENUS**

Tapas  
Buffets temáticos  
Barbecues  
Brunch  
Bebidas  
Bar aberto  
Lunch boxes  
Pacotes de reunião  
Add ons

## MENUS

Número mínimo de pessoas: 25

### MENU REAL A

#### COUVERT

Cesto de pão e manteigas

#### ENTRADA

(escolha 1 opção)

Salada César com peito de frango grelhado  
Queijo de cabra com frutos secos, tomate cherry e rúcula  
Creme de couve flor com amêndoa tostada  
Creme aveludado de bacalhau e coentros

#### PRATO PRINCIPAL

(escolha 1 opção)

Filete de peixe galo corado, com legumes braseados e batatinhas  
Tranche de salmão com arroz malandrinho de citrinos e espinafres salteados  
Filete de dourada com esmagada de batata e compota de pimentos  
Lombo de porco recheado com linguiça, batata assada com paprika e legumes salteados  
Supremo de pintada corado, legumes gratinados sobre curgete grelhada e puré de cenoura  
Bochechas de porco estufadas com cremoso de batata, salsa e lâminas de abóbora assada

#### SOBREMESA

(escolha 1 opção)

Tarte de maçã e canela com gelado de baunilha  
Leite creme de citronela e gengibre  
Pudim de ovos e caramelo com fruta fresca  
Torta de laranja com crumble de cacau

& Petit Fours

---

// 39,00 € por pessoa

## MENUS

Número mínimo de pessoas: 25

### MENU REAL B

#### COUVERT

Cesto de pão e manteigas

#### ENTRADA

(escolha 1 opção)

Carpaccio de novilho com alcaparras e parmesão

Tatin de tomate e mozzarella com pesto e rúcula

Sopa de peixe do Atlântico

Sopa de tomate com manjeriço e croutons

#### PRATO PRINCIPAL

(escolha 1 opção)

Filete de bacalhau assado com esmagada de grão e coentros, espinafres e tomate cherry

Filete de robalo escalfado sobre migas de tomate e coentros

Espadarte grelhado com escabeche de legumes e batata salteada com mostarda

Lombinho de porco assado com bacon, puré de batata doce e legumes

Perna de frango recheada com alheira, grelos salteados e batata gratinada

Novilho estufado com legumes em juliana e cremoso de feijão encarnado

#### SOBREMESA

(escolha 1 opção)

Bolo de chocolate e nozes

Semifrio de frutos vermelhos e suspiros

Torta de alfarroba com sorbet de tangerina

Tarte de limão merengada

& Petit Fours

---

// 46,00 € por pessoa

## MENUS

Número mínimo de pessoas: 25

### MENU REAL C

#### COUVERT

Cesto de pão e manteigas

#### ENTRADA

(escolha 1 opção)

Creme de camarão e coentros

Caldo verde de batata doce com crocante de chouriço

Timbale de polvo com picadinho algarvio e alfaces

Salmão marinado com citrinos, maçã verde e chicória

#### PEIXE

(escolha 1 opção)

Lombo de bacalhau confitado com batata assada, grelos salteados e cebola frita

Filete de pregado com arroz malandrinho de berbigão e coentros

Tranche de robalo corado com puré de aipo e pack choi lacada com soja

#### CARNE

(escolha 1 opção)

Carré de borrego assado com mostarda e ervas, puré de batata doce e legumes grelhados

Perna de pato confitada com risotto de cogumelos silvestres e tomate cherry

Naco da vazia corado com salteado de cogumelos, bacon e cebolinhas, batata recheada com queijo da Ilha

#### SOBREMESA

(escolha 1 opção)

Tarte de framboesa e pistacho

Delícia de banana, caramelo e natas

Texturas de chocolate, avelã e café

Dacquoise de coco com mousse de manga, frutos vermelhos e glacê de manga

& Petit Fours

---

// 56,00 € por pessoa

## MENUS

Número mínimo de pessoas: 50

### MENU DE GALA REAL A

#### COUVERT

Cesto de pão caseiro, manteiga composta e azeite aromatizado

#### ENTRADA

(escolha 1 opção)

Gaspacho sólido com guacamole e camarão panado  
Creme de bivalves à Bulhão de Pato

#### PEIXE

(escolha 1 opção)

Lombo de bacalhau meia cura confitado, batata brava, grelos salteados e cebola frita  
Filete de corvina corada com puré de batata e salsa, Portobello assado e alho francês

#### TIRA GOSTO

Espumante com sorbet de tangerina e poejo

#### CARNE

(escolha 1 opção)

Magret de pato com risotto de cogumelos silvestres e redução de vinho do Porto  
Aba de leitão crocante com puré de maça, batata gratinada e papelote de legumes

#### SOBREMESA

(escolha 1 opção)

Cúpula de chocolate e mousse de avelã sobre dacquoise de amêndoa e gelado After-Eight  
Delícia de coco e ananás com glace de manga e carpaccio de ananás marinado

& Petit Fours

---

// 65,00 € por pessoa

## MENUS

Número mínimo de pessoas: 50

### MENU DE GALA REAL B

#### COUVERT

Cesto de pão caseiro, manteiga composta e azeite aromatizado

#### ENTRADA

(escolha 1 opção)

Vieiras coradas com cremoso de ervilhas e bacon  
Creme de cogumelos e foie gras com óleo de trufa

#### PEIXE

(escolha 1 opção)

Filete de robalo assado com tártaro de ostra, gratinado de legumes e puré de couve-flor  
Pregado salteado com risotto de ameijoas e espargos verdes grelhados

#### TIRA GOSTO

Gelado de iogurte grego com pepino e azeita extra virgem

#### CARNE

(escolha 1 opção)

Vazia de vitela de leite assada com alecrim, flan de milho, funcho caramelizado e tubérculos  
Lombo de novilho corado, legumes sobre polenta de tomate seco, croquete de batata e queijo da serra

#### SOBREMESA

(escolha 1 opção)

Cremoso de chocolate negro, breton de cacau e praliné com sorbet de framboesa  
Texturas de tangerina sobre sablé, creme de alfarroba e sorbet de tangerina

& Petit Fours

---

// 85,00 € por pessoa

## MENUS

### M E N U T Í P I C O A

#### ENTRADAS NA MESA PARA PARTILHAR

Azeitonas e tremoços marinados  
Cenoura à Algarvia  
Patê de atum e cebolinho  
Queijo fresco de cabra com doce de abóbora  
Linguiça salteada com cogumelos  
Rissóis de legumes

#### PRINCIPAL

Massada de peixe e marisco do Atlântico

**ou**

Bife da vazia à Portuguesa

#### S O B R E M E S A

Degustação de doces algarvios

---

// 45,00 € por pessoa

### M E N U T Í P I C O B

#### ENTRADAS NA MESA PARA PARTILHAR

Azeitonas e tremoços marinados  
Cenoura à Algarvia  
Patê de atum e cebolinho  
Queijo fresco de cabra com doce de abóbora  
Linguiça salteada com cogumelos  
Pastelinhos de bacalhau  
Chamuça de legumes e soja  
Rissóis de camarão  
Saladinha de polvo com picadinho algarvio  
Camarão cozido com flor de sal

#### PRINCIPAL

Cataplana de peixe e marisco do Atlântico

**ou**

Lombo de boi maturado com batata doce

#### S O B R E M E S A

Degustação de doces algarvios

---

// 59,00 € por pessoa

*Nota: aplicável no Atlântico mediante disponibilidade*



## MENUS

### MENU DO CHEF

#### COUVERT

Cesto de pão e manteigas

#### ENTRADA

Sugestão do Chef

#### PRATO PRINCIPAL

Sugestão do Chef

#### SOBREMESA

Sugestão do Chef

& Petit Fours

---

// 36,00 € por pessoa

## Kit Banquetes CORPORATE

Pequeno-almoço  
Coffee stations  
Coffee breaks  
Welcome drinks  
Canapés  
Cocktail dinatoire  
Buffets  
Buffet volante  
Menus

### TAPAS

Buffets temáticos  
Barbecues  
Brunch  
Bebidas  
Bar aberto  
Lunch boxes  
Pacotes de reunião  
Add ons



## TAPAS

### TAPAS A

Azeitonas e tremoços marinados  
Cenoura à Algarvia  
Patê de atum e cebolinho  
Queijo fresco de cabra com doce de abóbora  
Linguiça salteada com cogumelos  
Rissóis de legumes

---

// 9,50 € por pessoa

### TAPAS B

Azeitonas e tremoços marinados  
Cenoura à Algarvia  
Patê de atum e cebolinho  
Queijo fresco de cabra com doce de abóbora  
Linguiça salteada com cogumelos  
Pastelinhos de bacalhau  
Chamuça de legumes e soja  
Rissóis de camarão  
Saladinha de polvo com picadinho algarvio  
Camarão cozido com flor de sal

---

// 14,00 € por pessoa

## Kit Banquetes CORPORATE

Pequeno-almoço  
Coffee stations  
Coffee breaks  
Welcome drinks  
Canapés  
Cocktail dinatoire  
Buffets  
Buffet volante  
Menus  
Tapas

### **BUFFETS TEMÁTICOS**

Barbecues  
Brunch  
Bebidas  
Bar aberto  
Lunch boxes  
Pacotes de reunião  
Add ons

## BUFFETS TEMÁTICOS

Número mínimo de pessoas: 50

### BUFFET PORTUGUÊS

#### ENTRADAS

Saladinha de ovas com picadinho alentejano  
Salada de choco grelhado com coentros  
Orelha de porco de coentrada  
Salada de feijão frade com atum e ovo  
Salada de fígados de aves  
Pastel de bacalhau  
Croquetes de carne  
Alfaces variadas, tomate, cenoura ralada, pepino, milho, beterraba e azeitonas marinadas

#### MOLHOS

Cocktail, aioli e vinagrete  
Pickles e limão

Tábua de queijos, enchidos e charcutaria

#### QUENTES

Carne de porco à Portuguesa  
Ervilhas com entrecosto, enchidos e ovos escalfados  
Caldeirada de peixe e gambas  
Bacalhau assado com cebolada e batatas

#### SOBREMESAS

Arroz doce com canela  
Tarte de amêndoas  
Torta de laranja do Algarve  
Leite creme caramelizado  
Delícia Algarvia  
Salada de frutas  
Cesto de frutas à peça

---

// 46,00 € por pessoa

## BUFFETS TEMÁTICOS

Número mínimo de pessoas: 50

### BUFFET ESPANHOL

#### ENTRADAS

Salada à Espanhola  
Salada de puntillitas  
Tortilha à Espanhola  
Salada Sevilhana  
Calamares com maionese de alho  
Tapas de tomate e presunto  
Croquetes de presunto Ibérico  
Alfaces, tomate, cenoura ralada, pepino, milho, beterraba  
e azeitonas marinadas

#### MOLHOS

Cocktail, aioli, vinagrete  
Pickles e limão

Tábua de queijos, enchidos e charcutaria

#### QUENTES

Feijoada Asturiana com arroz  
Dobrada Madrilena com arroz  
Perna de cordeiro assada com ervas e batatas  
Peixe panado frito com legumes pisto  
Bacalhau com batata brava e molho à Espanhola

#### SOBREMESAS

Creme Catalão  
Tarte de amêndoa Santiago  
Torrijas  
Arroz doce  
Braço de Gitano  
Salada de fruta  
Cesto de Frutas à peça

---

// 46,00 € por pessoa

## BUFFETS TEMÁTICOS

Número mínimo de pessoas: 50

### BUFFET ITALIANO

#### ENTRADAS

Salada César com frango grelhado e parmesão  
Curgete recheada com mascarpone e salmão fumado  
Carpaccio de novilho com flor de sal  
Salada legumes grelhados com pesto  
Salada tomate e mozzarella com rúcula  
Panzanella com croutons  
Bruschetta de tomate e parmesão  
Crostoni de presunto e cogumelos  
Alfaces, tomate, cenoura ralada, pepino, milho, beterraba e azeitonas marinadas

#### MOLHOS

Cocktail e vinagrete  
Pickles e limão

Tábua de queijos, enchidos e charcutaria

#### QUENTES

Escalopes de porco à milanesa  
Saltimbocca de frango  
Salmão corado com alcaparras  
Dourada com molho de tomate e manjeriço

#### ACOMPANHAMENTOS

Batata aos cubos com orégãos  
Polenta de tomate seco gratinada  
Risotto de cogumelos e espargos  
Legumes assados com pesto

#### SOBREMESAS

Tiramisu de cacau  
Bolo de amêndoa e Frangelico  
Torta de limão siciliano  
Pudim de licor de café  
Tarteletes de frutos vermelhos e manjeriço  
Mousse de pistacho  
Salada de frutas  
Cesto de frutas à peça

---

// 48,00 € por pessoa

## BUFFETS TEMÁTICOS

Número mínimo de pessoas: 50

### BUFFET BRASILEIRO

#### ENTRADAS

Salada tropical com camarão  
Palmitos com fiambre e queijo creme  
Feijão preto, enchidos e tomate  
Salada de grão à Mineira  
Pá de porco fumada com milho e hortelã  
Salada de atum, tomate, coco e ananás grelhado  
Coxinhas de frango com molho agridoce  
Pão de queijo  
Alfaces variadas, tomate, cenoura ralada, pepino, milho, beterraba e azeitonas marinadas

#### MOLHOS

Cocktail, aioli, vinagrete  
Pickles e limão

Tábua de queijos, enchidos e charcutaria

#### QUENTES

Picanha  
Piano  
Salsicha  
Asinhas de frango  
Feijoada à Brasileira  
Espetadas de peixe, lulas e camarão  
Moqueca de peixe e camarão

#### ACOMPANHAMENTOS

Farófa com linguiça  
Feijão preto com enchidos  
Arroz branco  
Legumes grelhados

#### SOBREMESAS

Bolo brigadeiro  
Pudim de coco  
Tarte de natas e papaia  
Delícia de manga  
Mousse de chocolate e banana  
Doce de leite condensado  
Salada de frutas  
Cesto de frutas à peça

---

// 54,00 € por pessoa

## BUFFETS TEMÁTICOS

Número mínimo de pessoas: 50

### BUFFET ASIÁTICO

#### ENTRADAS

Poke bowl de salmão, abacate, pepino e manga  
Gyosas de frango e legumes  
Salada Sunomono de pepino e alga wakame  
Salada Asiática de couves e feijão de soja  
Salada de massa de arroz, vegetais, frango e sésamo  
Rolos de Makis e Uramakis  
Nigiris e Sashimi  
Camarão em tempura com molho ponzu  
Crepes chineses de legumes e soja

#### QUENTES

Carne:  
Caril de frango com arroz

Carne Tepan:  
Pato e cogumelos  
Yakitori de frango  
Porco com panko

Peixe:  
Amok de peixe com açafrão e gengibre

Peixe Tepan:  
Lulas  
Camarão  
Tempura de peixe

#### ACOMPANHAMENTOS

Arroz Chau-chau  
Juliana de legumes

#### SOBREMESAS

Rolo de crepe de morango e sementes  
Bolo de laranja e sésamo  
Tarte de limão yuzu  
Dorayaki com recheio de chocolate  
Mousse de lichias  
Salada de frutas  
Cesto de frutas à peça

---

// 56,00 € por pessoa

## BUFFETS TEMÁTICOS

Número mínimo de pessoas: 50

### BUFFET STEAKHOUSE

#### ENTRADAS

Azeitonas e tremoços marinados  
Bolinhas de alheira com doce de abóbora  
Queijos de azeitão gratinado com compota de cebola roxa e mel  
Asinhas de frango com molho Teriyaki  
Croquetes de carne com molho de mostarda

#### QUENTES

Seleção de carnes:

Pião de porco a baixa temperatura  
Entrecôte maturado do Uruguai  
Lombo de boi maturado  
Chuleton maturado

#### ACOMPANHAMENTOS

Batata Dyp n´fried  
Arroz de amêndoas  
Legumes grelhados  
Salada Algarvia

#### MOLHOS

Molho demi-glace  
Molho cogumelos  
Molho BBQ

#### SOBREMESAS

Mousse de chocolate negro com caramelo salgado  
Torta de laranja do Algarve  
Cheesecake de frutos vermelhos  
Tarte de maçã e canela  
Doces regionais algarvios  
Salada de frutas

---

// 83,00 € por pessoa

## BUFFETS TEMÁTICOS

Número mínimo de pessoas: 50

### BUFFET SUSHI & STEAKHOUSE

#### ENTRADAS

Gyosas de vegetais com sweet chilli  
Variedade de Sashimi & Nigiris  
Uramakis & Hosomakis  
Rolos do Chef & Gunkans  
Asinhas de frango com molho Teriyaki  
Bolinhas de alheira com doce de abóbora

#### QUENTES

Piano de porco a baixa temperatura  
Entrecôte maturado do Uruguai  
Lombo de boi maturado

#### ACOMPANHAMENTOS

Batata Dyp n'fried  
Tagliatelle trufado  
Legumes grelhados  
Salada Algarvia

#### MOLHOS

Molho piri-piri  
Molho de mostarda  
Molho BBQ

#### SOBREMESAS

Mousse de chocolate negro com caramelo salgado  
Torta de Limão Yuzu  
Cheesecake de frutos vermelhos  
Tarte de maçã e canela  
Macarrons de chocolate  
Doces regionais algarvios  
Salada de frutas com lichias

---

// 99,00 € por pessoa

## Kit Banquetes CORPORATE

Pequeno-almoço

Coffee stations

Coffee breaks

Welcome drinks

Canapés

Cocktail dinatoire

Buffets

Buffet volante

Menus

Tapas

Buffets temáticos

**BARBECUES**

Brunch

Bebidas

Bar aberto

Lunch boxes

Pacotes de reunião

Add ons

## BARBECUES

Número mínimo de pessoas: 50

### BARBECUE DO CHEF

#### ENTRADAS

Saladas simples  
Salada de batata com bacon e mostarda  
Salada de pimentos assados  
Salada de maçã, aipo e nozes

#### MOLHOS E VINAGRETES

Aioli, cocktail, vinagrete balsâmico, azeite de alho, manteiga de ervas e molho barbecue

#### NA GRELHA

Douradinha  
Carapau  
Frango piri-piri  
Entremeada  
Salsicha fresca

#### ACOMPANHAMENTOS

Arroz de coentros  
Batatinhas novas assadas  
Legumes grelhados

#### SOBREMESAS

Bolo de chocolate  
Leite creme queimado  
Pudim de caramelo  
Semifrio de morango  
Salada de frutas

---

// 38,00 € por pessoa

## BARBECUES

Número mínimo de pessoas: 50

### BARBECUE REAL A

#### ENTRADAS

Saladas simples  
Salada de atum com feijão frade e ovo  
Salada de batata com bacon e mostarda  
Salada de pimentos assados  
Salada de tomate e mozzarella  
Salada de maçã, aipo e nozes

#### MOLHOS E VINAGRETES

Aioli, cocktail, vinagrete balsâmico, azeite de alho, manteiga de ervas e molho barbecue

#### NA GRELHA

Douradinha  
Robalinho  
Sardinha  
Entrecosto  
Frango piri-piri  
Entremeada

#### ACOMPANHAMENTOS

Arroz de coentros  
Batatinhas novas assadas  
Legumes grelhados

#### SOBREMESAS

Bolo de chocolate  
Leite creme queimado  
Éclair de chocolate  
Pudim de caramelo  
Semifrio de morango  
Salada de frutas

---

// 45,00 € por pessoa

## BARBECUES

Número mínimo de pessoas: 50

### BARBECUE REAL B

#### ENTRADAS

Saladas simples  
Salada de atum com feijão frade e ovo  
Salada tropical de camarão  
Salada de batata com bacon e mostarda  
Salada de pimentos assados  
Salada de tomate e mozzarella  
Salada de maçã, aipo e nozes  
Seleção de queijos, enchidos e charcutaria regionais

#### MOLHOS E VINAGRETES

Aioli, cocktail, vinagrete balsâmico, azeite de alho, manteiga de ervas, e molho barbecue

#### NA GRELHA

Douradinha  
Robalinho  
Filete de salmão  
Espetadas de peixe e camarão  
Bife da vazia de novilho  
Frango Piri-piri  
Secretos de porco preto  
Salsicha tradicional

#### ACOMPANHAMENTOS

Arroz de coentros  
Batatinhas novas assadas  
Legumes grelhados

#### SOBREMESAS

Bolo de chocolate  
Leite creme queimado  
Éclair de chocolate  
Pudim de caramelo  
Semifrio de morango  
Sortido de macarrons  
Salada de frutas

---

// 66,00 € por pessoa



## Kit Banquetes CORPORATE

- Pequeno-almoço
- Coffee stations
- Coffee breaks
- Welcome drinks
- Canapés
- Cocktail dinatoire
- Buffets
- Buffet volante
- Menus
- Tapas
- Buffets temáticos
- Barbecues
- BRUNCH**
- Bebidas
- Bar aberto
- Lunch boxes
- Pacotes de reunião
- Add ons

## BRUNCH

### FRIOS

Logurtes naturais e de sabores  
Seleção de cereais  
Prato de queijo fresco  
Queijo flamengo  
Fiambre de porco  
Fiambre de peru  
Salmão fumado com citrinos  
Tábuas de queijos, enchidos e charcutaria

### PADARIA

Cesto de pão caseiro  
Tostas, bolachas e grissinis  
Croissants  
Pão de leite

### QUENTES

Ovos mexidos  
Ovos cozidos  
Tomate assado  
Cogumelos assados  
Bacon  
Salsichas de peru  
Baked beans  
Rosti de batata  
Panquecas

### PEIXE

Sugestão do Chef

### CARNE

Sugestão do Chef

### ENTRADAS

Pastelinhos de bacalhau  
Empadas de galinha  
Bolinhas de alheira  
Rissóis de camarão  
Croquetes de carne  
Rosbife com molho Harry's bar

### SALADAS

Salada César com peito de frango grelhado  
Salada de bacalhau com grão  
Salada de tomate e mozzarella com pesto  
Salada de batatas com chouriço, cebolinho e mostarda  
Saladas simples (alfaces variadas, tomate, milho, cenoura, pepino)  
Molhos: vinagrete, cocktail, aioli, azeitonas marinadas

### PRATOS QUENTES

Creme de legumes assados com cebolinho  
Risotto de cogumelos e espargos  
Penne com legumes e manjeriço  
Peixe: Sugestão do Chef  
Carne: Sugestão do Chef

### SOBREMESAS

Variedades de folhados doces  
Bolo caseiro  
Bolachas  
Compotas, doces e manteigas  
Variedade de frutas frescas laminadas  
Fruta à peça  
Salada de fruta  
Seleção de sobremesas do Chef

---

// 39,00 € por pessoa

## Kit Banquetes CORPORATE

Pequeno-almoço

Coffee stations

Coffee breaks

Welcome drinks

Canapés

Cocktail dinatoire

Buffets

Buffet volante

Menus

Tapas

Buffets temáticos

Barbecues

Brunch

### **BEBIDAS**

Bar aberto

Lunch boxes

Pacotes de reunião

Add ons



## BEBIDAS

### SUPLEMENTO REAL A

#### SEM BEBIDAS ALCOÓLICAS

Água mineral  
Refrigerantes  
Sumos de fruta  
Café  
Chá

---

// 9,00 € por pessoa

### SUPLEMENTO REAL B

#### COM BEBIDAS ALCOÓLICAS

Água mineral  
Refrigerantes  
Sumos de fruta  
Cerveja  
Vinho Seleção Santa Eulália  
Café  
Chá

---

// 13,00 € por pessoa

## Kit Banquetes CORPORATE

Pequeno-almoço

Coffee stations

Coffee breaks

Welcome drinks

Canapés

Cocktail dinatoire

Buffets

Buffet volante

Menus

Tapas

Buffets temáticos

Barbecues

Brunch

Bebidas

### **BAR ABERTO**

Lunch boxes

Pacotes de reunião

Add ons

## BAR ABERTO

### BAR ABERTO REAL A

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

---

// 25,00 € por pessoa | duração de 1 hora

// 50,00 € por pessoa | duração de 3 horas

// 23,00 € por pessoa | hora extra

### BAR ABERTO REAL B

Água mineral  
Refrigerantes  
Sumos de fruta  
Cerveja  
Licores regionais  
Rum  
Vodka  
Gin premium  
Whisky envelhecido  
Gin Fizz  
Tequilla Sunrise  
Daiquiri sabores

---

// 32,00 € por pessoa | duração de uma hora

// 65,00 € por pessoa | duração de três horas

// 30,00 € por pessoa | hora extra

### DIGESTIVOS

Aguardente vínica  
Porto tinto 10 anos  
Licores nacionais  
Licores internacionais  
Whisky envelhecido

---

// 11,00 € por pessoa

## Kit Banquetes CORPORATE

Pequeno-almoço

Coffee stations

Coffee breaks

Welcome drinks

Canapés

Cocktail dinatoire

Buffets

Buffet volante

Menus

Tapas

Buffets temáticos

Barbecues

Brunch

Bebidas

Bar aberto

### **LUNCH BOXES**

Pacotes de reunião

Add ons

## LUNCH BOXES

### LUNCH BOX REAL A

#### SANDUÍCHE

(escolha 1 opção)

Baguete de peito de frango, bacon e alface romana  
Baguete integral de atum com azeitonas e ovo  
Baguete de cereais com salmão fumado, tomate e rúcula  
Baguete de legumes grelhados e tomate seco  
Sanduíche de fiambre e queijo em pão de forma

#### BOLO

(escolha 1 opção)

Bolo de cenoura  
Bolo de limão  
Bolo mármore  
Bolo Inglês  
Bolo de nozes

#### FRUTA

(escolha 1 opção)

Banana  
Maçã  
Pera  
Laranja

#### BEBIDA

(escolha 1 opção)

Água mineral  
Néctar de fruta  
Refrigerante

---

// 16,00 € por pessoa

## LUNCH BOXES

### LUNCH BOX REAL B

#### SANDUÍCHE

(escolha 1 opção)

Baguete de peito de frango, bacon e alface romana  
Baguete integral de atum com azeitonas e ovo  
Baguete de cereais com salmão fumado, tomate e rúcula  
Baguete de legumes grelhados e tomate seco  
Sanduíche de fiambre e queijo em pão de forma

#### SALADA

(escolha 1 opção)

César  
Grega com queijo feta  
Legumes assados  
Queijo de cabra

#### BOLO

(escolha 1 opção)

Bolo de cenoura  
Bolo de limão  
Bolo mármore  
Bolo Inglês  
Bolo de nozes

#### FRUTA

(escolha 1 opção)

Banana  
Maçã  
Pera  
Laranja

#### BEBIDA

(escolha 1 opção)

Água mineral  
Néctar de fruta  
Refrigerante

#### MOLHOS

Azeite e vinagre  
Maionese e ketchup

---

// 20,00 € por pessoa

\*AO VALOR SERÁ ADICIONADO O VALOR DA CAIXA DE CARTÃO - 0.20€ DE ACORDO COM AS NORMAS LEGAIS EM VIGOR.

IVA INCLUIDO À TAXA EM VIGOR

## Kit Banquetes CORPORATE

Pequeno-almoço  
Coffee stations  
Coffee breaks  
Welcome drinks  
Canapés  
Cocktail dinatoire  
Buffets  
Buffet volante  
Menus  
Tapas  
Buffets temáticos  
Barbecues  
Brunch  
Bebidas  
Bar aberto  
Lunch boxes

### **PACOTES DE REUNIÃO**

Add ons

## PACOTES DE REUNIÃO

### MEIO DIA

Inclui:

Meio-dia de aluguer de sala de reunião

Tela

Flipchart, blocos e canetas

Águas minerais e rebuçados

Um coffee-break do Chef composto por:

Seleção de bebidas

Mini pastelaria

Um almoço para grupos com um **máximo de 49 pessoas**:

#### MENU REAL A

Uma entrada

Um prato principal

Uma sobremesa

Seleção de bebidas não alcoólicas

OU

Um almoço para grupos **acima de 50 pessoas**:

#### BUFFET DO CHEF

Seleção de saladas simples e compostas

Frios

Sopa

Um prato de massa ou vegetariano

Dois pratos quentes (peixe e carne)

Seleção de sobremesas

Seleção de bebidas não alcoólicas

---

// 65,00 € por pessoa

### DIA INTEIRO

Inclui:

Um dia de aluguer de sala de reunião

Tela

Flipchart, blocos e canetas

Águas minerais e rebuçados

Dois coffee-breaks do Chef compostos por:

Seleção de bebidas

Mini pastelaria

Um almoço para grupos com um **máximo de 49 pessoas**:

#### MENU REAL A

Uma entrada

Um prato principal

Uma sobremesa

Seleção de bebidas não alcoólicas

OU

Um almoço para grupos **acima de 50 pessoas**:

#### BUFFET DO CHEF

Seleção de saladas simples e compostas

Frios

Sopa

Um prato de massa ou vegetariano

Dois pratos quentes (peixe e carne)

Seleção de sobremesas

Seleção de bebidas não alcoólicas

---

// 72,00 € por pessoa



## Kit Banquetes CORPORATE

- Pequeno-almoço
- Coffee stations
- Coffee breaks
- Welcome drinks
- Canapés
- Cocktail dinatoire
- Buffets
- Buffet volante
- Menus
- Tapas
- Buffets temáticos
- Barbecues
- Brunch
- Bebidas
- Bar aberto
- Lunch boxes
- Pacotes de reunião

### ADD ONS

## ADD ONS

Número mínimo de pessoas: 50

### COMIDAS

Espelho de salmão fumado

---

// 10,00 € por pessoa

Leitão à Bairrada

---

// 15,00 € por pessoa

Mesa de marisco (ostras, mexilhão, camarão e sapateira)

---

// 30,00 € por pessoa

Lagosta, lavagante, santola, caranguejo real do Alasca e carabineiro

---

// preço sob consulta

Perna de presunto de porco preto

---

// 600,00 € a unidade

Perna de presunto de porco preto DOP

---

// 1200,00 € a unidade

Porco no espeto (aprox. 50Kg)

---

// 2100,00 € a unidade

Estação de crepes e panquecas

---

// 20,00 € por pessoa

Estação de paella

---

// 20,00 € por pessoa

Estação de massas e risottos

---

// 25,00 € por pessoa

Cataplana

---

// 25,00 € por pessoa

Estação de sushi

---

// 29,00 € por pessoa

### BEBIDAS

Flair

---

// 200,00 € por flair sobre o valor de bar aberto

GRANDE REAL  
**SANTA EULÁLIA**  
—  
RESORT & HOTEL SPA  
ALBUFEIRA

A V I S O

O hotel reserva-se o direito de alterar, mediante aviso prévio, algum prato das seleções aqui apresentadas para responder à sazonalidade/disponibilidade dos respetivos produtos.

Os nossos pratos ou bebidas podem conter frutos de casca rija, sementes ou vestígios de alimentos que podem provocar alergias ou intolerância alimentar.

Pedimos por favor que informe o hotel mediante confirmação de um serviço.

GRANDE REAL  
**SANTA EULÁLIA**

---

RESORT & HOTEL SPA  
ALBUFEIRA

GRANDE REAL SANTA EULÁLIA

---

Estrada de Albufeira - Olhos de Água | 8200-269 Albufeira - Portugal  
Tel. (+351) 289 598 000 | Fax. 289 598 001  
E-mail: [eventos.santaeulalia@realhotelsgroup.com](mailto:eventos.santaeulalia@realhotelsgroup.com)  
Coordenadas para GPS: Latitude\_ 37° 5.357'N | Longitude\_ -8° 12.773'W