



Le Club

SANTA EULÁLIA

ALGARVE

EVENTOS

GRANDE REAL SANTA EULÁLIA



BEM-VINDO AO LE CLUB ALGARVE

Um espaço exclusivo no coração do Algarve, onde sofisticação, vistas deslumbrantes e um serviço de excelência se unem para criar experiências únicas. Seja para um evento corporativo, um casamento ou uma celebração privada, o **Le Club** é o cenário perfeito para momentos inesquecíveis.



ESPAÇOS PARA EVENTOS

// LOUNGE PANORÂMICO

Capacidade: Até 150 convidados sentados | 300 em serviço volante

Ideal para: Casamentos, jantares de gala, festas privadas

Destaques: Terraço à beira-mar, decoração elegante, layout personalizável

// TERRAÇO À BEIRA-MAR

Capacidade: Até 110 convidados sentados | 200 em serviço volante

Ideal para: Cocktails, encontros ao pôr do sol, jantares exclusivos

Destaques: Acesso direto à praia, vistas do pôr do sol, ambiente ao ar livre

// SALA DE JANTAR PRIVADA

Capacidade: Até 70 convidados

Ideal para: Celebrações intimistas, jantares de negócios

Destaques: Menus personalizados, serviço exclusivo, ambiente requintado

// RESERVA EXCLUSIVA DO ESPAÇO

Capacidade: Até 300 convidados sentados | 400 em serviço volante |
600 convidados em disco

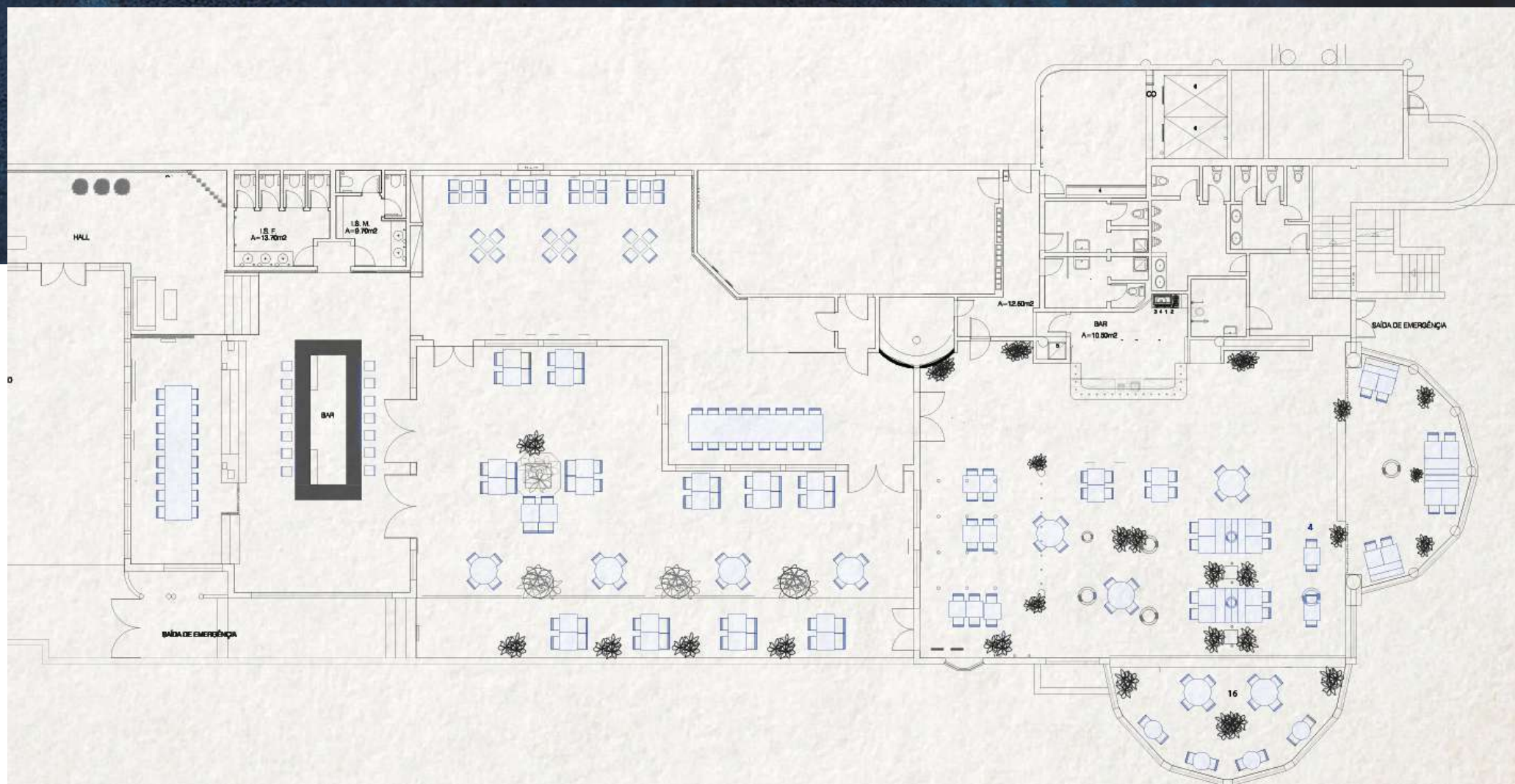
Ideal para: Grandes eventos corporativos, celebrações exclusivas

Destaques: Acesso total a todos os espaços, planeamento personalizado de eventos

Poderão ser aplicadas tarifas em caso de exclusividade.

Por favor verifique junto da equipa.

PLANTA



PACOTES PARA EVENTOS

// EVENTOS CORPORATIVOS

Reuniões de negócios e conferências
Lançamento de produtos
Experiências de team building

// CASAMENTOS E CELEBRAÇÕES

Pacotes de casamento personalizados
Festas de noivado
Aniversários & celebrações especiais

// EXPERIÊNCIAS GASTRONÓMICAS

Menus de degustação exclusivos
Experiências de harmonização de vinhos
Jantares privados com o Chef





PACOTES CHAVE-NA-MÃO

Imagine um espaço onde cada detalhe é pensado - desde a decoração elegante e a gastronomia de excelência até à animação inesquecível.

Os nossos pacotes chave na mão transformam a sua visão numa experiência única e sem preocupações.



SUMMER BARBIE PARTY

Mínimo 50 pessoas

INCLUI

- // Menu clássico
- // Decoração
- // Animação
- // DJ

A partir de

150€ / POR PESSOA



SUSHI MADNESS PARTY

Mínimo 50 pessoas

INCLUI

- // Pranchas de sushi e sashimi
- // Decoração
- // Animação
- // DJ

A partir de

200€ / POR PESSOA



Le Club
SANTA EULÁLIA
ALGARVE

CATERING & MENUS

A nossa equipa de chefs oferece uma seleção de menus requintados, preparados com os melhores ingredientes locais. Desde buffets gourmet a menus personalizados à la carte, criamos experiências gastronómicas que despertam os sentidos.

// COCKTAILS DE ASSINATURA E SELEÇÃO DE VINHOS

// MENUS DE BANQUETE PERSONALIZÁVEIS

// EXPERIÊNCIAS GASTRONÓMICAS TEMÁTICAS



CATERING & MENUS

ÍNDICE

- 10. MENU LE CLUB · SUSHI & STEAKHOUSE
- 11. MENU LE CLUB · SUSHI
- 12. MENU LE CLUB · STEAKHOUSE
- 13. COMPLEMENTOS · SUSHI E STEAKHOUSE
- 15. MENU CLÁSSICO A
- 16. MENU CLÁSSICO B
- 18. MENU DE GALA A
- 19. MENU DE GALA B
- 21. BUFFET CLÁSSICO
- 22. BUFFET VOLANTE
- 23. COMPLEMENTOS BUFFET
- 25. COCKTAIL DINATOIRE
- 27. WELCOME DRINK
- 28. SUPLEMENTOS DE BEBIDAS
- 29. BAR ABERTO



MENU LE CLUB · SUSHI & STEAKHOUSE

Mínimo 25 pessoas

ENTRADA

(quantidade para cada 2 pax)

Combinado de sushi e sashimi (16peças):

6 Sashimi (2 atum, 2 salmão, 2 lírio)

2 Nigiris (1 salmão braseado, 1 camarão)

2 Gunkan (salmão e atum)

6 Signature Rolls (2 Spicy Roll, 2 Santa Eulália Roll, 2 Real Dragon Roll)

PRATO PRINCIPAL

(quantidade para cada 2 pax)

Tábua de carnes grelhadas no carvão:

Piano de porco preto – 200gr

Picanha maturada – 150gr

Rib eye – 150 gr

ACOMPANHAMENTOS

Batata frita rústica com orégãos e flor de sal

Salada de verduras e rebentos com vinagrete de lima

Molhos (mostarda, BBQ, piripiri)

SOBREMESAS

(escolha uma opção)

Tarte Tatin de maçã caramelizada com gelado de baunilha

Bavaroise de maracujá com sorbet de sésamo negro

& Petit Fours

93€ / POR PESSOA

IVA INCLUÍDO



MENU LE CLUB · SUSHI

Mínimo 25 pessoas

ENTRADA FRIA

(escolha uma opção)

Tártaro de atum e sésamo com ovo de codorniz

Ussuzukuri de lírio com molho ponzu trufado

Tártaro de salmão com abacate e sésamo

ENTRADA QUENTE

(escolha uma opção)

Gyosas de frango/vegetais

Camarão panado com panko e teriyaki

Hot Roll de salmão e queijo creme

TIRA GOSTO

Sorbet de limão com champanhe

PRATO PRINCIPAL

Combinado de sushi e sashimi (16peças):

6 Sashimi (2 toro, 2 vieiras, 2 lírio)

2 Nigiris (1 wagyu com folha d'ouro, 1 camarão)

2 Gunkan (salmão com caranguejo real e Toro com ouriço do mar)

6 Signature Rolls (2 Le Club Roll, 2 Santa Eulália Roll, 2 Real Dragon Roll)

SOBREMESA

(escolha uma opção)

Sablê de avelã, crocante de chocolate branco, creme de limão verde e gelado de baunilha

Namelaka de maçã verde, chutney de maçã azeda e glacê de chocolate branco

Bolo Jaconde de chá verde, compota de manga e maracujá, mousse de yuzu e gelado de pistachio

& Petit Fours

// 150€ / POR PESSOA

IVA INCLUÍDO



MENU LE CLUB · STEAKHOUSE

Mínimo 25 pessoas

COUVERT

Cesto de pão caseiro e tostas, manteiga e azeite aromatizado

ENTRADA

(escolha uma opção)

Carpaccio de novilho com parmesão, pinhões e rúcula

Bife tártaro de novilho com flor de alcaparra e tostas

Salada de portobello grelhado com maçã verde, queijo feta e nozes

ENTRADA QUENTE

(escolha uma opção)

Croquetes de carne caseiros com mostarda antiga

Empada de porco preto com queijo da serra, figos e mistura de alfaces

Queijo de cabra gratinado com marmelada tostas e rabanete

PRATO PRINCIPAL

Tábua de carnes grelhadas p/4pax:

Picanha maturada (250gr Argentina)

Costeletas de carré de borrego (350gr Nova Zelândia)

Entrecôte maturado (250gr Uruguai)

Lagartinhos de Porco Preto (250gr Alentejo Portugal)

ACOMPANHAMENTOS:

Batata frita rústica com flor de sal e orégãos

Arroz basmati com amêndoa tostada

Salada de verduras e rebentos com rabanetes e vinagrete de lima

SOBREMESAS

(escolha uma opção)

Esfera de chocolate e avelã com gelado de framboesa

Bombom de frutos vermelhos, suspiros e pistáchio

Tarte Tatin com gelado de baunilha do Madagáscar

& Petit Fours

// 140€ / POR PESSOA

IVA INCLUÍDO



COMPLEMENTOS · SUSHI

Combinado 32 peças - **43€ /por pessoa**

Sopa Miso - **7€ /por pessoa**

Gyosas frango/vegetais (2 peças) - **4€ /por pessoa**

Sashimi vieiras (2 peças) - **7€ /por pessoa**

Sashimi toro atum (2 peças) - **6.5€ /por pessoa**

Nigiri vieiras (2 peças) - **9.5€ /por pessoa**

Nigiri toro atum (2 peças) - **9 € /por pessoa**

Nigiri wagyu com folha d'ouro (2 peças) - **18€ /por pessoa**

Gunkan de salmão, caranguejo real e ovo de codorniz (2 peças) - **24€ /por pessoa**

Gunkan de toro, gambinha da costa e kadaif (2 peças) - **23€ /por pessoa**

Gunkan de lírio, lima e foie grás (2peças) - **22€ /por pessoa**

Gunkan de vieiras trufadas com folha d'ouro (2peças) - **22€ /por pessoa**

Salada de algas wakame e sésamo - **7€ /por pessoa**

Salada edamame com flor de sal - **7€ /por pessoa**

Tártaro de atum e sésamo com ovo de codorniz - **12€ /por pessoa**

Ussuzukuri de lírio com molho ponzu trufado - **17€ /por pessoa**

COMPLEMENTOS · STEAKHOUSE

Carré de borrego 175gr - **18€ /por pessoa**

Chuleton de novilho maturado 250gr - **34 € /por pessoa**

Tomahawk de novilho maturado 1.2kg - **84€ 2/pessoas**

Premium wagyu 125gr - **87.5€ /por pessoa**

Arroz basmati de amêndoa torrada - **5€ /por pessoa**

Seleção de vegetais grelhados com molho pesto - **5€ /por pessoa**

Batata gratinada com chouriço e queijo da Ilha - **7.5€ /por pessoa**

Linguini tartufo - **10€ /por pessoa**





MENU CLÁSSICO A

Mínimo 50 pessoas

COUVERT

Cesto de pão e manteigas

ENTRADA

(escolha uma opção)

Carpaccio de novilho com alcaparras e parmesão

Tarte Tatin de tomate e mozzarella com pesto e rúcula

Sopa de peixe do Atlântico

Sopa de tomate com manjerição e croutons

PRATO PRINCIPAL

(escolha uma 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 uma 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€ / POR PESSOA

IVA INCLUÍDO



MENU CLÁSSICO B

Mínimo 50 pessoas

COUVERT

Cesto de pão e manteigas

ENTRADA

(escolha uma 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 uma 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 uma 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 uma 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€ / POR PESSOA





MENU DE GALA A

Mínimo 50 pessoas

COUVERT

Cesto de pão caseiro, manteiga e azeite aromatizado

ENTRADA

(escolha uma opção)

Gaspacho sólido com guacamole e camarão panado

Creme de bivalves à Bulhão de Pato

PEIXE

(escolha uma 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 uma 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 uma opção)

Esfera de chocolate e mousse de avelã sobre dacquoise de amêndoa e gelado After-Eight

Delícia de coco e ananás com glacé de manga e carpaccio de ananás marinado

& Petit Fours

// 65€ / POR PESSOA

IVA INCLUÍDO



MENU DE GALA B

Mínimo 50 pessoas

COUVERT

Cesto de pão caseiro, manteiga e azeite aromatizado

ENTRADA

(escolha uma opção)

Vieiras coradas sobre algas wakame e sésamo com creme de miso
Creme de cogumelos e foie gras com óleo de trufa

PEIXE

(escolha uma 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 lima com pepino e tônica

CARNE

(escolha uma 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 uma 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€ / POR PESSOA



BUFFET CLÁSSICO

Mínimo 50 pessoas

SALADAS

Salada César com peito de frango
Salada de batata, 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
Variedade de alfaces, cenoura, milho, pepino, tomate

MOLHOS E VINAGRETES

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

FRIOS

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

SOPA

(escolha uma opção)
Creme de legumes assados
Sopa de ervilhas e bacon fumado
Canja de pato com hortelã

VEGETARIANO

(escolha uma opção)
Esparguete com cogumelos e parmesão
Tortellini de ricotta e espinafre com pesto
Guisado de lentilhas e tofu com tomate e pimentos

PEIXE

(escolha uma opção)
Filete de bacalhau com crosta de broa de milho
Filete de robalo com molho de caldeirada
Espadarte com citrinos e manjerição

CARNE

(escolha uma 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€ / POR PESSOA

IVA INCLUÍDO



BUFFET VOLANTE

Mínimo 50 pessoas

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 uma opção)

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

VEGETARIANO

(escolha uma opção)

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

PEIXE

(escolha uma opção)

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

CARNE

(escolha uma opção)

Lombinho porco sobre xerém de coentros
Pato confitado com ragout de três 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€ / POR PESSOA

IVA INCLUÍDO



COMPLEMENTOS BUFFET

COMIDAS

- Estação de ostras abertas ao natural com espumante - **20€ /por pessoa**
- Estação de grelhados - **preço sob consulta da carne / peixe / marisco pedido**
- Leitão à Bairrada - **15€ /por pessoa**
- Mesa de marisco (ostras, mexilhão, camarão e sapateira) - **30€ /por pessoa**
- Lagosta, lavagante, santola, caranguejo real do Alasca e carabineiro - **preço sob consulta**
- Perna de presunto de porco preto - **600€**
- Perna de presunto de porco preto DOP - **1200€**
- Porco no espeto (aprox. 50Kg) - **2100€**
- Estação de crepes e panquecas - **20€ /por pessoa**
- Estação de paella - **20€ /por pessoa**
- Cataplana - **25€ /por pessoa**
- Estação de sushi - **30€ /por pessoa**
- Estação de saladas (tipo vitaminas) - **12€ /por pessoa**
- Estação de Hambúrguers e cachorros - **19€ /por pessoa**

BEBIDAS

- Flair bartending - **200€ o flair sob o valor de bar aberto**
- Estação de mojitos e caipirinhas - **15€ /por pessoa**
- Estação de cocktails clássicos (4 variedades) - **20€ /por pessoa**
- Estação de cocktails de assinatura (4 variedades) - **24€ /por pessoa**
- Estação de champanhe (Moët & Chandon) - **17€ /por pessoa**
- Estação de champanhe (Ruinart) - **22€ /por pessoa**
- Estação de champanhe (Dom Pérignon) - **preço sob consulta**
- Estação de gin da nossa seleção (3 variedades) - **13€ /por pessoa**
(upgrade para gin premium + **5€ /por pessoa**)
- Estação de digestivos da nossa seleção (4 variedades) - **9€ /por pessoa**
- Estação de smoothies (3 variedades) - **7€ /por pessoa**
- Estação de sumos naturais (3 variedades) - **9€ /por pessoa**







COCKTAIL DINATOIRE

Mínimo 50 pessoas

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 e mostarda
Yakitori de frango com 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€ / POR PESSOA





WELCOME DRINK

BEBIDAS

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

CANAPÉS

Cone de sésamo com tártaro de novilho e alcaparras
Mini rissol de berbigão com tinta de choco e molho aioli
Mini empada de porco preto e queijo da Serra
Tosta de tapenade de azeitona preta com tomate seco e
caviar de limão (vegetariano)

// Apenas bebidas - **20€** / POR PESSOA / DURAÇÃO DE UMA HORA

// Bebidas e canapés- **40€** / POR PESSOA / DURAÇÃO DE UMA HORA



SUPLEMENTOS DE BEBIDAS

SUPLEMENTO REAL A

SEM BEBIDAS ALCOÓLICAS

Água mineral
Refrigerantes
Sumos de fruta
Café
Chá

9€ / POR PESSOA

SUPLEMENTO REAL B

COM BEBIDAS ALCOÓLICAS

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

13€ / POR PESSOA

BAR ABERTO

BAR ABERTO REAL A

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

// 25€ / POR PESSOA / DURAÇÃO DE UMA HORA

// 50€ / POR PESSOA / DURAÇÃO DE TRÊS HORAS

// 23€ / 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€ / POR PESSOA / DURAÇÃO DE UMA HORA

// 65€ / POR PESSOA / DURAÇÃO DE TRÊS HORAS

// 30€ / POR PESSOA / HORA EXTRA

DIGESTIVOS

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

// 11€ / POR PESSOA





Le Club
SANTA EULÁLIA
ALGARVE

SERVIÇOS ADICIONAIS

// PLANEAMENTO & COORDENAÇÃO DE EVENTOS

Especialistas dedicados para tornar a sua visão realidade.

// ENTRETENIMENTO & MÚSICA AO VIVO

DJs, bandas e performances personalizadas para o seu evento..

// FOTOGRAFIA & VIDEOGRAFIA

Registe cada momento com serviços profissionais.

// TRANSPORTE DE LUXO

Transfers privados para os seus convidados.



Le Club

SANTA EULÁLIA

ALGARVE

TORNE O SEU EVENTO INESQUECÍVEL

O Le Club Algarve combina elegância, exclusividade e um serviço personalizado para transformar cada evento num verdadeiro sucesso. Deixe-nos ajudá-lo a criar memórias extraordinárias.

Le Club Algarve, Portugal

T: +351 961 704 111

E: eventos.santaaulia@realhotelsgroup.com

www.leclubalgarve.com



Le Club

SANTA EULÁLIA

ALGARVE

O Le Club 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 os colaboradores, mediante confirmação de um serviço.