

INSPIRED BY PORTUGAL



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

KIT BANQUETES  
CASAMENTOS



## MENU - A

### Cocktail

Com 4 canapés, espumante, martini, vinho rosé “Seleção Grande Real Santa Eulália”, água mineral e refrigerantes

### Menu

Uma entrada, uma sopa, prato principal de carne e uma sobremesa

### A acompanhar

Vinho branco e tinto “Seleção Grande Real Santa Eulália”, águas minerais, cerveja e refrigerantes

### Bolo de noiva

Confeccionado pelo nosso Chefe Pasteleiro (a combinar tipo, formato e decoração).

### Buffet após o jantar

Escolher uma das três opções disponíveis

### Canapés

Salmão fumado com cebolinho  
Presunto e pérolas de melão  
Mini-pastéis de bacalhau  
Folhadinhos de chouriço  
Tarteletes de cenoura e coentros

### Entrada

Carpaccio de salmão com salada de verduras, vinagrete de lima com coentros e crocante de parmesão

### Sopa

Sopa de aipo e alho francês com nata fresca e flocos de amêndoa

### Prato Principal

Supremo de frango recheado com cogumelos, tomilho e mozzarella, legumes grelhados e molho de Moscatel

### Sobremesa

Leite-creme queimado com açúcar mascavado e sorvete de limão

### Café e petit-fours

---

92,00€ por pessoa

## MENU - B

### Cocktail

Com 4 canapés, espumante, martini, vinho rosé "Seleção Grande Real Santa Eulália", água mineral e refrigerantes

### Menu

Uma entrada, uma sopa, prato principal de carne e uma sobremesa

### A acompanhar

Vinho branco e tinto "Seleção Grande Real Santa Eulália", águas minerais, cerveja e refrigerantes

### Bolo de noiva

Confeccionado pelo nosso Chefe Pasteleiro, (a combinar tipo, formato e decoração).

### Buffet após o jantar

Escolher uma das três opções disponíveis

### Canapés

Salmão fumado com cebolinho  
Presunto e pérolas de melão  
Mini-pastéis de bacalhau  
Folhadinhos de chouriço  
Tarteletes de cenoura e coentros

### Entrada

Combinado de alfaces com frango fumado, aipo em rama, maçã verde e molho de iogurte, limão e cebolinho

### Sopa

Creme de ervilhas  
com presunto fumado desidratado

### Prato Principal

Lombinho de porco preto assado com mostarda em grão, esmagado de batata-doce e compota de cebola vermelha

### Sobremesa

Soufflé frio de amêndoa, molho de frutos vermelhos e espetadinhas de fruta fresca

### Café e petit-fours

---

99,00€ por pessoa

## MENU - C

### Cocktail

Com 4 canapés, espumante, martini, vinho rosé "Seleção Grande Real Santa Eulália", água mineral e refrigerantes

### Menu

Uma entrada, pratos principais de peixe e de carne e uma sobremesa

### A acompanhar

Vinho branco e tinto "Seleção Grande Real Santa Eulália", águas minerais, cerveja e refrigerantes

### Bolo de noiva

Confeccionado pelo nosso Chefe Pasteleiro, (a combinar tipo, formato e decoração).

### Buffet após o jantar

Escolher uma das três opções disponíveis

### Canapés

Salmão fumado com cebolinho  
Presunto e pérolas de melão  
Mini-pastéis de bacalhau  
Folhadinhos de chouriço  
Tarteletes de cenoura e coentros

### Entrada

Camarão e abacate, com cuscuz de vegetais, tomate confitado e vinagrete de caril

### Peixe

Filete de robalo com especiarias, salteado sobre cama de favas estufadas com cebolinho e molho de vinho tinto

### Sorvete de limão

### Carne

Coxa de frango com foie gras de pato, batata gratinada e vegetais assados

### Sobremesa

Mousse de chocolate branco, interno de chocolate negro, molho de mirtilos e crocante marmoriado

### Café e petit-fours

---

107,00€ por pessoa

## MENU - D

### Cocktail

Com 4 canapés, espumante, martini, vinho rosé "Seleção Grande Real Santa Eulália", água mineral e refrigerantes

### Menu

Uma entrada, pratos principais de peixe e de carne e uma sobremesa

### A acompanhar

Vinho branco e tinto "Seleção Grande Real Santa Eulália", águas minerais, cerveja e refrigerantes

### Bolo de noiva

Confeccionado pelo nosso Chefe Pasteleiro, (a combinar tipo, formato e decoração).

### Buffet após o jantar

Escolher uma das três opções disponíveis

### Canapés

Salmão fumado com cebolinho  
Presunto e pérolas de melão  
Mini-pastéis de bacalhau  
Folhadinhos de chouriço  
Tarteletes de cenoura e coentros

### Entrada

Queijo de cabra gratinado  
com mel de rosmaninho, salada de verduras  
e vinagrete de alho com tomate seco

### Peixe

Lombo de tamboril assado  
com crosta de pão e azeitona, batatas  
grelhadas e molho bouillabaisse

Sorvete de melão e espumante

### Carne

Carré de borrego assado com especiarias  
e ervas aromáticas, vegetais salteados  
e molho Provençal

### Sobremesa

"Bavaroise" de morango e chocolate preto  
com molho de baunilha e crocante

Café e petit-fours

---

117,00€ por pessoa

## MENU - E

### Cocktail

Com 4 canapés, espumante, martini, vinho rosé "Seleção Grande Real Santa Eulália", água mineral e refrigerantes

### Menu

Uma sopa, pratos principais de peixe e de carne e uma sobremesa

### A acompanhar

Vinho branco e tinto "Seleção Grande Real Santa Eulália", águas minerais, cerveja e refrigerantes

### Bolo de noiva

Confeccionado pelo nosso Chefe Pasteleiro, (a combinar tipo, formato e decoração).

### Buffet após o jantar

Escolher uma das três opções disponíveis

### Canapés

Salmão fumado com cebolinho  
Presunto e pérolas de melão  
Mini-pastéis de bacalhau  
Folhadinhos de chouriço  
Tarteletes de cenoura e coentros

### Sopa

Sopa de peixe e sapateira com tostas de azeite virgem e alho

### Peixe

Filete de linguado e camarão no vapor, pontas de espargos verdes, endívias e molho de açafreão

Sorvete de vinho verde

### Carne

Lombo de novilho assado, cogumelos silvestres estufados com erva limeira, vegetais grelhados e cebolinhas novas, molho de Brandy

### Sobremesa

Panna cotta com licor de avelã, molho de frutos do bosque, espetadinhas de fruta fresca e crocante de chocolate

Café e petit-fours

Serviço de 1 digestivo por pessoa

---

132,00€ por pessoa

## MENU - F

### Cocktail

Com 4 canapés, espumante, martini, vinho rosé “Seleção Grande Real Santa Eulália”, água mineral e refrigerantes

### Menu

Uma entrada, pratos principais de peixe e de carne e uma sobremesa

### A acompanhar

Vinho branco e tinto “Seleção Grande Real Santa Eulália”, águas minerais, cerveja e refrigerantes

### Bolo de noiva

Confeccionado pelo nosso Chefe Pasteleiro, (a combinar tipo, formato e decoração).

### Buffet após o jantar

Escolher uma das três opções disponíveis

---

**155**,00€ por pessoa

### Canapés

Salmão fumado com cebolinho  
Presunto e pérolas de melão  
Mini-pastéis de bacalhau  
Folhadinhos de chouriço  
Tarteletes de cenoura e coentros

### Entrada

Terrina de foie gras com flor de sal, remoulade de aipo e maçã verde, redução de Porto “LBV” e brioche de beterraba

### Peixe

Lavagante baixa temperatura com aromáticos, agridoce de vegetais com malagueta fresca e sopa cremosa

Sorvete de champagne

### Carne

Vazia de vitela branca recheada com alheira e presunto de Parma, espargos grelhados com tomate confitado, batata assada com queijo da Serra e molho de Conhaque “XO”

### Sobremesa

Semi-frio de canela e noz, estaladiço de pistácio, molho de citrinos e fruta fresca

Café e petit-fours

Serviço de 1 digestivo por pessoa

## BUFFET APÓS JANTAR

*(Opcional em todos os menus)*

### Opção 1

Seleção de queijos nacionais e internacionais  
Tostas e crackers  
Azeitonas marinadas e frutos secos  
Três qualidades de pão nacional, manteiga com e sem sal e margarina de baixas calorias  
Buffet de pastelaria do Chef  
Arroz-doce  
Pudim de caramelo  
Torta de claras  
Torta de cenoura  
Salada de fruta fresca

| 15,00 € por pessoa

### Opção 2

Salmão fumado  
Rack de leitão assado com especiarias  
Enchidos tradicionais  
Azeitonas marinadas, pickles e frutos secos  
Seleção de queijos nacionais e internacionais  
Tostas e crackers  
Três qualidades de pão nacional, manteiga com e sem sal e margarina de baixas calorias  
Buffet de pastelaria do Chef  
Arroz-doce  
Pudim de caramelo  
Torta de claras  
Torta de cenoura  
Tarte de amêndoa  
Salada de fruta fresca

| 19,00 € por pessoa

### Opção 3

Camarão cozido com aromáticos  
Salmão fumado  
Sapateira recheada  
Rack de leitão assado com especiarias  
Seleção de queijos nacionais e internacionais  
Tostas e crackers  
Três qualidades de pão nacional, manteiga com e sem sal e margarina de baixas calorias  
Azeitonas marinadas, pickles e frutos secos  
Vinagrete de limão, molho cocktail, maionese de alho e ervas  
Salada de arroz com frango tandoori e abacaxi  
Salada de massa com tomate fresco e pesto  
Salada de pimentos assados com cebola e salsa  
Salada de cenoura com cominhos e coentros  
Buffet de pastelaria do Chef  
Arroz-doce  
Pudim de caramelo  
Torta de claras  
Torta de cenoura  
Tarte de amêndoa  
Bolo de chocolate  
Salada de fruta fresca

| 23,00 € por pessoa

## SUPLEMENTO DE HORA EXTRA

| 15,00 € por hora extra / por pessoa



## BOLO DE NOIVA

### Sugestões do nosso chefe

#### Tipo de bolo

Simple, cenoura, limão, chocolate e pepitas de chocolate

#### Creme

Creme de pasteleiro, creme de natas e fruta, creme de chocolate e/ou com sabor a avelã e geleia de morango

#### Decoração

Pérolas de açúcar, conchas, fruta e fitas azuis, cor-de-rosa, dourada e castanha

## 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 um playground – Kid's Club, para os mais pequenos, sendo que o mesmo poderá ser utilizado para o evento, mediante disponibilidade, 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.

## OFERTAS/SERVIÇO INCLUÍDO

Organização e acompanhamento do evento  
Degustação de menu após confirmação do evento (mediante pagamento de 50% do valor do menu)  
Ementas e sitting  
Decoração floral ao critério do hotel (standard)  
Bolo de Noiva  
Quarto para preparativos da noiva no dia do casamento (mediante disponibilidade)  
Noite de núpcias com vip de lua de mel  
Jantar a dois no primeiro aniversário

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

Praia de Santa Eulália PO Box 2445 | 8200-916 Albufeira

T\_(+351) 289 598 000 | F\_(+ 351) 289 598 001

www.realhotelsgroup.com | E\_

[info@granderealsantaeulalia.com](mailto:info@granderealsantaeulalia.com)

Coordenadas para GPS\_ 37°05'27.79"N 8°12'43.27"O

**Equipa de Coordenação de Grupos e Eventos**

Patricia Inês - [patricia.ines@hoteisreal.com](mailto:patricia.ines@hoteisreal.com)

Ângela Ferreira - [angela.Ferreira@hoteisreal.com](mailto:angela.Ferreira@hoteisreal.com)

