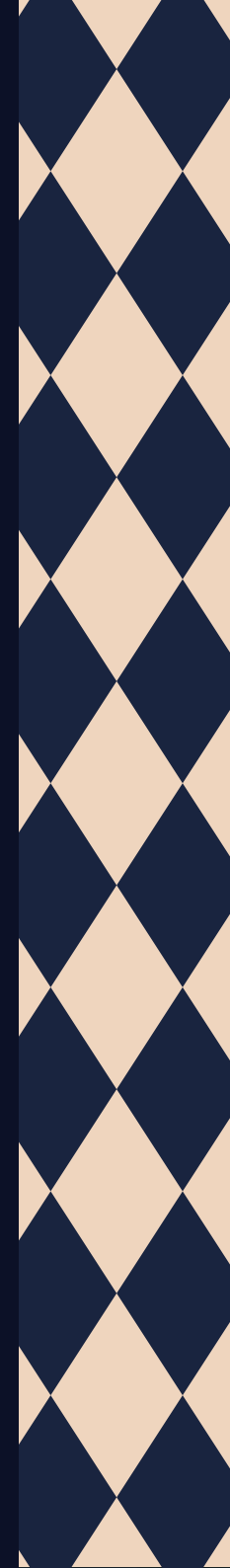




The Season to Belong

Christmas experiences
for those who celebrate differently.





Natal no Le Club Algarve

À beira-mar, o Le Club Algarve convida a partilhar sabores, brindar e celebrar num ambiente descontraído e envolvente, onde cada encontro se transforma num momento para recordar.

Junte quem mais importa.

Nós criamos o cenário para um Natal inesquecível.

Set Menu SteakHouse

DESDE
140€
POR PESSOA
MÍNIMO 25 PESSOAS

COUVERT	Cesto de pão e tostas, manteiga composta e azeite aromatizado
ENTRADAS FRIAS ESCOLHA 1 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
ENTRADAS QUENTES ESCOLHA 1 OPÇÃO	Croquetes de carne caseiros com mostarda antiga Empada de porco preto com queijo da serra, figos e mescla de alfaces Queijo de cabra gratinado com marmelada, grissinis e rabanete
TIRA GOSTO	Sorbet de limão com champagne
PRATO PRINCIPAL ESCOLHA 1 OPÇÃO	Tábua de carnes grelhadas para 4 pessoas: Picanha maturada (250 g Argentina) Costeletas de carré de borrego (350 g Nova Zelândia) Entrecôte maturado (250 g Uruguai) Presa de Porco Preto (250 g 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
SOBREMESA ESCOLHA 1 OPÇÃO	Tributo Snickers · Brownie de chocolate, caramelo salgado em texturas, namelaka e amendoim caramelizado Rocher de pistácio · Bolo de avelã, mousse de pistácio com mascarpone, praliné de pistácio, cobertura de chocolate branco com crocante e sorbet de framboesa Sablé de maçã e frutos vermelhos · Massa sablé de manteiga, frutos vermelhos pedaços de maçã, crumble e gelado de baunilha
BEBIDAS	Águas minerais, sumos, refrigerantes, cerveja, vinhos seleção Le Club Algarve
CAFÉ, CHÁ & PETIT FOURS	

Set Menu Sushi

DESDE
140€
POR PESSOA
MÍNIMO 25 PESSOAS

COUVERT	Cesto de pão e tostas, manteiga composta e azeite aromatizado
ENTRADAS FRIAS ESCOLHA 1 OPÇÃO	Tártaro de atum e sésamo com ovo de codorniz Usuzukuri de lírio com molho ponzu trufado Tártaro de salmão com abacate e sésamo
ENTRADAS QUENTES ESCOLHA 1 OPÇÃO	Gyosas de frango/vegetais Camarão panado em panko com molho teriyaki Hot Roll de salmão e queijo creme
TIRA GOSTO	Sorbet de limão com champagne
PRATO PRINCIPAL ESCOLHA 1 OPÇÃO	Combinado de sushi e sashimi (16 peças): 6 sashimi 2 toro, 2 vieiras, 2 lírio 2 Nigiris 1 wagyu com folha de ouro, 1 camarão 2 Gunkan 1 toro com caranguejo real, 1 Salmão com queijo creme e ikura 6 Signature Rolls 2 Le Club Roll, 2 Santa Eulália Roll, 2 Real Dragon Roll
SOBREMESA ESCOLHA 1 OPÇÃO	Tartelete de limão yuzu merengada sobre carpaccio de ananás com lima e lichias Bombom de frutos vermelhos com suspiros e pistácios acompanhado por gelado de baunilha de Madagáscar Mousse de chocolate branco e pistácio com crocante de kadayif
BEBIDAS	Águas minerais, sumos, refrigerantes, cerveja, vinhos seleção Le Club Algarve
CAFÉ, CHÁ & PETIT FOURS	

Set Menu Sushi & Steak

DESDE
95€
POR PESSOA
MÍNIMO 25 PESSOAS

COUVERT	Cesto de pão e tostas, manteiga composta e azeite aromatizado
ENTRADAS PARA CADA 2 PESSOAS	Combinado de sushi e sashimi · 16 peças: (Quantidade para cada 2 pessoas) 6 sashimi 2 atum, 2 salmão, 2 Lírio 2 nigiris 1 salmão braseado, 1 camarão 2 gunkan 1 Salmão, 1 Atum 6 Signature Rolls 2 spicy rolls, 2 Santa Eulália Roll, 2 Real Dragon Roll
PRATO PRINCIPAL PARA CADA 2 PESSOAS	Tábua de carnes grelhadas no carvão: (Quantidade para cada 2 pessoas) Presa de Porco Preto (250 g Portugal) Picanha maturada (150 g Uruguai) Entrecôte (150 g Argentina) Flat Iron (200 g Argentina)
ACOMPANHAMENTOS	Batata frita rústica com orégãos e flor de sal Salada de verduras e rebentos com vinagrete de lima Molhos: mostarda, bbq, piripiri
SOBREMESA ESCOLHA 1 OPÇÃO	Tarte Tatin caramelizada com gelado de baunilha Bavaoise de maracujá com manga laminada, lima e frutos vermelhos
BEBIDAS	Águas minerais, sumos, refrigerantes, cerveja, vinhos seleção Le Club Algarve
CAFÉ, CHÁ & PETIT FOURS	

COCKTAIL Dinatoire

DESDE
85€
POR PESSOA
MÍNIMO 50/
MÁXIMO 150 PESSOAS

ENTRADAS	Estaladiço de legumes e soja, molho agridoce Crostini de presunto e parmesão Shot de creme de abóbora e castanhas Tosta de escabeche de bacalhau meia cura Camarão crocante com maionese de lima Cone de sésamo com salmão fumado e cebolinho Empada de galinha e vegetais Brioche de novilho desfiado, cebola crocante e mostarda antiga
QUENTES	Bacalhau confitado, puré de grão, crumble de broa e azeite de salsa Novilho Angus, ragoût de três batatas e molho de mostarda antiga Pato assado lentamente, cremoso de batata assada e jus de laranja Risotto de cogumelos silvestres e parmesão
SOBREMESA	Verrine de maçã caramelizada, creme de baunilha e crumble de canela Pastel de nata Shot de arroz-doce Mousse de chocolate negro com caramelo salgado Cheesecake de maracujá Macaron de framboesa Espetada de fruta fresca
BEBIDAS	Águas minerais, sumos, refrigerantes, cerveja, sangria de espumante, vinhos seleção Le Club Algarve
CAFÉ, CHÁ & PETIT FOURS	

BUFFET VOLANTE Classic

DESDE
80€
POR PESSOA
MÍNIMO 50/ MÁXIMO 250 PESSOAS

ENTRADAS

Mini salada César de frango e parmesão
Espetada de tomate-cherry, mozzarella e pesto
Camarão, manga, abacate e vinagrete de lima
Bulgur mediterrânico com legumes assados, romã e frutos secos
Morcela assada sobre puré de maçã
Bolinhas de alheira com maionese de mostarda
Crostini de queijo de cabra, nozes e mel
Pastel de bacalhau com aioli de limão

SOPA

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Velouté de legumes assados
Creme de espargos verdes e presunto crocante
Sopa de peixe e camarão, coentros e croutons de alho

PEIXE

ESCOLHA 2 OPÇÕES

Lombo de bacalhau confitado sobre migas de broa, feijão-frade e couve
Cataplana de corvina e camarão com batata cozida
Polvo assado com paprika fumada e batata-doce assada
Lombo de salmão assado, espinafres salteados e molho de limão e endro

CARNE

ESCOLHA 2 OPÇÕES

Bochechas de porco estufadas em vinho do Porto com xerém de coentros
Rolos de peito de peru recheados com linguiça, puré de batata trufado e jus de aves
Perna de cordeiro assada com cuscuz de legumes e frutos secos
Novilho Angus salteado com cogumelos silvestres, cebolinhas caramelizadas e puré de aipo

VEGETARIANO

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Risotto de cogumelos selvagens e parmesão
Halloumi grelhado com mel e tomilho sobre legumes assados
Gnocchi de batata com abóbora, ervilha baby, enchido de soja e salva
Caril suave de grão-de-bico, vegetais da época e arroz basmati

SOBREMESAS

Rabanadas de brioche com creme inglês de canela, arroz-doce, mousse de chocolate negro e flor de sal, cheesecake de frutos vermelhos, mini tarteletes de limão merengadas, tiramisù de café, pastéis de nata, broas de mel e nozes, salada de fruta

BEBIDAS

Águas minerais, sumos, refrigerantes, cerveja, vinhos seleção Le Club Algarve

CAFÉ, CHÁ & PETIT FOURS

Add-ons

Add-on Sushi

Combinado 32 peças • **46€** por pessoa
Sopa Miso • **7,5€** por pessoa
Gyosas frango / vegetais (2 peças) • **5€** por pessoa
Sashimi de vieiras (2 peças) • **8€** por pessoa
Sashimi de toro (2 peças) • **7€** por pessoa
Nigiri de vieiras (2 peças) • **9,55€** por pessoa
Nigiri de toro (2 peças) • **9,5 €** por pessoa
Nigiri wagyu com folha de ouro (2 peças) • **19€** por pessoa
Gunkan de salmão, caranguejo real e ovo de codorniz (2 peças) • **26€** por pessoa
Gunkan de toro, gambinha da costa e kadaif (2 peças) • **24€** por pessoa
Gunkan de lírio, lima e foie gras (2 peças) • **23€** por pessoa
Gunkan de vieiras trufadas com folha de ouro (2 peças) • **23€** por pessoa
Gunkan de toro, ovo de codorniz, bottarga ralada e lima (2 peças) • **23€** por pessoa
Salada de algas wakame e sésamo • **7,5€** por pessoa
Salada de edamame com flor de sal • **7,5€** por pessoa
Tártaro de atum e sésamo com ovo de codorniz • **13€** por pessoa
Taco de atum picante com sriracha, shoyu e óleo de sésamo, tobiko e pipoca de arroz • **12€** por pessoa
Taco de salmão e abacate com wasabi, ponzu, ovas fumadas e kadayif crocante • **11€** por pessoa

Add-on Steakhouse

Carré de borrego 175 g • **19€** por pessoa
Chuletón de novilho maturado 250 g • **36€** por pessoa
Tomahawk de novilho maturado 1,2 kg • **86€** por 2 pessoas
Premium Wagyu 125 g • **89,5€** por pessoa
“Mac and cheese” com crocante de bacon e cebolinho • **8€** por pessoa
Arroz basmati de amêndoa torrada • **6€** por pessoa
Seleção de vegetais no carvão com azeite de alho e tomilho • **6€** por pessoa
Batata gratinada com chouriço e queijo da Ilha • **8€** por pessoa
Linguini trufado • **11€** por pessoa

TERMOS E CONDIÇÕES DE RESERVA

Esta proposta é válida por um período de 10 dias;

- Os valores apresentados compreendem a exclusividade do espaço de refeição, organização e acompanhamento do evento;
- Por favor, note que o valor a constar em proposta reflete sob a data requerida, número de participantes e serviços a contratar. Em caso de qualquer alteração a este respeito, o Le Club Algarve terá o direito de rever a sua disponibilidade e tarifas aplicadas;
- As opções do menu deverão ser selecionadas até 15 dias antes do evento. Após este prazo, o menu será selecionado com base nas opções do chef;
- Os menus apresentados podem ser adaptados mediante restrições ou alergias alimentares apresentadas previamente até 15 dias antes do evento;
- A refeição tem uma duração máxima de 3 horas. Qualquer prolongamento deste período poderá estar sujeito a custos adicionais;
- Serviços adicionais de animação implicam a contratação do serviço de open bar durante o respetivo período;
- A adjudicação de animação específica, DJ, música ao vivo (covers), música ambiente (covers) ou outros serviços não incluídos na proposta original, está associada a licenças de direitos de autor, nomeadamente SPA e Audiogest, entre outras entidades competentes. O valor destas licenças varia em função das características do evento e será oportunamente comunicado e incluído na fatura proforma.
- A respetiva regularização deverá ser efetuada antecipadamente, sob pena de não ser possível realizar a animação prevista;
- Os serviços de decoração temática e animação não são comissionáveis;
- Propostas de animação mediante pagamento adicional.

GARANTIA DE RESERVA

- Para confirmação do evento terá de ser efetuado um pagamento de 50% do valor total da reserva, não reembolsável, e os restantes 50% até 15 dias antes do evento;
- A fatura proforma deverá ser assinada;
- A fatura final só será emitida após pagamento total e após o evento.

PRAZO DE CANCELAMENTO E PENALIZAÇÕES

- Cancelamento total até 1 mês antes do evento – penalização de 50% do valor total da reserva;
- Cancelamento total 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;
- Cancelamento desde a data de confirmação até 181 dias antes do evento – É permitida uma redução de até 20% do número de participantes para reuniões e serviços de F&B (Food & Beverage) sem penalização. Qualquer cancelamento que exceda esta percentagem será cobrado a 100% do valor correspondente ao número total de participantes por dia;
- Cancelamento entre 180 e 121 dias antes do evento – É permitida uma redução de até 15% do número de participantes para reuniões e serviços de F&B sem penalização. Qualquer cancelamento que exceda esta percentagem será cobrado a 100% do valor correspondente ao número total de participantes por dia;
- Cancelamento entre 120 e 61 dias antes do evento – É permitida uma redução de até 10% do número de participantes para reuniões e serviços de F&B sem penalização. Qualquer cancelamento que exceda esta percentagem será cobrado a 100% do valor correspondente ao número total de participantes por dia;
- Cancelamento entre 60 e 31 dias antes do evento – É permitida uma redução de até 7,5% do número de participantes para reuniões e serviços de F&B sem penalização. Qualquer cancelamento que exceda esta percentagem será cobrado a 100% do valor correspondente ao número total de participantes por dia;
- Cancelamento entre 30 e 15 dias antes do evento – É permitida uma redução de até 5% do número de participantes para reuniões e serviços de F&B sem penalização. Qualquer cancelamento que exceda esta percentagem será cobrado a 100% do valor correspondente ao número total de participantes por dia;
- Qualquer redução do número de participantes efetuada entre 14 dias antes do evento e a data de realização do mesmo será cobrada na totalidade.



As salas apresentadas são reais. A decoração é uma representação 3D meramente ilustrativa.

Os nossos pratos podem conter frutos de casca rija, sementes ou vestígios de alimentos que podem provocar alergias ou intolerância alimentar. Se necessitar de informação sobre a composição detalhada dos pratos, consulte, por favor, os nossos colaboradores antes de efetuar o pedido. IVA incluído.

Todas as imagens são meramente ilustrativas.

INFORMAÇÕES E RESERVAS

T (+351) 918 889 007 | **E** grse@realhotelsgroup.com ▪ eventos.algarve@realhotelsgroup.com
Custo de uma chamada para a rede móvel nacional