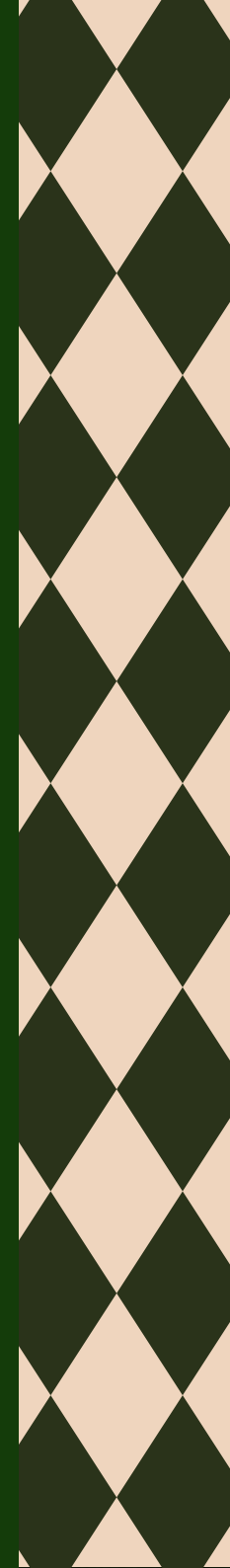




The Season to Belong

Christmas experiences
for those who celebrate differently.





Natal no Holiday Inn Algarve Albufeira

O Natal é feito de momentos que merecem
ser partilhados.

No Holiday Inn Algarve Albufeira, reunimos
sabores, convívio e o espírito da época para criar
celebrações descontraídas e memoráveis.
Junte quem mais importa. Nós criamos o cenário
para um Natal inesquecível.

Opções de Decoração

Ambientes envolventes e personalizados,
pensados para transformar cada espaço num
cenário de Natal único, acolhedor e memorável.



Opções de Decoração



Christmas Prestige

Uma decoração inspirada na época festiva, onde os tons dourado, preto e verde se combinam para criar uma atmosfera sofisticada e contemporânea. Uma paleta elegante, com profundidade e um toque premium, que envolve o espaço e celebra o Natal com personalidade.
— valor sob consulta



Classic Christmas

Uma decoração inspirada na tradição natalícia, onde os tons vermelho, verde e dourado se combinam para criar uma atmosfera calorosa e festiva. Uma paleta intemporal, que evoca o espírito da época e traz ao espaço uma sensação de acolhimento e familiaridade, perfeita para reunir equipas e celebrar o Natal.
— valor sob consulta



Add-ons

Centro de mesa natalício — desde 45€ por mesa

Árvore de Natal — valor sob consulta

Decoração de mesa de buffet — valor sob consulta

Opções de Ativações

Momentos pensados para criar ligação,
surpreender e guardar na memória.
Ativações que dão vida ao espírito de Natal e
transformam a celebração numa experiência
verdadeiramente especial.



Opções de Ativações



Pai Natal

Leve a magia do Natal ao seu evento com uma visita especial do Pai Natal

— a partir de 200€



Caricaturas ao vivo

Ofereça aos seus convidados uma recordação única e personalizada do evento

— a partir de 650€ (3 horas)

Opções de Ativações



Silent Disco

Uma experiência divertida e interativa onde cada convidado escolhe a sua própria banda sonora
— valor sob consulta



Pista de dança LED

Crie um ambiente envolvente e transforme a sua festa numa experiência memorável. Pista LED Starlight 5 m x 5 m disponível para dar ainda mais brilho ao seu evento
— valor sob consulta

Opções de Animação

Momentos de entretenimento e diversão que dão vida ao evento, com propostas adaptadas ao ambiente, ao público e ao conceito de Natal.



Opções de Animação



DJ Set

Porque algumas das melhores recordações de Natal começam na pista de dança.

— desde 870€ (4 horas)

Live Music

Um ambiente descontraído e música ao vivo que aproxima pessoas do primeiro brinde ao último aplauso.

— desde 250€

Karaoke

A oportunidade perfeita para revelar talentos escondidos e criar memórias que perduram muito para além da festa.

— desde 300€

Quiz

Porque é que às 10h a copa está sempre cheia? Qual é a cor preferida do CEO? Das curiosidades mais improváveis às respostas que todos pensam conhecer, este quiz transforma conversas de corredor numa competição saudável onde cada ponto conta.

— desde 350€

Show Flair

Mais do que um bar, um verdadeiro espetáculo.

Movimentos impressionantes, energia contagiante e cocktails preparados com mestria.

— desde 650€ (1 hora)

Opções de Menus

Propostas gastronómicas que celebram o Natal à mesa, com menus adaptados a diferentes ambientes, públicos e momentos.



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

BUFFET Classic

DESDE
55€
POR PESSOA
MÍNIMO 25 PESSOAS

WELCOME DRINK	Bebidas da seleção Holiday Inn - Algarve Albufeira Chamuças de legumes, pastéis de bacalhau, palitos de cenoura com guacamole, vol au vents de queijo creme com gamba, mini carpaccio de novilho com molho teriyaki
ENTRADAS	Tábua de queijos e enchidos regionais grelhados Chamuças de legumes Pastéis de bacalhau Coxinha de frango Rissóis de leitão
SALADAS	Alface, tomate, pepino, cenoura e milho Molhos: vinagrete e iogurte Salada de cenoura algarvia Salada de polvo Salada César
SOPA ESCOLHA 1 OPÇÃO	Sopa de castanhas e perdiz Creme de abóbora com amêndoa torrada
PEIXE ESCOLHA 1 OPÇÃO	Suflê de bacalhau Filete de salmão grelhado
CARNE ESCOLHA 1 OPÇÃO	Entrecote de novilho Peito de peru recheado com ameixas pretas e castanhas
VEGETARIANO ESCOLHA 1 OPÇÃO	Brás de legumes Tortellini com ricota e espinafres
ACOMPANHAMENTOS	Arroz de manteiga Grellos salteados Batatinhas assadas
SOBREMESA BUFFET	Tronco de Natal, azevias, sonhos e sonhos de abóbora, tarte de amêndoa, Bolo-Rei, bolo floresta negra, arroz-doce, mousse de chocolate e fruta laminada da época
BEBIDAS	Bebidas da seleção Holiday Inn - Algarve Albufeira

BUFFET Premium

DESDE
60€
POR PESSOA
MÍNIMO 25 PESSOAS

WELCOME DRINK	Bebidas da seleção Holiday Inn - Algarve Albufeira Chamuças de legumes, pastéis de bacalhau, mini espetadas de tomate cherry com mozzarella pérola, pera Rocha gratinada com queijo requefort, palitos de cenoura com guacamole, vol-au-vent de queijo creme com gambas, mini carpaccio de novilho com molho teriyaki
ENTRADAS	Chamuças de legumes Pastéis de bacalhau Coxinha de frango Rissóis de leitão Tábua de queijos e chouriços regionais grelhados Camarão cozido
SALADAS	Simples: Seleção de alface, tomate, pepino, cenoura, beterraba e milho Molhos: vinagrete e iogurte Salada beirã Salada de lentilhas e chouriço Salada de cenoura algarvia Salada de polvo com batata
SOPA	Sopa de peixe com massinha
PEIXE	Filete de peixe galo e camarão Bacalhau à Chef
CARNE	Cabrito no forno com batatinhas Peito de peru recheado com crumble de frutos secos e maçã
VEGETARIANO	Brás de legumes
ACOMPANHAMENTOS	Arroz de cenoura Batatinhas assadas Brócolos a vapor
SOBREMESA	Tronco de Natal, sonhos e sonhos de abóbora, azevias, rabanadas, tarte de amêndoa, Bolo-Rei, bolo brigadeiro de chocolate, pudim de ovos e fruta laminada da época
BEBIDAS	Bebidas da seleção Holiday Inn - Algarve Albufeira

Classic Set menu

DESDE
40€
POR PESSOA
MÍNIMO 25 PESSOAS

ENTRADAS

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Tostinhas de salmão fumado com abacate, espetadas de cherry e mozzarella, tostinha de Pera Rocha com requefort gratinado
Creme de castanhas
Portobello recheado com queijo de cabra gratinado com mel e tomilho

PRATO PRINCIPAL

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Bacalhau em crosta de broa sobre cama de esmagado de batata doce laranja e acelga Chinesa
Cabrito no forno com batatinhas
Caril de legumes

SOBREMESAS

Tronco de Natal, pudim de ovos, arroz-doce e fruta laminada

BEBIDAS

Bebidas da seleção Holiday Inn - Algarve Albufeira



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

IVA incluído à taxa legal em vigor

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 Holiday Inn Algarve Albufeira 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 implicados na proposta adicional, 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) 289 540 060 | **E** hialgarve@realhotelsgroup.com

Custo de uma chamada para a rede fixa nacional