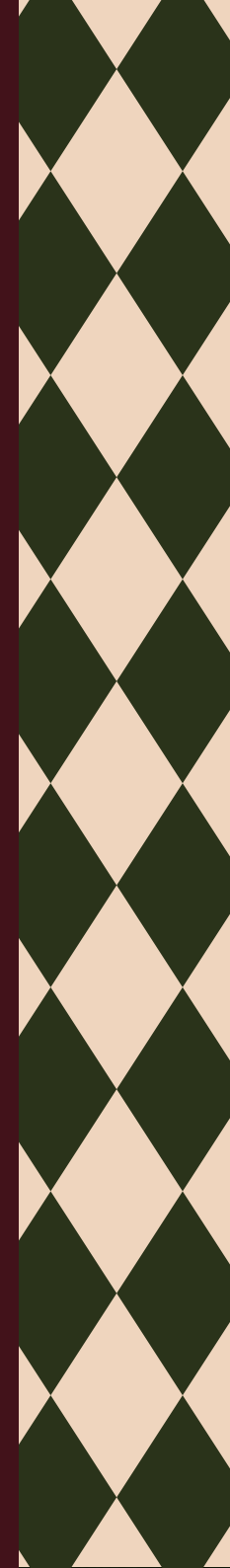


GRANDE REAL
**SANTA
EULÁLIA**

RESORT & HOTEL SPA
ALBUFEIRA

The Season to Belong

Christmas experiences
for those who celebrate differently.





Natal no Grande Real Santa Eulália Resort & Hotel Spa

Há lugares que tornam os encontros ainda mais especiais. Entre o mar e a tranquilidade dos jardins, o Natal convida a reunir, partilhar e celebrar. No Grande Real Santa Eulália, cada detalhe dá vida a momentos pensados para ficar na memória. 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.



Imagem meramente ilustrativa.

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)

Imagens meramente ilustrativas.

IVA incluído à taxa legal em vigor

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 gastronômicas 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.

Set menu Classic

DESDE
58€
POR PESSOA
MÍNIMO 25 PESSOAS

ENTRADAS

ESCOLHA 1 OPÇÃO

PRATO PRINCIPAL

ESCOLHA 1 OPÇÃO

SOBREMESA

ESCOLHA 1 OPÇÃO

BEBIDAS

Caldo verde de batata-doce com crocante de chouriço de porco preto e broa de milho
Velouté de abóbora assada, castanhas e azeite de salva

Lombo de bacalhau assado, puré de grão, grão crocante, grelos salteados, cebolinhas glaceadas e azeite verde de coentros e alho
Pernil de borrego confitado, cremoso de batata assada, couve-galega salteada e jus com alecrim

Bavaroise de queijo fresco, mel do Algarve e amêndoa torrada
Toucinho do Céu, creme inglês de baunilha e fruta fresca da época

Água mineral, água com gás, refrigerantes, cerveja, vinho tinto e branco seleção Grande Real Santa Eulália

CAFÉ, CHÁ E BROAS DE MEL

ADD-ONS

Suplemento de substituição da sobremesa **7€** por pessoa
Add-on de buffet de sobremesas **15€** por pessoa

Bolo-rei tradicional
Rabanadas
Sonhos de abóbora
Coscorões
Arroz-doce com canela
Mousse de chocolate com flocos de flor de sal
Torta de laranja
Cheesecake de frutos vermelhos
Salada de fruta
Cesto de fruta da época

BUFFET Classic

DESDE
52€
POR PESSOA
MÍNIMO 50 PESSOAS

ENTRADAS

Cesto de pão caseiro, mini chapata, pulga integral e pão de azeitonas
Seleção de queijos nacionais e internacionais
Seleção de charcutaria, enchidos regionais e azeitonas temperadas
Lombo de porco com pickle de cebola roxa e rebentos
Abóbora assada, queijo feta, romã e sementes tostadas
Mexilhão marinado com escabeche de legumes
Camarão salteado sobre polenta de bivalves e molho de lima
Seleção de mini salgados

SALADAS

Lascas de bacalhau, grão, cebola roxa, pimentos assados e salsa
Quinoa mediterrânica com legumes assados e ervas frescas
Rosbife de novilho, rúcula, tomate seco, lascas de parmesão e vinagrete de mostarda antiga
Seleção de alface, tomate, cenoura, pepino, milho cozido e beterraba
Molhos: cocktail, aioli, vinagrete, César, pickles e limão

SOPA

ESCOLHA 1 OPÇÃO

PEIXE

ESCOLHA 1 OPÇÃO

CARNE

ESCOLHA 1 OPÇÃO

VEGETARIANO

ESCOLHA 1 OPÇÃO

ACOMPANHAMENTOS

SOBREMESA

BUFFET

BEBIDAS

Creme de castanhas assadas
Sopa juliana com feijão-manteiga

Bacalhau gratinado com broa e espinafres
Corvina assada, lombarda estufada e molho de limão

Peito de peru com recheio de castanhas e ervas aromáticas
Novilho assado lentamente, cogumelos salteados e molho de vinho tinto

Lasanha de legumes assados
Penne com cogumelos, agrião e pesto

Batata assada com alecrim
Arroz de amêndoas torradas
Legumes salteados

Bolo-rei tradicional, rabanadas, sonhos de abóbora, coscorões, aletria, arroz-doce, mousse de chocolate com caramelo salgado, cheesecake de frutos vermelhos, toucinho do céu, salada de fruta e fruta da época

Água mineral, água com gás, refrigerantes, cerveja, vinho tinto e branco seleção Grande Real Santa Eulália

CAFÉ E CHÁ

BUFFET Signature

DESDE
62€
POR PESSOA
MÍNIMO 50 PESSOAS

ENTRADAS

Cesto de pão caseiro, mini chapata, pulga integral e pão de azeitonas
Seleção de queijos nacionais e internacionais
Seleção de charcutaria, enchidos regionais e azeitonas temperadas
Terrina de aves, compota de cebola roxa e tosta de brioche
Polvo assado, batata-doce fumada, cebola crocante e azeite de alho
Crocante de massa filo recheado com queijo de cabra, mel do Algarve e nozes
Mozarela, tomate confitado, rúcula, pesto de manjerição e pinhões tostados
Seleção de mini salgados

SALADAS

Lascas de bacalhau, cebola roxa, pimentos, grão e coentros
Quinoa, camarão, abacate, manga, coentros frescos e vinagrete de lima
Peito de frango fumado, maçã Granny Smith, aipo, nozes e molho de iogurte
Beterraba assada, requeijão, rúcula, pistácio e emulsão de mel
Couscous de vegetais, especiarias e caju
Seleção de alfaces, tomate, cenoura, pepino, milho e beterraba
Molhos: cocktail, aioli, vinagrete, molho César, pickles e limão

SOPA

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Creme de coentros com bacalhau confitado, broa crocante e azeite de alho
Aveludado de couve-flor, amêndoa torrada e azeite de trufa

PEIXE

ESCOLHA 2 OPÇÕES

Lombo de bacalhau em crosta de broa e ervas
Cataplana de peixe, camarão, mexilhão e amêijoas
Polvo assado à lagareiro com batatas e grelos
Salmão assado com endro e laranja

CARNE

ESCOLHA 2 OPÇÕES

Cabrito assado no forno com alecrim e batata
Escalopes de novilho com cogumelos e mostarda
Coq au Vin de galo do campo com cogumelos, castanhas e bacon
Cachaço de porco preto assado com migas de coentros e alho

VEGETARIANO

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Feijoada da horta com enchidos de soja
Halloumi grelhado sobre legumes assados, mel e tomilho

ACOMPANHAMENTOS

Batata gratinada com chalota e queijo mozarela
Arroz selvagem com frutos secos
Vegetais da época salteados

SOBREMESA

Bolo-rei e Bolo-rainha, panetone, tronco de Natal, rabanadas, sonhos de abóbora, azevias de batata-doce, coscorões, arroz-doce, mousse de chocolate com caramelo e flocos de flor de sal, pavlova de frutos vermelhos com lemon curd e avelã caramelizada, torta de amêndoas e fios de ovos, tarte de maçã com canela e nozes, fruta laminada e cesto de fruta da época

BEBIDAS

Água mineral, água com gás, refrigerantes, cerveja, vinho tinto e branco seleção Grande Real Santa Eulália

CAFÉ, CHÁ E BROAS DE MEL

Add-on

Este complemento pode ser acrescentado ao menu de Natal à sua escolha, para tornar a celebração ainda mais especial.

Christmas Supper

Caldo-verde
Pão com chouriço
Variedade de salgados
Bolo-rei

DESDE
€25
POR PESSOA
MÍNIMO 30 PESSOAS

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 Grande Real Santa Eulália Resort & Hotel Spa 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) 289 598 000 | E grse@realhotelsgroup.com • eventos.algarve@realhotelsgroup.com