

REAL MARINA

HOTEL & SPA
OLHÃO

Merry Christmas

Menus festivos 2025

Natal no Real Marina

Com uma vista deslumbrante sobre a Ria Formosa, o Real Marina Hotel & Spa, em Olhão, oferece um Natal diferente, em pleno coração do Algarve autêntico. Com 2 restaurantes, 2 bares e diversos espaços para eventos, o hotel é o local perfeito para reunir a sua equipa e brindar à época festiva.

Os menus foram pensados para almoços e jantares de empresa, juntando sabores tradicionais com um toque de sofisticação. A poucos minutos de Faro e com todo o conforto de um 5 estrelas, aqui encontra o equilíbrio perfeito entre trabalho, celebração e descontração.



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



menu Classic

44€

POR PESSOA
MÍNIMO 20 PESSOAS

ENTRADAS

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Creme de castanhas e salteado de portobello
Sopa de couve-flor com crumble de avelã torrada
Mil-folhas de salmão fumado e caramelizado de cebola roxa
Mozarela fresca com folhas de presunto e uvas glaceadas

PRATO PRINCIPAL

ESCOLHA 1 OPÇÃO

OPÇÕES DE PEIXE:

Bacalhau confitado com estufado de favas e chouriço
Robalo com camarão e tapenade de azeitona, batata salteada e grelos ao alho
Peixe-galo aos aromas de citrinos e coentros, esmagada de abóbora, tomate cherry e molho cremoso de açafrão

OPÇÕES DE CARNE:

Naco de porco em crosta de broa de milho, puré de grão-de-bico, espargos salteados e molho de mostarda antiga
Peito de peru sous-vide, gratinado de batata, confitado de tomate e molho de porto
Frango recheado com castanhas e ameixa macerada, sobre salteado de cogumelos, tortilha de batata e molho teriyaki

SOBREMESAS

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Sablé de maçã e creme de amêndoa, gelado de pistácio
Cheesecake com molho de chocolate e morangos
Bolo de cenoura e creme de queijo, frutos vermelhos e ganache de chocolate
Tarte merengada com geleia de limão

BEBIDAS

Águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja
Vinhos seleção Real Marina Hotel & Spa

CAFÉ E CHÁ

ADD-ONS

1 prato principal · **9€/PESSOA**
Bebidas superiores (inclui Welcome drink) · **9€/PESSOA**
Bar aberto 1 hora · **16€ /PESSOA** | Bar aberto 3 horas · **25€/PESSOA**
(Gin, Rum, Vodka, Licores e Cerveja e Vinho)

buffet Classic

46€
POR PESSOA
MÍNIMO 30 PESSOAS

ENTRADAS

Variedade de pães e manteigas
Polvo confitado com batata e ovo
Empada de galinha com abóbora
Lombo de atum, tomate, pepino, alcaparra e vinagrete de manga
Salgados

SALADAS

Variedade de alfaces, tomate, cenoura, pepino, pimento, cebola roxa, beterraba, azeitonas marinadas
Caprese
Bacalhau com grão e coentros
Boulgour com legumes assados e hortelã
Molhos: cocktail, tártaro, vinagrete
Limão e pickles

SOPA

ESCOLHA 1 OPÇÃO

MASSAS VEGETARIANAS

ESCOLHA 1 OPÇÃO

PRATOS QUENTES

ESCOLHA 1 OPÇÃO

ACOMPANHAMENTOS

SOBREMESAS

BEBIDAS

Caldo verde com chouriço
Creme de abóbora assada com coentros

Penne "Al Pesto"
Fusilli Napolitano
Farfalle com molho de cogumelos

Peito de peru com crumble de enchidos e puré de castanhas
Pernil de cordeiro assado com colorau
Escalopes de porco com cogumelos e molho mostarda
Bacalhau com grelos e broa de milho aromatizado com alho
Medalhões de salmão com azeitonas e alcaparras
Dourada corada com camarão e molho de açafrão

Batata assada com alho
Legumes assados
Arroz de açafrão com tomate cherry

Bolo-rei, rabanadas, sonhos, tronco de Natal, azevias de batata doce, mousse de chocolate, torta de amêndoa, bolo bolacha, Salada de fruta

Águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja
Vinhos seleção Real Marina Hotel & Spa

CAFÉ E CHÁ

ADD-ONS

1 prato principal · **9€/PESSOA**

Welcome drink · **6€/PESSOA**

Bar aberto 1 hora · **16€ /PESSOA** | Bar aberto 3 horas · **25€/PESSOA**
(Gin, Rum, Vodka, Licores e Cerveja e Vinho)



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

Inclui organização e acompanhamento do evento, decoração natalícia das mesas e sala, sistema de som (mediante disponibilidade).
Estacionamento gratuito (mediante disponibilidade).
Propostas de animação mediante pagamento adicional. IVA incluído à taxa legal em vigor.

INFORMAÇÕES E RESERVAS • T 289 091 300 | E eventos.olhao@realhotelsgroup.com

Prazos de cancelamento e penalizações: Cancelamento até 1 mês antes do evento – penalização de 50% do valor total da reserva.
Cancelamento 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.

Reserva e garantia do evento: Para confirmação do evento terá de ser efectuado um pagamento de 50% do valor total da reserva, não reembolsável, e os restantes 50% até 14 dias antes do evento. A factura final só será emitida após pagamento total e após o evento.

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 efectuar o pedido. IVA incluído.