

GRANDE REAL
SANTA EULÁLIA

RESORT & HOTEL SPA
ALBUFEIRA

KIT BANQUETES CASAMENTOS

Sobre NÓS

O Grande Real Santa Eulália Resort & Hotel Spa está localizado no Algarve, em Albufeira, em frente à praia de Santa Eulália.

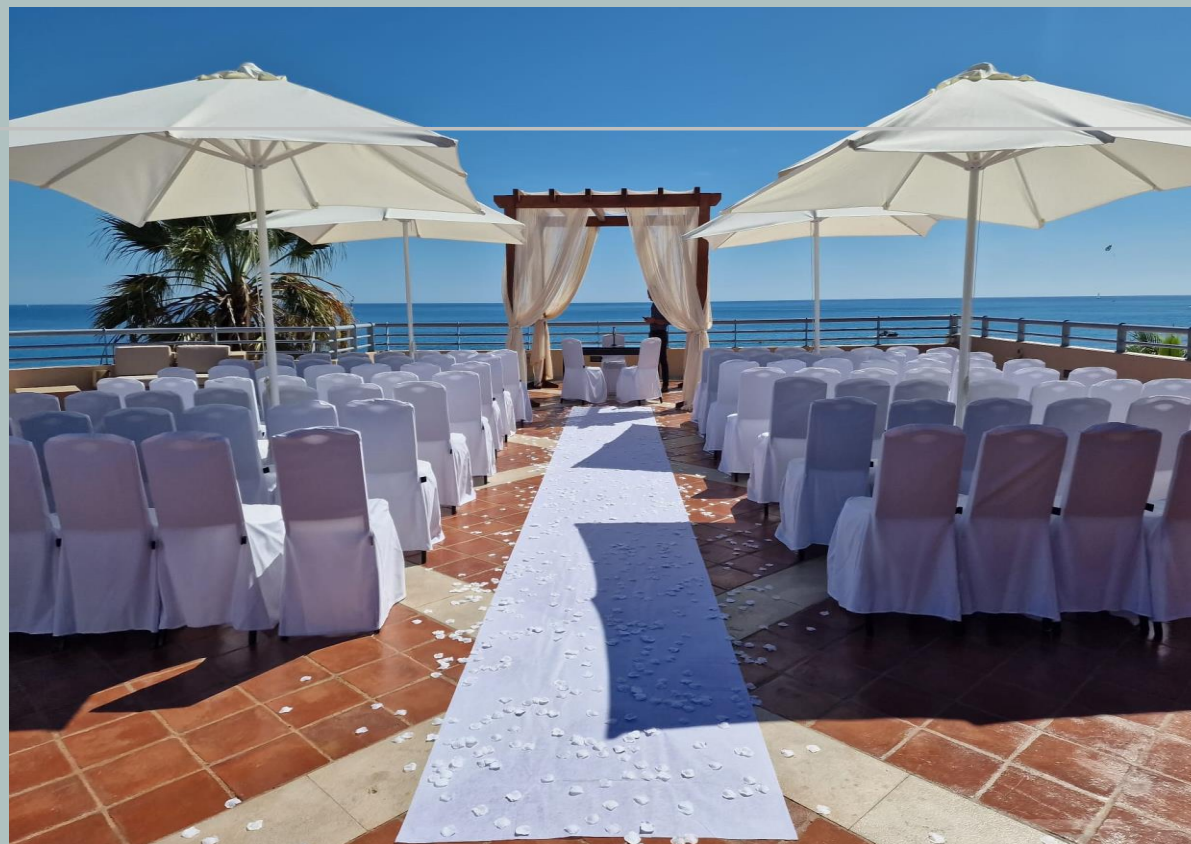
Mais do que um resort de 5 estrelas, o Grande Real Santa Eulália Resort & Hotel Spa é um destino para viver uma experiência completa num só espaço. 345 Quartos e villas, distribuídos por diversas tipologias, 15 salas de reuniões multifuncionais e 2 foyers com luz natural com capacidade para 700 pessoas, 4 Restaurantes com uma gastronomia autêntica, 1 Spa com circuito e tratamentos de talassoterapia, 7 piscinas exteriores, 1 Kids Club, e o mais importante: uma equipa dedicada e apaixonada, sempre pronta para ajudar a organizar e planear todo o tipo de eventos e reuniões.

O tempo aqui pára. E o luxo também é isso.



VENUES

SEA'S LOUNGE



GRANDE REAL
**SANTA
EULÁLIA**

RESORT & HOTEL SPA
ALBUFEIRA



VENUES

LE CLUB



GRANDE REAL
**SANTA
EULÁLIA**

RESORT & HOTEL SPA
ALBUFEIRA

Kit Banquetes
CASAMENTO

WELCOME COCKTAIL

MENUS

BUFFETS

BARBECUES

CEIA

BEBIDAS

ADD ONS

CONDIÇÕES



Kit Banquetes
CASAMENTO

WELCOME COCKTAIL

Menus
Buffets
Barbecues
Ceia
Bebidas
Add ons
Condições





WELCOME COCKTAIL | 1 hora de serviço

Incluído em todos os menus

BEBIDAS

Espumante

San Francisco

Martini

Vinho Rosé "Seleção Grande Real Santa Eulália"

Água mineral

Refrigerantes

CANAPÉS | escolha 5

Blini de salmão fumado

Crostini de presunto e tomate

Mini pastéis de bacalhau

Camarão panado com teryaki

Bolinha de alheira

Tataki de novilho com guacamole

Tarteletes de cenoura e coentros

Chamuça de vegetais



Kit Banquetes CASAMENTO

Welcome cocktail

MENUS

Buffets
Barbecues
Ceia
Bebidas
Add ons
Condições



MENUS

MENU A

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

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

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

Leite-creme queimado com açúcar mascavado e sorvete de limão

Café e bolinhos

Vinho branco e tinto da “Seleção Grande Real Santa Eulália”
Águas, refrigerantes e cerveja de pressão

// 150 € por pessoa



MENUS

MENU B

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

Creme de ervilhas com presunto fumado desidratado

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

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

Café e bolinhos

Vinho branco e tinto da “Seleção Grande Real Santa Eulália”
Águas, refrigerantes e cerveja de pressão

// 158 € por pessoa





MENUS

MENU C

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

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

Sorvete de limão

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

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

Café e bolinhos

Vinho branco e tinto da “Seleção Grande Real Santa Eulália”
Águas, refrigerantes e cerveja de pressão

// 168 € por pessoa



MENUS

MENU D

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

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

Sorvete de melão e espumante

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

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

Café e bolinhos

Vinho branco e tinto da “Seleção Grande Real Santa Eulália”
Águas, refrigerantes e cerveja de pressão

// 178 € por pessoa

MENUS

MENU E

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

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

Sorvete de vinho verde

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

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

Café e biscoitos

Serviço de 1 digestivo por pessoa

Vinho branco e tinto da “Seleção Grande Real Santa Eulália”
Águas, refrigerantes e cerveja de pressão

// 196 € por pessoa





MENUS

MENU F

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

Lavagante a baixa temperatura com aromáticos, agri-doce de vegetais com malagueta fresca e sopa cremosa

Sorvete de champanhe

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”

Semifrio de canela e noz, estaladiço de pistácio, molho de citrinos e fruta fresca

Café e bolinhos

Serviço de 1digestivo por pessoa

Vinho branco e tinto da “Seleção Grande Real Santa Eulália”
Águas, refrigerantes e cerveja de pressão

// 222 € por pessoa

Kit Banquetes CASAMENTO

Welcome cocktail

Menus

BUFFETS

Barbecues

Ceia

Bebidas

Add ons

Condições



BUFFETS | *Mínimo 50 pessoas*

BUFFET A

FRIOS

Seleção de saladas simples
Molhos: Vinagrete, aioli, cocktail e iogurte
Salada César com peito de frango grelhado
Salada de bacalhau lascado com grão
Salada de rúcula com queijo de cabra e frutos secos
Salada de tomate e mozzarella com manjerição
Couscous com legumes e cebolinho
Espelho de lombo de porco laminado
Tábua de queijos, doce de abóbora e seleção de tostas
Tábua de enchidos e charcutaria
Seleção de padaria

PRATOS PRINCIPAIS

Creme de abóbora e alho francês
Penne com cogumelos, tomate seco e parmesão
Tranche de salmão com citrinos e sementes de mostarda
Corvina corada com molho beurre blanc
Supremo de pintada com sálvia
Naco da vazia com molho de presunto
Batatinha assada com salicórnia
Arroz de rebentos de coentros
Legumes da estação salteados

SOBREMESAS

Mousse de chocolate negro
Cheesecake de frutos vermelhos
Semifrio de limão
Tarte de maçã caramelizada
Delícia algarvia
Pudim de ovos
Salada de Fruta Fresca

Vinho branco e tinto da “Seleção Grande Real Santa Eulália”
Águas, refrigerantes e cerveja de pressão

// 150 € por pessoa

BUFFETS | *Mínimo 50 pessoas*

BUFFET B

FRIOS

Seleção de saladas simples
Molhos: Vinagrete, aioli, cocktail e iogurte
Salada tropical de camarão
Salada niçoise de atum
Magret de pato com puré de batata doce
Salada de burrata com tomate cherry e pesto
Bulgur com frutos secos e tofu
Espelho de rosbife com pickles de cebola roxa
Tábua de queijos, doce de abóbora e seleção de tostas
Tábua de enchidos e charcutaria
Seleção de padaria

PRATOS PRINCIPAIS

Sopa de peixe e marisco do Atlântico
Tortellini de ricotta e espinafres compPesto
Lombo de bacalhau meia cura com cebola crocante
Robalo corado com molho de champagne
Lombinho de porco preto com molho vinho do Porto
Tornedó de lombo de novilho com tomilho
Gratin de batata trufado
Arroz de especiarias e frutos secos
Legumes da estação braseados

SOBREMESAS

Mousse de dois chocolates e pepitas de brownie
Crocante de frutos vermelhos e maracujá
Tarte de limão merengada
Sablé de maçã e nozes
Delícia algarvia
Bolo de bolacha crocante
Fruta da época laminada

Vinho branco e tinto da “Seleção Grande Real Santa Eulália”
Águas, refrigerantes e cerveja de pressão

// 175 € por pessoa

Kit Banquetes CASAMENTO

Welcome cocktail

Menus

Buffets

BARBECUES

Ceia

Bebidas

Add ons

Condições



BARBECUES | *Mínimo 50 pessoas*

BARBECUE A

FRIOS

Seleção de saladas simples
Molhos: Vinagrete, aioli, cocktail e iogurte
Salada de pimentos assados
Salada montanheira com oregãos
Salada de choco grelhado com chicória
Salada de batatas e cebolinho
Melão com presunto
Tábua de queijos, doce de abóbora e seleção de tostas
Tábua de enchidos e charcutaria
Seleção de padaria

PRATOS PRINCIPAIS

Creme frio de Abacaxi com Coentros
Dourada
Salmão
Lulas
Espetadas de peixe
Camarão
Frango
Lombinho de porco
Salsicha fresca
Escalopes de vaca
Costeletão de novilho
Tofu com soja

Molhos: Azeite de alho, manteiga de ervas, BBQ e piri-iri

Batata assada / batata Frita
Arroz basmati
Legumes grelhados (cebola roxa, courgette, beringela e tomate)

SOBREMESAS

Mousse de chocolate negro
Cheesecake de frutos vermelhos
Semifrio de limão
Tarte de maçã caramelizada
Delícia algarvia
Pudim de ovos
Salada de fruta fresca

Vinho branco e tinto da “Seleção Grande Real Santa Eulália”
Águas, refrigerantes e cerveja de pressão

// 150 € por pessoa

BARBECUES | *Mínimo 50 pessoas*

BARBECUE B

F R I O S

Seleção de saladas simples
Molhos: Vinagrete, aioli, cocktail e iogurte
Salada algarvia com rebentos de ervilhas
Salada de pimentos assados com mostarda Dijon
Cocktail de camarão com fruta tropical
Salada de três Batatas com bacon e anchovas
Abacaxi grelhado com presunto e vinho do Porto
Tábua de queijos, doce de abóbora e seleção de tostas
Tábua de enchidos e charcutaria
Seleção de padaria

P R A T O S P R I N C I P A I S

Gazpacho com croutons e azeite virgem
Robalo
Atum
Polvo
Camarão
Frango
Secretos de porco preto
Salsicha toscana
Entrecôte maturado
Tornedó de lombo de boi
Halloumi com Teryaki

Molhos: Azeite de alho, manteiga de ervas, BBQ e piri-piri

Batatinha com alecrim / batata fry'n dip
Arroz de cogumelos
Legumes grelhados (maçaroca de milho, cebola roxa, courgette, beringela, tomate, pimentos vermelho e Portobello)

S O B R E M E S A S

Mousse de dois chocolates e pepitas de brownie
Crocante de frutos vermelhos e maracujá
Tarte de limão merengada
Sablé de maçã e nozes
Delícia algarvia
Bolo de bolacha crocante
Fruta da época laminada

Vinho branco e tinto da “Seleção Grande Real Santa Eulália”
Águas, refrigerantes e cerveja de pressão

// 185 € por pessoa

Kit Banquetes CASAMENTO

Welcome cocktail

Menus

Buffets

Barbecues

CEIA

Bebidas

Add ons

Condições





CEIA | 2 horas de serviço

BUFFET A

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

SELEÇÃO DE PASTELARIA DO CHEF

Arroz-doce

Pudim de caramelo

Torta de claras

Torta de cenoura

Salada de fruta fresca

// 17 € por pessoa

CEIA | 2 horas de serviço

BUFFET B

Salmão fumado
Rack de leitão assada 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

SELEÇÃO DE PASTELARIA DO CHEF

Arroz-doce
Pudim de caramelo
Torta de claras
Torta de cenoura
Tarte de amêndoa
Salada de fruta fresca

// 22 € por pessoa





CEIA | 2 horas de serviço

BUFFET C

FRIOS

Camarão cozido com aromáticos
Salmão fumado
Sapateira recheada
Rack de leitão assado com especiarias
Seleção de queijos nacionais e internacionais
Tostas e crackers
Azeitonas marinadas, pickles e frutos secos

SALADAS

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

MOLHOS E CONDIMENTOS

Vinagrete de limão, molho cocktail e maionese de alho e ervas
Três qualidades de pão nacional
Manteiga com e sem sal e margarina de baixas calorias

SELEÇÃO 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

// 27 € por pessoa

Kit Banquetes
CASAMENTO

Welcome cocktail

Menus

Buffets

Barbecues

Ceia

BEBIDAS

Add ons

Condições





BEBIDAS

SERVIÇO DE BAR ABERTO A | 3 horas de serviço

Martini
Campari
Licores nacionais
Gin, vodka e rum
Scotch whisky
Brandy
Refrigerantes e cerveja
Vinho branco e tinto

// 50 € por pessoa

SERVIÇO DE BAR ABERTO B | 3 horas de serviço

Martini
Campari
Vinhos generosos
Licores nacionais
Gin, vodka e rum
Scotch whisky 12 anos
Irish whisky, Bourbon e Tennessee
Brandy
Cocktails
Refrigerantes e cerveja
Vinho branco e tinto

// 65 € por pessoa



Kit Banquetes CASAMENTO

Welcome cocktail

Menus

Buffets

Barbecues

Ceia

Bebidas

ADD ONS



ADD ONS

Mínimo 50 pessoas

COMIDA

Perna de presunto de porco preto

// 600 € | unidade

Perna de presunto de porco preto DOP

// 1200 € | unidade

Porco no espeto (+/- 50Kg)

// 2100 € | unidade

Leitão à Bairrada

// 15 € | por pessoa

Espelho de salmão fumado

// 10 € | por pessoa

Sushi station

// 29 € | por pessoa

Mesa de Marisco (Ostras, Mexilhão, Camarão e Sapateira)

// 30 € | por pessoa

Lagosta, lavagante, santola, caranguejo real do Alasca e carabineiro

Preço sob consulta

Massas e Risottos station

// 25 € | por pessoa

Paella station

// 20 € | por pessoa

Cataplana

// 25 € | por pessoa

Crepes e panquecas station

// 20 € | por pessoa

MENU CRIANÇA

Creme de vegetais

Nuggets de frango com batatas fritas

Gelado de chocolate e baunilha

// 30 € | por criança dos 6 aos 12 anos

ADD ONS

Mínimo 50 pessoas

BE B I D A S

FLAIR

// 200 € | flair | sob o valor de bar aberto

ESPUMANTE PARA CORTE DO BOLO

// 65 € | por garrafa

WELCOME COCKTAIL

Nenhum dos artigos oferecidos pelo Hotel deverão ser retirados ou substituídos.
Por favor considerar os suplementos abaixo (valores válidos por 1 hora)

Vinho branco ou tinto

// 6,00 € | por pessoa

Cerveja

// 7,50 € | por pessoa

Bebidas de roda (vodka, rum, gin, whisky)

Escolha 1 opção

// 9,00 € | por pessoa

Cocktails

Escolha 1 opção

// 13,00 € | por pessoa

REFEIÇÃO STAFF

No nosso Restaurante com bebidas não alcoólicas incluídas

// 38 € | por pessoa

DJ DO HOTEL

// 600 € | 4 horas

MÁQUINA DE FOGO FRIO

Apenas possível no exterior

// 100 € | 1 máquina

// 240 € | conjunto de 3 máquinas

// 25 € | por recarga

IMPRESSÃO DE PLACE CARDS

// 1 € | por pessoa

SET UP CERIMÓNIA SEA'S LOUNGE

Laços nas cadeiras com forra

// 2,50 € | cada

ADD ONS CEIA

Mínimo 50 pessoas

Cesto de pães variados

// 3 € | por pessoa

Buffet de queijos nacionais e internacionais, enchidos, tostas, crackers e pão

// 24 € | por pessoa

Buffet de sobremesa | apenas para a opção de ceia C

// 12 € | unidade

Batata frita

// 5,50 € | por pessoa

TRAVESSAS

Mini sanduíches variadas | 20 unidades

// 50 € | por travessa

Asinhas de frango | 25 unidades

// 50 € | por travessa

Mini pizza | 20 unidades

// 50 € | por travessa

Hambúrguers | 20 unidades

// 60 € | por travessa

Nuggets de frango | 25 unidades

// 50 € | por travessa

Kit Banquetes CASAMENTO

Welcome cocktail

Menus

Buffets

Barbecues

Ceia

Bebidas

Add ons

CONDIÇÕES



GRANDE REAL
SANTA EULÁLIA

RESORT & HOTEL SPA
ALBUFEIRA

CONDIÇÕES CASAMENTOS



CONDIÇÕES

CERIMÓNIA E COCKTAIL

JANTAR E FESTA FORA DO HOTEL

SEA'S LOUNGE

O hotel só se responsabiliza pelo serviço de comidas e bebidas, toda a burocracia legal deverá ser tratada pelos noivos / wedding planner.

Cadeiras com forra branca incluídos. Restante decoração não incluída.

Consumos mínimos necessários para ter o espaço em privado para a cerimónia de casamento, por um período máximo de 4 horas (valor dedutível em comidas e bebidas no dia do casamento).

- 3.000,00€ em Abril, Maio, Junho, Julho, Agosto e Setembro
- 2.000,00€ em Outubro
- 1.500,00€ Janeiro, Fevereiro, Março, Novembro, Dezembro

Música durante a cerimónia, equipamento audiovisual e decoração utilizados a cargo da wedding planner ou noivos.



CONDIÇÕES

CERIMÓNIA, COCKTAIL, JANTAR E FESTA

SEA'S LOUNGE+ LE CLUB

Consumos mínimos (valor dedutível em comidas e bebidas no dia do casamento)

- 16.000,00€ em Maio, Junho, Julho, Agosto e Setembro
- 10.000,00€ em Outubro e Abril
- 8.500,00€ nos restantes meses / Janeiro, Fevereiro, Março, Novembro e Dezembro

// Os valores apresentados não dependem do número de convidados

// Capacidade máxima

No exterior com mesas redondas: 110 pessoas

No interior: 140 pessoas

// Animação

Música durante a cerimónia, jantar e festa, todo o equipamento audiovisual e decoração utilizados a cargo da wedding planner ou noivos.

Para utilização do nosso sistema de som e luzes com atuação de Dj Externo, será necessária a presença do técnico audiovisual do Hotel(250,00€)– extra consumo mínimo.

Não é permitida a utilização ou ligação de qualquer aparelho ao sistema audiovisual do venue sem autorização do Hotel.

DJ Residente – 600,00€ (4 horas) – extra ao consumo mínimo

// Término às 03H00

Nota: O Hotel reserva-se ao direito de terminar a festa antes da hora limite, se já não se encontrarem convidados suficientes que justifiquem a continuação da mesma.



CONDIÇÕES

INCLUÍDO NO KIT CASAMENTOS

NOITE DE NÚPCIAS

Em quarto standard vista mar com possibilidade de upgrade conforme disponibilidade do Hotel.

WELCOME COCKTAIL

Standard (1 hora de serviço)

CENTRO DE MESA

1 por cada mesa de 10 pessoas

IMPRESSÕES

Menus e seating plan enviados para o Hotel até 05 dias antes do evento

CARTÃO SPA GOLD PARA 2 | válido para 1 entrada

Piscina Thalasso, Sauna e Hamman

JANTAR

Para duas pessoas como celebração do primeiro mês / ano de casamento

CADEIRAS CHIAVARI DECAPÉ

Incluídas para a zona de jantar

- Para a cerimónia - custo adicional de 7,00€ por cadeira

CONDIÇÕES

DEGUSTAÇÃO DO MENU

Informamos que apenas realizamos degustações de menus em Novembro, Janeiro e Fevereiro.

A prova tem um custo de 50% do valor do menu escolhido (por pessoa), caso Seja igual para todos. Caso pretendam menus diferentes, será aplicado o pagamento do valor total do menu.

A realização da prova será sempre mediante disponibilidade do Hotel.

RESPONSABILIDADE SOCIAL E AMBIENTAL

No âmbito da responsabilidade social e ambiental do Real Hotels Group, no Grande Real Santa Eulália Resort & Hotel Spa não é permitido o uso e / ou largada de:

- Lanternas chinesas de papel Balões (led ou de hélio)
- Confettis de plástico ou biodegradáveis
- Pétalas em plástico Fogo de artifício preso (quente)

Desta forma, sugerimos outras alternativas mais sustentáveis, tais como:

- Máquina de bolas de sabão
- Fogo de artifício preso frio
- Sparkles (após o set up do jantar ser retirado)
- Fitas coloridas
- Velas / luzes LED

CONDIÇÕES

OUTRAS INFORMAÇÕES

Arranjos florais com velas e materiais quebráveis utilizados nas mesas do jantar, não são para serem colocados na discoteca, para a festa.

DANOS

O Grande Real Santa Eulália Resort & Hotel Spa reserva-se o direito de ser indemnizado por eventuais danos ou prejuízos causados pelos convidados e atos que ponham em risco o seu património. Estes custos serão imputados ao cliente, ainda que seja da responsabilidade de um convidado.

O Hotel não se responsabiliza por eventuais perdas, danos ou extravios de qualquer material deixado pelos convidados durante e após o evento.

COMPORTAMENTO INADEQUADO

Sempre que o comportamento do grupo no Hotel for inadequado e ofender os padrões normais de comportamento aceitável ou moral pública, o Grande Real Santa Eulália Resort & Hotel Spa tem o direito de terminar o evento sem aviso prévio ao cliente e sem prejuízo de qualquer direito a compensação que possa existir.

CONDIÇÕES

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1º Depósito

Depósito inicial de 1.500,00€ para reserva definitiva do espaço (não é reembolsável em qualquer circunstância).

2º Depósito

50% do valor total a ser efetuado até 6 meses antes do dia do evento.

3º Depósito

30% do valor total a ser efetuado até 3 meses antes do dia do evento.

4º Depósito 20% do valor total a ser efetuado até 1 mês antes do dia do evento.

Notas: Se os depósitos não forem realizados até à data estipulada, o hotel reserva-se o direito de cancelar os serviços.

CONDIÇÕES

POLÍTICAS DE CANCELAMENTO PARCIAIS

// Entre a data de confirmação e 181 dias antes do evento: 20% do número de participantes para o evento, poderá ser cancelado sem qualquer penalização. Qualquer cancelamento superior a esta percentagem será faturado em 50% do total do número de participantes inicial.

// Entre 180 e 121 dias antes do evento: 15% do número de participantes para o evento, poderá ser cancelado sem qualquer penalização. Qualquer cancelamento superior a esta percentagem será faturado em 75% do total do número de participantes inicial.

// Entre 120 e 61 dias antes do evento: 10% do número de participantes para o evento, poderá ser cancelado sem qualquer penalização. Qualquer cancelamento superior a esta percentagem será faturado em 80% do total do número de participantes inicial.

// Entre 60 e 31 dias antes do evento: 7,5% do número de participantes para antes para o evento, poderá ser cancelado sem qualquer penalização. Qualquer cancelamento superior a esta percentagem será faturado em 100% do total do número de participantes inicial.

// Entre 30 e 15 dias antes do evento: 5% do número de participantes para o evento, poderá ser cancelado sem qualquer penalização. Qualquer cancelamento superior a esta percentagem será faturado em 100% do total do número de participantes inicial.



GRANDE REAL
SANTA EULÁLIA

RESORT & HOTEL SPA
ALBUFEIRA



GRANDE REAL SANTA EULÁLIA

Estrada de Albufeira - Olhos de Água | 8200-269 Albufeira – Portugal
Tel. (+351) 289 598 000 | Fax. 289 598 001
E-mail: eventos.santaeulalia@realhotelsgroup.com
Coordenadas GPS: Latitude_ 37° 5.357'N | Longitude_ -8° 12.773'W