

GRANDE REAL
SANTA EULÁLIA

RESORT & HOTEL SPA
ALBUFEIRA

Merry Christmas

Menus festivos 2025

menu Classic

46€

POR PESSOA
MÍNIMO 25 PESSOAS

ENTRADA

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Caldo verde de batata-doce com crocante de chouriço e broa de milho

Creme de castanhas assadas, cogumelos e funcho

PRATO PRINCIPAL

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Lombo de bacalhau confitado em azeite, grão, grelos salteados, azeitona em pó e tomate cherry

Peito de peru recheado com castanha e presunto, cevadinha com cogumelos, legumes de inverno salteados

SOBREMESAS*

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Torta de alfarroba e limão com gelado de framboesas

Toucinho do céu com creme de laranja e fruta fatiada

BEBIDAS

Águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja
Vinhos brancos e tintos seleção Grande Real Santa Eulália Resort & Hotel Spa

CAFÉ E CHÁ

*

BUFFET DE SOBREMESAS

Bolo-rei tradicional

Rabanadas

Sonhos de abóbora

Coscorões

Arroz doce com canela

Mousse de chocolate com flocos de flor de sal

Torta de amêndoas e fios de ovos

Cheesecake de frutos vermelhos

Salada de fruta

Cesto de fruta da época

Suplemento de substituição da sobremesa **7€/PESSOA**

Add On de buffet de sobremesa **14€/PESSOA**



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 289 598 000 | E eventos.santaaulia@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.

buffet Classic

46€

POR PESSOA
MÍNIMO 50 PESSOAS

ENTRADAS

Mini empada de porco preto com queijo de cabra
Mexilhão marinado com picadinho algarvio
Queijo feta, tomate, pepino, azeitona preta e cebola roxa
Espetada de camarão com ananás e molho agridoce
Seleção de mini salgados

Cesto de pão caseiro, mini chapata, pulga integral e pão de azeitonas
Seleção de queijos nacionais e internacionais com tostas e bolachas
Seleção de charcutaria, enchidos regionais e azeitonas temperadas

SALADAS

Variedades de alface, tomate, cenoura, pepino, milho cozido e beterraba
Molhos: cocktail, aioli, vinagrete, Caesar
Pickles e limão

Atum, legumes cozidos, maionese de alho e ovo cozido
Bulgur com legumes assados, especiarias e amendoim tostado
Feijão de soja, vinagre de arroz, mirin, cenoura, repolho, rábano branco e sésamo

SOPA

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Creme de abóbora com curcuma
Sopa juliana com feijão manteiga

PEIXE

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Bacalhau gratinado com espinafres e broa de milho
Espadarte grelhado com escabeche de cenoura

CARNE

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Peito de peru recheado com alheira, molho de laranja e castanhas salteadas
Cachaço de porco assado com pimentão e mostarda

VEGETARIANO

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Lasanha de legumes assados e mozzarella
Massa penne com ervilhas e pesto

ACOMPANHAMENTOS

Batatas assadas com azeite de alho
Arroz de amêndoas e cebolinho
Legumes salteados com limão e tomilho



SOBREMESAS

BUFFET DE SOBREMESAS NATALÍCIAS:

Bolo-rei tradicional
Rabanadas
Sonhos de abóbora
Azevias de batata-doce
Arroz-doce com canela

Mousse de chocolate com flocos de flor de sal
Torta de amêndoas e fios de ovos
Cheesecake de frutos vermelhos
Salada de fruta
Cesto de fruta da época

BEBIDAS

Águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja
Vinhos brancos e tintos seleção Grande Real Santa Eulália Resort & Hotel Spa

CAFÉ E CHÁ

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 289 598 000 | E eventos.santa-eulalia@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.

buffet Classic II

52€

POR PESSOA
MÍNIMO 50 PESSOAS

ENTRADAS

Tataki de atum com teriyaki, manga e lima
Peito de frango fumado com maçã verde e aipo
Polvo confitado com batata-doce
Beterraba assada com requeijão, nozes, mel e laranja
Seleção de mini salgadinhos

Cesto de pão caseiro, mini chapata, pulga integral e pão de azeitonas

Seleção de queijos nacionais e internacionais com tostas e bolachas

Seleção de charcutaria, enchidos regionais e azeitonas temperadas

SALADAS

Variedades de alface, tomate, cenoura, pepino, milho, beterraba
Molhos: cocktail, aioli, vinagrete, Caesar
Pickles e limão

Lascas de bacalhau, cebola roxa, pimentos assados, grão e coentros

Salada de cevada com cogumelos salteados e ervas frescas

Magret de pato com rúcula, laranja, nozes e balsâmico

Tofu grelhado com ponzu, quinoa, manga, abacate, gengibre e sésamo

SOPA

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Creme de grão-de-bico e espinafres
Creme de castanhas assadas com avelã

PEIXE

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Lombo de bacalhau com grelos e cebola crocante
Robalinho corado com molho de camarão e folhas de coentros

CARNE

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Borrego assado no forno com alecrim e colorau
Escalopes de novilho com ragoût de cogumelos e cebolinha pérola

VEGETARIANO

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Noodles com legumes e soja
Massa com espargos verdes, creme de limão, tomate seco e manjeriço

ACOMPANHAMENTOS

Batata assada com ervas aromáticas
Arroz basmati com passas
Legumes assados com tomilho



SOBREMESAS

BUFFET DE SOBREMESAS NATALÍCIAS:

Bolo-rei tradicional
Rabanadas
Sonhos de abóbora
Azevias de batata-doce
Coscorões
Arroz-doce com canela

Mousse de chocolate com flocos de flor de sal
Pavlova com lemon curd, frutos vermelhos e avelã tostada
Torta de amêndoas e fios de ovos
Tarte de maçã com canela e noz
Salada de fruta
Cesto de fruta da época

BEBIDAS

Águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja
Vinhos brancos e tintos seleção Grande Real Santa Eulália Resort & Hotel Spa

CAFÉ E CHÁ

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 289 598 000 | E eventos.santaaulia@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.



Le Club
SANTA EULÁLIA
ALGARVE

Merry Christmas

Menus festivos 2025

menu Sushi & Steakhouse

95€
POR PESSOA
MÍNIMO 25 PESSOAS

ENTRADAS

QUANTIDADE
PARA CADA 2 PAX

Combinado de sushi e sashimi (16 peças):
6 sashimi (2 atum, 2 salmão, 2 Lírio)
2 Nigiris (1 salmão braseado, 1 camarão)
2 Gunkan (Salmão e atum)
6 Signature Rolls (2 Spicy rol, 2 Santa Eulália Roll, 2 Real Dragon Roll)

PRATO PRINCIPAL

QUANTIDADE
PARA CADA 2 PAX

Tábua de carnes grelhadas no carvão:
Lagartos de porco preto 250 g
Picanha maturada - 150 g
Rib eye - 150 g

ACOMPANHAMENTO

Batata frita rústica com orégãos e flor de sal
Salada de verduras e rebentos com vinagrete de lima
Molhos: mostarda, bbq, piri-piri

SOBREMESAS

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Tarte tatin caramelizada com gelado de baunilha
Bavaroise de maracujá com sorbet de sésamo negro
& Petit Fours

ADD-ONS SUSHI

Combinado 32 peças · **43€ /pessoa**
Sopa Miso · **7€ /pessoa**
Gyosas frango/vegetais (2 peças) · **4€ /pessoa**
Sashimi Vieiras (2 peças) · **7€ /pessoa**
Sashimi Toro Atum (2 peças) · **6.5€ /pessoa**
Nigiri Vieiras (2 peças) · **9.5€ /pessoa**
Nigiri Toro Atum (2 peças) · **9€ /pessoa**
Nigiri Wagyu com folha d'ouro (2 peças) · **18€ /pessoa**
Gunkan de salmão, caranguejo real e ovo de codorniz (2 peças) · **24€ /pessoa**
Gunkan de Toro, gambinha da costa e kadaif (2 peças) · **23€ /pessoa**
Gunkan de Lírio, lima e foie gras (2 peças) · **22€ /pessoa**
Gunkan de Vieiras trufadas com folha d'ouro (2 peças) · **22€ /pessoa**
Salada de algas Wakame e sésamo · **7€ /pessoa**
Salada Edamame com flor de sal · **7€ /pessoa**
Tártaro de Atum e sésamo com ovo de codorniz · **12€ /pessoa**
Ussuzukuri de Lírio com molho ponzu trufado · **17€ /pessoa**

ADD-ONS STEAKHOUSE

Carré de Borrego 175 g · **18€ /pessoa**
Chuleton de novilho maturado 250 g · **34€ /pessoa**
Tomahawk de novilho maturado 1.2kg · **84€ / 2 pessoas**
Premium Wagyu 125 g · **87.5€ /pessoa**
Arroz basmati de amêndoa torrada · **5€ /pessoa**
Seleção de vegetais grelhados com molho pesto · **5€ /pessoa**
Batata gratinada com chouriço e queijo da Ilha · **7.5€ /pessoa**
Linguini tartufo · **10€ /pessoa**

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 289 598 000 | E eventos.santa-eulalia@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.

menu Gala Sushi

150€
POR PESSOA
MÍNIMO 25 PESSOAS

ENTRADAS FRIAS

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Tártaro de atum e sésamo com ovo de codorniz
Ussuzukuri de lírio com molho ponzu trufado
Tártaro de salmão com abacate e sésamo

ENTRADAS QUENTES

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Gyosas de frango/vegetais
Camarão panado com panko e teriyaki
Hot Roll de salmão e queijo creme

TIRA GOSTO

Sorbet de limão com champagne

PRATO PRINCIPAL

Combinado de sushi e sashimi (16 peças):
6 sashimi (2 Toro, 2 Vieiras, 2 Lírio)
2 Nigiris (1 wagyu com folha d'ouro, 1 camarão)
2 Gunkan (Salmão com caranguejo real e Toro com ouriço do mar)
6 Signature Rolls (2 Le Club Roll, 2 Santa Eulália Roll, 2 Real Dragon Roll)

SOBREMESAS

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Sablé de avelã, crocante de chocolate branco, creme de limão verde e gelado de baunilha
Namelaka de maçã verde, chutney de maçã azeda e glacê de chocolate branco
Bolo joconde de chá verde, compota de manga e maracujá, mousse de yuzu e gelado de pistácio

& Petit Fours

menu Steakhouse

140€
POR PESSOA
MÍNIMO 25 PESSOAS

COUVERT

Cesto de pão caseiro e tostas, manteiga composta e azeite aromatizado

ENTRADAS FRIAS

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Carpaccio de novilho com parmesão, pinhões e rúcula
Bife tartaro 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 tostas e rabanete

PRATO PRINCIPAL

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)
Lagartinhos de Porco Preto (250 g Alentejo Portugal)

ACOMPANHAMENTO

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

SOBREMESAS

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Cúpula de chocolate e avelã com gelado de framboesa
Bombom de frutos vermelhos, suspiros e pistácio
Tarte tatin com gelado de baunilha do Madagáscar

& Petit Fours

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 289 598 000 | E eventos.santaaulalia@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.

buffet Volante

72€

POR PESSOA
MÍNIMO 50 PESSOAS

ENTRADAS

Salada César com peito de frango
Espetada de tomate e mozzarella
Salada tropical de camarão
Bulgur com legumes e frutos secos
Morcela com puré de maçã
Bolinhas de alheira com doce de morango
Crostini de presunto e parmesão
Pastel de bacalhau com aioli

SOPA

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Creme de legumes assados
Creme de espargos verdes
Sopa de peixe e mexilhão

VEGETARIANO

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Penne com tofu, legumes e soja
Risotto de cogumelos silvestres
Empadão de halloumi com vegetais e sésamo

PEIXE

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Bacalhau escalfado sobre migas de grelos
Polvo assado com puré batata-doce
Cataplana de corvina e amêijoas

CARNE

ESCOLHA 1 OPÇÃO

Lombinho porco sobre xerém de coentros
Pato confitado com ragout de 3 batatas
Vazia de novilho à Brás de azeitonas

SOBREMESAS

Mousse de chocolate e flor de sal
Biscuit de pistácio e framboesas
Tiramisú de café
Leite creme de alfarroba
Mini pastéis de nata
Tarteletes de limão merengadas
Salada de frutas

ADD-ONS COMIDA

Estação de ostras abertas ao natural com espumante · 20€ /pessoa
Estação de grelhados · Preço sob consulta da carne/peixe/marisco pedido
Leitão à Bairrada · 15€ /pessoa
Mesa de marisco (ostras, mexilhão, camarão e sapateira) · 30€ /pessoa
Lagosta, lavagante, santola, caranguejo real do Alasca e carabineiro · Preço sob consulta
Perna de presunto de porco preto · 600€
Perna de presunto de porco preto DOP · 1200€
Porco no espeto (aprox. 50Kg) · 2100€
Estação de crepes e panquecas · 20€ /pessoa
Estação de paella · 20€ /pessoa
Cataplana · 25€ /pessoa
Estação de sushi · 30€ /pessoa
Estação de saladas (tipo vitaminas) · 12€ /pessoa
Estação de Hambúrgueres e cachorros · 19€ /pessoa

ADD-ONS BEBIDAS

Flair · 200€ /flair sob o valor de bar aberto
Estação de mojitos e caipirinhas · 15€ /pessoa
Estação de cocktails clássicos (4 variedades) · 20€ /pessoa
Estação de cocktails de assinatura (4 variedades) · 24€ /pessoa
Estação de Champagne (Moët & Chandon) · 17€ /pessoa
Estação de Champagne (Ruinart) · 22€ /pessoa
Estação de Champagne (Dom Pérignon) · sob consulta
Estação de Gin da nossa seleção (3 variedades) · 13€ /pessoa
upgrade para Gin Premium + 5€ /pessoa
Estação de Digestivos da nossa seleção (4 variedades) · 9€ /pessoa
Estação de Smoothies (3 variedades) · 7€ /pessoa
Estação de Sumos naturais (3 variedades) · 9€ /pessoa

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 289 598 000 | E eventos.santaaulalia@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.

cocktail Dinatoire

73€

POR PESSOA
MÍNIMO 50 PESSOAS

ENTRADAS

Estaladiço de legumes e soja
Gaspacho sólido com mexilhão marinado
Crostoni de presunto e parmesão
Shot de ervilhas com crocante de toucinho fumado
Tosta de escabeche de bacalhau meia cura
Camarão panado com molho bravo
Poke Bowl de salmão, abacate e sésamo
Empada de galinha e vegetais

QUENTES

Bacalhau escalfado à Brás de azeitonas
Vazia de novilho com ragout de três de batatas mostarda
Yakitori de frango cebola roxa e molho teriyaki
Risotto de cogumelos assados

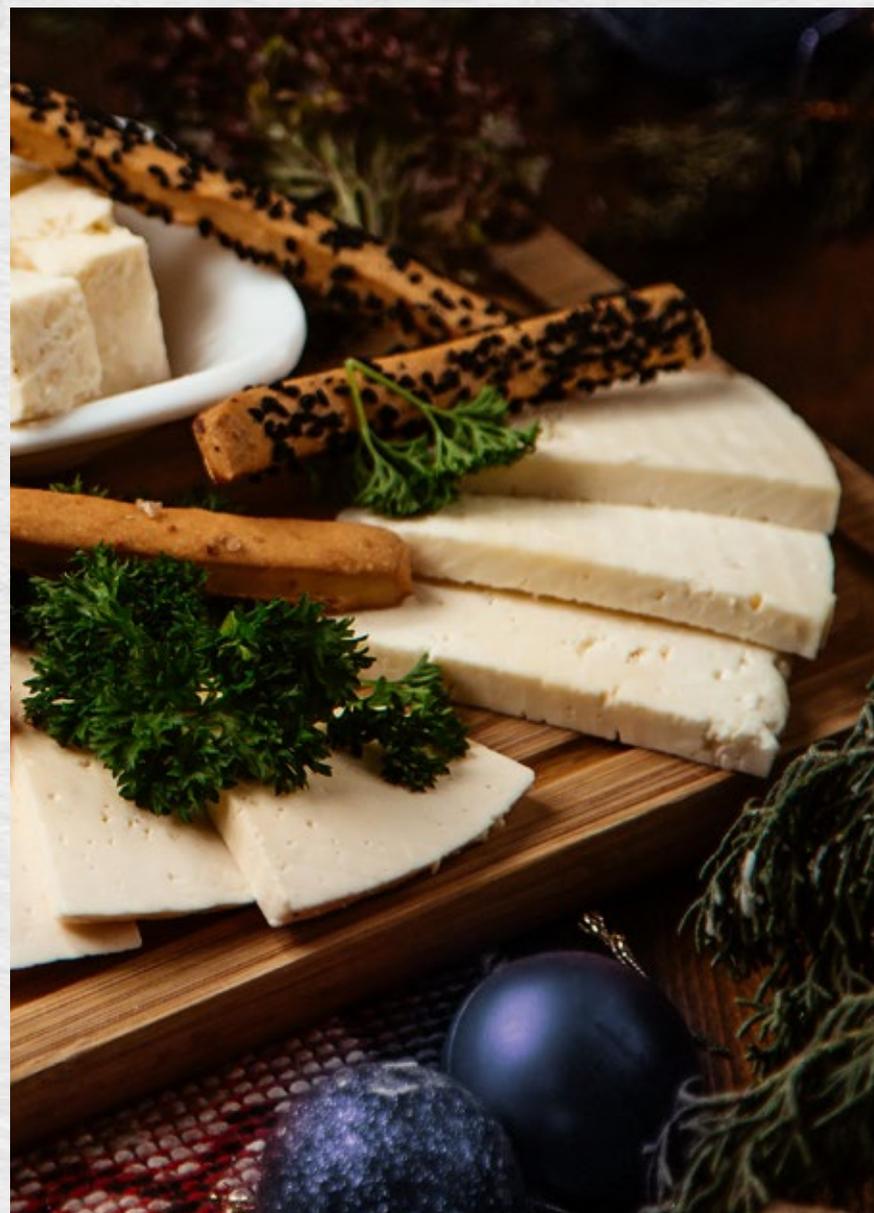
SOBREMESAS

Tartelete de morangos e poejo
Bolo de bolacha crocante
Queijinho de alfarroba
Pastel de nata
Shot de arroz-doce
Mousse de chocolate com flor de sal
Espetada de fruta

BEBIDAS

Águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja
Sangria de Espumante
Vinhos seleção Le Club Algarve

Café e chá



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 289 598 000 | E eventos.santaueulalia@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.