FELIZ 2025 ANO 2026 NOVO

ATÉ 30 DE NOVEMBRO DESDE

260€

POR ADULTO

A PARTIR DE 1 DE DEZEMBRO

280€

POR ADUI TO

// JANTAR E FESTADE RÉVEILLON

INFORMAÇÕES E RESERVAS

ALGARVE

T (+351) 289 598 000 **E** book.alg@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM





E book.alg@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

31 DEZEMBRO

19:30 COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

Esfera crocante com sapateira e maionese de sriracha

Miminho de bacalhau com azeitona e alho confitado

Mini tosta com rosbife, mostarda e alcaparra fresca

Tartelete de mousse de foie gras, figo caramelizado e avelãs torradas

Cone de sésamo com babaganoush e romã fresca

Profiterole de queijo de cabra e mel de rosmaninho

20:00 JANTAR DE GALA

ENTRADA

Mini tornedó de lavagante a baixa temperatura, cogumelos frescos e creme suave de Tom Yum

PFIXE

Pregado recheado com pistácio e bivalves, puré de alho-francês e maçã verde, legumes de inverno e molho de champagne

TIRA GOSTO

Sorvete de gin e citrinos com água tónica, esferificações e essência de hortelã

CARNE

Entrecôte grelhado com esmagado de batata-doce roxa assada, espargos verdes, cherovia crocante, pickle de chalota e jus de vinho tinto

SOBREMESA

Finger de chocolate de leite, avelã e amendoim salgado com gelado de baunilha do Madagáscar e frutos vermelhos

Petit fours (Mini macaron, mini almendrado, mini tartelete de fruta e trufa de chocolate branco e coco)

BEBIDAS

Seleção "Grande Real Santa Eulália" de vinho branco e tinto, cerveja, refrigerantes, sumos e águas.

Café

00:15 BAR ABERTO

Seleção "Grande Real Santa Eulália" de whisky, rum, vodka, gin, licores nacionais, cerveja, refrigerantes e águas

01:00 CEIA

Caldo verde tradicional com chouriço de porco preto

Pão rústico com chouriço assado

Mini pregos de vazia em bolo do caco

Mini bifanas de cebolada em bola rústica

Sortido de salgadinhos

Tábua de queijos nacionais com tostas e doce de abóbora

Salada de camarão com manga, alface romana e coentros

Salada de lentilhas com tomate cherry, queijo feta e orégãos

Mousse de chocolate com flor de sal

Arroz-doce com canela

Torta de laranja do Algarve

Pastéis de nata

Tarte de limão merengada

Delícia algarvia

Fruta laminada (abacaxi, melão, manga, kiwi)

Nota: Menus sujeitos a alterações de ingredientes sem aviso prévio. Possibilidade de mesas partilhadas.



PREÇOS

PREÇOS

JANTAR DE RÉVEILLON E FESTA

| | ATÉ 30 DE NOVEMBRO DE 2025 | A PARTIR DE 1 DE DEZEMBRO DE 2025 |
|---------|----------------------------|-----------------------------------|
| ADULTOS | 260 € por pessoa | 280 € por pessoa |

| PREÇOS CRIANÇAS | ATÉ 30 DE NOVEMBRO DE 2025 | A PARTIR DE 1 DE DEZEMBRO DE 2025 |
|----------------------------|----------------------------|-----------------------------------|
| Crianças dos 0 aos 5 anos | Gratuito | Gratuito |
| Crianças dos 6 aos 12 anos | 130 € por criança | 140 € por criança |

POLÍTICA DE PAGAMENTO:

- Pagamento 30% Depósito garantia na confirmação Não reembolsável
- Pagamento 70% até 15 dias antes do dia do evento Em caso de atraso no pagamento, será considerado cancelamento, sendo cobrado o valor correspondente ao depósito inicial de 30%.
- Pagamento 100% No caso de a reserva ser feita com menos de 15 dias de antecedência em relação à data do evento.

POLÍTICA DE CANCELAMENTO:

- Cancelamento até 15 dias antes penalização dos 30% referentes ao depósito inicial.
- Cancelamento 14 dias (inclusive) ou menos antes do dia do evento penalização 100%.

CONDIÇÕES GERAIS:

- Reservas sujeitas à disponibilidade do Hotel.
- Valor não aplicável a outros programas ou ofertas especiais.
- O programa pode ser alterado sem aviso prévio.
- Todas as taxas em vigor incluídas.

INFORMAÇÕES E RESERVAS

ALGARVE

T (+351) 289 598 000

E book.alg@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM