

**FELIZ 2025
ANO
NOVO 2026**

DESDE

565€

POR ADULTO

**// JANTAR E FESTA
DE RÉVEILLON**

**// 2 NOITES
DE ALOJAMENTO**

// BRUNCH DIA 1

INFORMAÇÕES E RESERVAS

ALGARVE

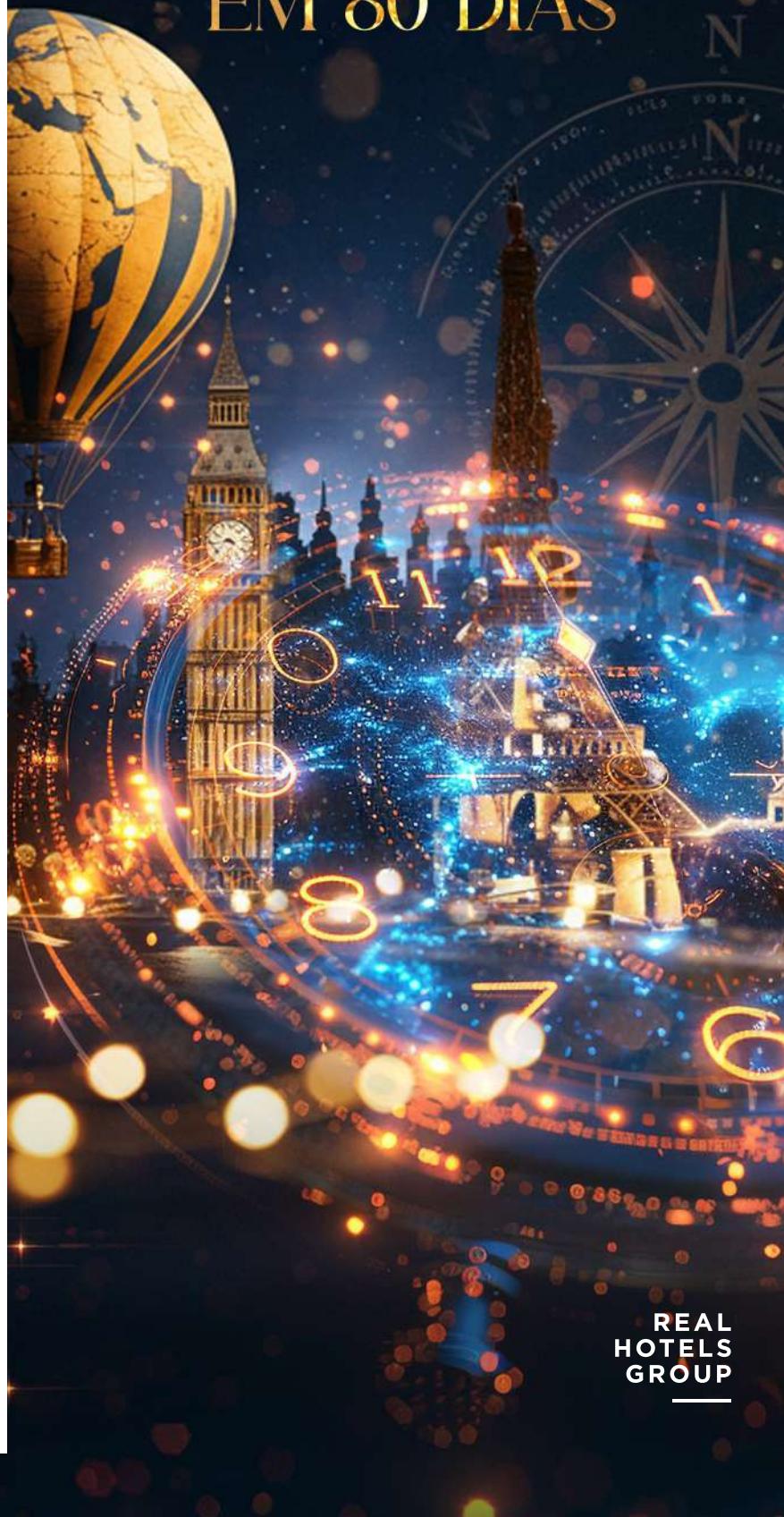
T (+351) 289 598 000

E book.alg@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

GRANDE REAL
**SANTA
EULÁLIA**
RESORT & HOTEL SPA
ALBUFEIRA

**A VOLTA
AO MUNDO
EM 80 DIAS**



REAL
HOTELS
GROUP

**FELIZ 2025
ANO 2026
NOVO**

PROGRAMA

DRESS CODE: CASUAL CHIC

19:30

Cocktail de boas-vindas ao som de DJ com música temática

20:00

Jantar de Gala com atuações e música ao vivo

00:00

Countdown e fogo de artifício

00:15 - 4:00

Festa com música ao vivo, DJ e bar aberto

01:00 - 03:00

Ceia

23:00 - 06:00

Entrada gratuita no Le Club

PROGRAMA REALITO CRIANÇAS

3 - 12 ANOS

19:00 - 02:00

19:00 | Boas-vindas

20:00 | Jantar com os pais

21:00 | Workshop

22:00 | Actividades

23:45 | Boas-vindas ao Ano Novo com os pais

00:15 - 02:00 | Filme

INFORMAÇÕES E RESERVAS

ALGARVE

T (+351) 289 598 000

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

PEIXE

Pregado recheado com pistácia 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 tônica, 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

Mousse de chocolate com flor de sal

Pão rústico com chouriço assado

Arroz-doce com canela

Mini pregos de vazia em bolo do caco

Torta de laranja do Algarve

Mini bifanas de cebolada em bola rústica

Pastéis de nata

Sortido de salgadinhos

Tarte de limão merengada

Tábua de queijos nacionais com tostas e doce de abóbora

Delícia algarvia

Salada de camarão com manga, alface romana e coentros

Fruta laminada (abacaxi, melão, manga, kiwi)

Salada de lentilhas com tomate cherry, queijo feta e orégãos

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



**FELIZ
ANO
NOVO 2026**

1 JANEIRO

12:00 – 15:00 BRUNCH

SELEÇÃO DE PEQUENO-ALMOÇO

Variedades de pão, croissants e folhados
Queijos, charcutaria e fumados
Estação de iogurtes e cereais
Ovos mexidos e estrelados, bacon, salsichas, tomate assado, cogumelos, batata rösti

SALADAS

Alface, tomate, cenoura, pepino, milho
Seleção de molhos: vinagrete, aioli, cocktail
Salada de grão com bacalhau, ovo e pimentos assados
Salada de quinoa com romã, pepino, hortelã e queijo feta
Salada de beterraba assada com laranja, rúcula e nozes caramelizadas
Salada asiática de frango com legumes crocantes e molho de sésamo
Espelho de carnes frias

PRANCHA DE SUSHI E SASHIMI

QUENTES

Canja de pato com hortelã fresca
Tranches de corvina assada com molho de camarão
Salmão corado com molho de manteiga, limão e alcaparras fritas
Ensopado de Borrego com pão frito
Peito de frango recheado com espinafres e mozarela
Lasanha de legumes assados e ricotta

SOBREMESAS

Estação de panquecas e crepes
Molhos: Morango, mel de rosmaninho e chocolate
Estação de gelados
Buffet de sobremesas do Chef
Salada de fruta

BEBIDAS

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

INFORMAÇÕES E RESERVAS

ALGARVE

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

REALHOTELSGROUP.COM

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

**FELIZ 2025
ANO 2026
NOVO**

PREÇOS E SUPLEMENTOS

JANTAR E FESTA DE RÉVEILLON

+ 2 NOITES DE ALOJAMENTO + BRUNCH DIA 1 DE JANEIRO

TIPOLOGIA DE QUARTOS	OCUPAÇÃO DUPLA Preço por adulto, desde:	OCUPAÇÃO INDIVIDUAL Preço por adulto, desde:
Quarto Standard	565 €	755 €
Villa T1	545 €	-

PREÇOS PARA CRIANÇAS E ADULTO EXTRA

(quando partilhando o quarto com 2 adultos)

Crianças dos 0 aos 5 anos	Gratuito
Crianças dos 6 aos 12 anos	277,50 €
Adulto extra	555 €

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