GRANDE REAL
SANTA EULÁLIA
RESORT & HOTEL SPA
ALBUFEIRA

The Season to Belong

Christmas experiences
for those who celebrate differently.

Natal no
Grande Real Santa Eulália Resort & Hotel Spa

Christmas at Grande Real Santa Eulália Resort & Hotel Spa

Há lugares que tornam os encontros ainda mais especiais.
Entre o mar e a tranquilidade dos jardins, o Natal convida a reunir,
partilhar e celebrar. No Grande Real Santa Eulália Resort & Hotel Spa,
cada detalhe dá vida a momentos pensados para ficar na memória.
Junte quem mais importa. Nós criamos o cenário para um Natal inesquecível.

Some places make every gathering feel even more special.
Between the sea and the tranquillity of the gardens, Christmas
invites us to come together, share and celebrate.
At Grande Real Santa Eulália Resort & Hotel Spa, every detail brings
to life moments designed to become lasting memories.
Bring together those who matter most.
We create the setting for an unforgettable Christmas.

GRANDE REAL SANTA EULÁLIA RESORT & HOTEL SPA

Jantar Buffet
Dinner Buffet

24 Dezembro · *December*

€79,00
Por pessoa · *Per guest*

O jantar será servido das 19h00 às 22h30
Crianças: 0 – 3 anos: gratuito | 4 – 12 anos: 50% de desconto

Dinner will be served from 07:00 pm to 10:30 pm
Children: 0 – 3 years old: free | 4 - 12 years old: 50% discount

T (+351) 289 598 000 | (+351) 915 100 629
E grse@realhotelsgroup.com
Custo de uma chamada para a rede fixa e móvel nacional
Cost of a call to the national landline and mobile network

ENTRADAS
STARTERS

Terrina de pato com pistácio e compota de pera e gengibre;
Bacalhau lascado sobre puré de grão e molho verde;
Panna cotta salgada de queijo de cabra com compota de figo e noz tostada;
Mini empadas de caça; Chamuças de legumes; Croquete de novilho;
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;

Duck terrine with pistachio and pear and ginger jam;
Flaked cod on chickpea purée with green sauce;
Savoury goat's cheese panna cotta with fig jam and toasted walnuts;
Mini game pies; Vegetable samosas; Beef croquette;
Basket of homemade bread, mini ciabatta, wholemeal rolls and olive bread;
Selection of Portuguese and international cheeses with toast and crackers;
Selection of cured meats, regional sausages and seasoned olives;

MARISCO
SEAFOOD

Camarão cozido, sapateira recheada e mexilhão em meia concha;
Ostras abertas ao momento;
Limão, molho cocktail, maionese de lima e vinagrete de chalota;

Boiled prawns, stuffed crab and mussels on the half shell;
Oysters freshly shucked to order;
Lemon, cocktail sauce, lime mayonnaise and shallot vinaigrette;

SALADAS
SALADS

Salada de faisão desfiado com castanhas, rúcula e romã com vinagrete de laranja;
Estopeta de atum;
Salada de beterraba assada com tangerina, sementes de abóbora e vinagrete de mel e gengibre;
Salada de penne com salmão assado, pimentos, espinafres e ervas frescas;
Salada de endívias e alface com maçã, aipo e nozes, com molho de iogurte;
Variedade de alfaces, tomate, cenoura, pepino, milho cozido, beterraba;
Molho cocktail, molho aioli, molho vinagrete, molho César, pickles e limão;

Shredded pheasant salad with chestnuts, rocket and pomegranate, with orange vinaigrette;
Estopeta de atum (traditional Algarve tuna salad);
Roasted beetroot salad with tangerine, pumpkin seeds and honey and ginger vinaigrette;
Penne salad with roasted salmon, peppers, spinach and fresh herbs;
Endive and lettuce salad with apple, celery and walnuts, with yoghurt dressing;
Mixed lettuces, tomato, carrot, cucumber, sweetcorn, beetroot;
Cocktail sauce, aioli, vinaigrette, Caesar dressing, pickles and lemon;

GRANDE REAL SANTA EULÁLIA RESORT & HOTEL SPA

Jantar Buffet

Dinner Buffet

24 Dezembro · *December*

~~€79,00~~

Por pessoa · *Per guest*

O jantar será servido das 19h00 às 22h30
Crianças: 0 – 3 anos: gratuito | 4 – 12 anos: 50% de desconto

Dinner will be served from 07:00 pm to 10:30 pm
Children: 0 – 3 years old: free | 4 - 12 years old: 50% discount

T (+351) 289 598 000 | (+351) 915 100 629
E grse@realhotelsgroup.com
Custo de uma chamada para a rede fixa e móvel nacional
Cost of a call to the national landline and mobile network

QUENTES *HOT DISHES*

Creme de abóbora assada com sementes tostadas;
Canja de galinha com massinha e hortelã à parte;
Roasted pumpkin cream soup with toasted seeds;
Chicken broth with small pasta and mint on the side;

Polvo no forno com batata-doce, grelos e pimentos assados;
Bacalhau com todos;
Perna de peru assada à florestal, com castanhas, cogumelos, bacon e cebolinhas;
Cabrito de leite assado no forno;
Oven-baked octopus with sweet potato, turnip greens and roasted peppers;
Boiled cod with potatoes, egg, carrots and cabbage;
Forest roasted turkey leg with chestnuts, mushrooms, bacon and baby onions;
Oven-roasted suckling goat;

Gratinado de lentilhas, beringela e espinafres com crosta de broa;
Lentil, aubergine and spinach gratin with a cornbread crust;

Batatinha assada com alho e tomilho;
Arroz de forno com enchidos regionais;
Legumes salteados com azeite de salsa;
Roasted baby potatoes with garlic and thyme;
Oven-baked rice with regional sausages;
Sautéed vegetables with parsley oil;

BUFFET DE SOBREMESAS *DESSERT BUFFET*

Bolo-Rei; Bolo Rainha; Rabanadas com calda de açúcar;
Sonhos de abóbora; Azevias de grão-de-bico; Coscorões;
Arroz doce com canela; Tronco de Natal;
Mousse de manga; Pudim Abade de Priscos;
Cheesecake de frutos vermelhos;
Bolachas e biscoitos tradicionais;
Fruta laminada; Cesto de fruta da época;
Traditional Bolo-Rei (Portuguese fruit cake);
Bolo Rainha (Portuguese dry fruits cake);
Typical seasonal French toast with sugar syrup; Pumpkin fritters;
Chickpea-filled Portuguese pastries; Traditional Portuguese fried pastries;
Rice pudding with cinnamon; Yule log;
Mango mousse; Abade de Priscos pudding;
Red berry cheesecake;
Traditional biscuits and cookies;
Sliced fruit; Basket of seasonal fruit;

BEBIDAS *DRINKS*

Água com e sem gás, refrigerantes, sumos de fruta, cerveja e vinhos tinto e branco da seleção do Grande Real Santa Eulália. Café e chá.
Still and sparkling water, soft drinks, fruit juices, beer, and red and white wines from the Grande Real Santa Eulália selection. Coffee & tea.

GRANDE REAL SANTA EULÁLIA RESORT & HOTEL SPA

Almoço Buffet
Lunch Buffet
25 Dezembro · *December*

€79,00
Por pessoa · *Per guest*

O almoço será servido das 13h00 às 15h30
Crianças: 0 – 3 anos: gratuito | 4 – 12 anos: 50% de desconto

Lunch will be served from 1:00 pm to 3:30 pm
Children: 0 – 3 years old: free | 4 - 12 years old: 50% discount

T (+351) 289 598 000 | (+351) 915 100 629
E grse@realhotelsgroup.com
Custo de uma chamada para a rede fixa e móvel nacional
Cost of a call to the national landline and mobile network

ENTRADAS
STARTERS

Lombo de veado assado, servido frio, com compota de frutos vermelhos e rúcula;
Salmão fumado com pepino, creme de queijo e rábano com endro;
Perdiz de escabeche suave com cebola roxa e laranja;
Salada de cogumelos marinados com alho, salsa e vinagre de vinho;
Mini vol-au-vent de cogumelos e castanhas;
Mini rissóis de Camarão;
Bolinhas de alheira;
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;

Roasted venison loin, served cold, with red berry jam and rocket;
Smoked salmon with cucumber, cream cheese and horseradish with dill;
Partridge in a mild escabeche marinade with red onion and orange;
Marinated mushroom salad with garlic, parsley and wine vinegar;
Mini mushroom and chestnut vol-au-vent;
Mini shrimp fritters;
Game sausage fried balls;
Basket of homemade bread, mini ciabatta, wholemeal rolls and olive bread;
Selection of Portuguese and international cheeses with toast and crackers;
Selection of cured meats, regional sausages and seasoned olives;

MARISCO
SEAFOOD

Camarão cozido, sapateira recheada e mexilhão em meia concha;
Ostras abertas ao momento;
Limão, molho cocktail, maionese de lima e vinagrete de chalota;

Boiled prawns, stuffed crab and mussels on the half shell;
Oysters freshly shucked to order;
Lemon, cocktail sauce, lime mayonnaise and shallot vinaigrette;

SALADAS
SALADS

Salada de bacalhau com batata, ovo, cebola roxa, azeitonas e salsa;
Salada de bulgur com abóbora assada, castanhas, salsa e cominhos;
Salada de feijão-verde com pimentos assados, cebola roxa e amêndoa tostada;
Salada de agrião com pera assada, nozes e queijo azul;
Salada de couve-roxa com maçã, sultanas e vinagrete de laranja e canela;
Variedade de alfaces, tomate, cenoura, pepino, milho cozido, beterraba;
Molho cocktail, molho aioli, molho vinagrete, molho César, pickles e limão;

Salt cod salad with potato, egg, red onion, olives and parsley;
Bulgur salad with roasted pumpkin, chestnuts, parsley and cumin;
Green bean salad with roasted bell peppers, red onion and toasted almonds;
Watercress salad with roasted pear, walnuts and blue cheese;
Red cabbage salad with apple, sultanas and orange and cinnamon vinaigrette;
Mixed lettuces, tomato, carrot, cucumber, sweetcorn, beetroot;
Cocktail sauce, aioli, vinaigrette, Caesar dressing, pickles and lemon;

GRANDE REAL SANTA EULÁLIA RESORT & HOTEL SPA

Almoço Buffet
Lunch Buffet
25 Dezembro · *December*

€79,00
Por pessoa · *Per guest*

O almoço será servido das 13h00 às 15h30
Crianças: 0 – 3 anos: gratuito | 4 – 12 anos: 50% de desconto

Lunch will be served from 1:00 pm to 3:30 pm
Children: 0 – 3 years old: free | 4 - 12 years old: 50% discount

T (+351) 289 598 000 | (+351) 915 100 629
E grse@realhotelsgroup.com
Custo de uma chamada para a rede fixa e móvel nacional
Cost of a call to the national landline and mobile network

QUENTES *HOT DISHES*

Creme de couve-flor com alho-francês e cebolinho;
Sopa rica de peixe com coentros e croutons de alho;
Cauliflower cream soup with leek and chives;
Fish soup with coriander and garlic croutons;

Salmão assado com crosta de ervas e molho de mostarda;
Escalopes de corvina salteados com camarão Black tiger, malagueta e lima;
Barriga de leitão crocante com maçã assada e molho do assado;
Bochechas de novilho estufadas em vinho tinto;
Roasted salmon with a herb crust and mustard sauce;
Sautéed croaker cutlets with black tiger prawns, chilli pepper and lime;
Crispy suckling pig belly with roasted apple and gravy;
Beef cheeks braised in red wine;

Feijoada de legumes com enchidos vegan;
Vegetable bean stew with vegan sausages;

Batata assada com alecrim;
Arroz basmati;
Cenoura e feijão-verde salteados;
Roasted potatoes with rosemary;
Basmati rice;
Sautéed carrots and green beans;

BUFFET DE SOBREMESAS *DESSERT BUFFET*

Bolo-Rei; Bolo Rainha; Rabanadas com calda de açúcar;
Sonhos de abóbora; Azevias de batata-doce; Coscorões;
Tronco de Natal;
Mousse de morango em texturas; Cheesecake de maracujá;
Brigadeiro de chocolate;
Bolachas e biscoitos tradicionais;
Fruta laminada; Cesto de fruta da época;
Traditional Bolo-Rei (Portuguese fruit cake);
Bolo Rainha (Portuguese dry fruits cake);
Typical seasonal French toast with sugar syrup; Pumpkin fritters;
Portuguese sweet potato-filled pastries;
Traditional Portuguese fried pastries; Yule log;
Strawberry mousse in textures; Passion fruit cheesecake;
Chocolate cake;
Traditional biscuits and cookies;
Sliced fruit; Basket of seasonal fruit;

BEBIDAS *DRINKS*

Água com e sem gás, refrigerantes, sumos de fruta, cerveja e vinhos tinto e branco da seleção do Grande Real Santa Eulália. Café e chá.
Still and sparkling water, soft drinks, fruit juices, beer, and red and white wines from the Grande Real Santa Eulália selection. Coffee & tea.

CONDIÇÕES DE RESERVA

As mesas atribuídas são de acordo com o número de pessoas por reserva.
A reserva só ficará confirmada em definitivo após o pagamento na sua totalidade por transferência bancária ou link de pagamento.
Não efetuamos reembolsos do valor previamente pago.
O valor apresentado inclui apenas a refeição e bebidas da seleção Grande Real Santa Eulália Resort & Hotel Spa.
A oferta inclui refeição em formato buffet.
As bebidas externas à oferta não estão incluídas.
Agradecemos o cumprimento do horário de reserva marcado.
São permitidas crianças, tendo em consideração que:
0 a 3 anos – grátis | 4 aos 12 anos – 50% do valor original.
O programa pode ser alterado por motivos imprevistos.
Caso o programa seja cancelado, o valor da sua reserva será devolvido na totalidade pelo Grande Real Santa Eulália Resort & Hotel Spa.
Poderá haver captação de imagem e som para fins de divulgação e partilha nos vários canais de comunicação.
Caso não pretenda ser filmado ou fotografado, por favor, informe a organização.
Ao efetuar o pagamento da reserva está a aceitar todas as condições acima descritas.

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Pagamento de 50% no ato de reserva e 50% até 30 dias antes da data.
Cancelamento até 29 dias antes da data – penalização dos 50% referentes ao depósito inicial.
Cancelamento 20 dias (inclusive) ou menos antes da data – penalização 100%.
O pagamento parcelado não se aplica a reservas efetuadas a menos de 30 dias da data 24/12 ou 25/12. Neste caso é aplicado o pagamento de 100% no ato de reserva.

Os nossos pratos ou bebidas 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 efetuar o pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.
IVA INCLUÍDO

BOOKING TERMS & CONDITIONS

Tables are allocated according to the number of guests in each reservation.
Reservations will only be considered fully confirmed upon receipt of full payment, either by bank transfer or payment link.
No refunds will be issued for amounts already paid.
The quoted rate includes the meal and beverages from the Grande Real Santa Eulália Resort & Hotel Spa selection only.
Dining will be served in buffet style.
Beverages not included in the stated package will be charged separately.
Guests are kindly requested to adhere to the scheduled reservation time.
Children are welcome under the following conditions:
0 to 3 years old: Complimentary | 4 to 12 years old: 50% of the published rate
The programme may be subject to change due to unforeseen circumstances.
Should the event be cancelled, Grande Real Santa Eulália Resort & Hotel Spa will refund the reservation amount in full.
Photographic, video and audio recordings may be taken for promotional and communication purposes across various channels.
Should you prefer not to be photographed or filmed, please inform the event organisers.
By proceeding with the reservation payment, you acknowledge and accept all the terms and conditions stated above.

PAYMENT TERMS & CONDITIONS

50% payment is required upon confirmation of the reservation, with the remaining 50% due no later than 30 days prior to the event date.
Cancellations made up to 29 days before the event date will incur a cancellation fee equivalent to the 50% initial deposit.
Cancellations made 20 days or less prior to the event date (inclusive) will incur a 100% cancellation fee.
Instalment payments are not available for reservations made fewer than 30 days before 24 December or 25 December. In such cases, full payment (100%) is required at the time of booking.

Our dishes or drinks may contain nuts, seeds or traces of foods which might cause allergies or food intolerance. If you require information about the detailed composition of the dishes, please ask our employees before making your order. No dish, food product or drink, including the couvert, can be charged unless requested by the customer or if it is unused by the customer. This establishment has a complaints book.
VAT INCLUDED