

FELIZ 2024
ANO 2025
NOVO

ATÉ 25 DE NOVEMBRO

247€

POR ADULTO

A PARTIR DE 26 DE NOVEMBRO

267 €

POR ADULTO

// **JANTAR E FESTA**
DE RÉVEILLON

// **BRUNCH** DIA 1

INFORMAÇÕES E RESERVAS

OLHÃO

T (+351) 289 091 300

E book.alg@realhotelsgroup.com

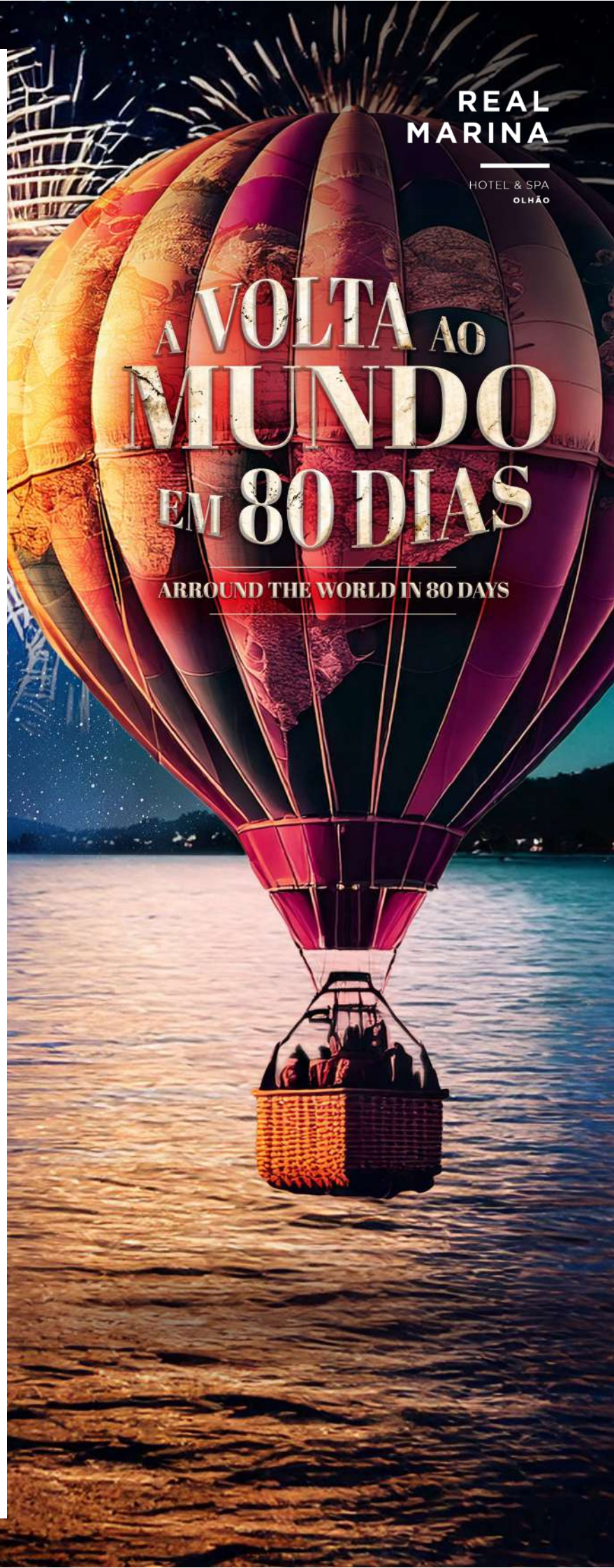
REALHOTELSGROUP.COM

**REAL
MARINA**

HOTEL & SPA
OLHÃO

A VOLTA AO
MUNDO
EM 80 DIAS

ARROUND THE WORLD IN 80 DAYS



FELIZ 2024
ANO 2025
NOVO

PROGRAMA

DRESS CODE: CASUAL CHIC

19:30

Dj Lobby | Cocktail de boas-vindas

20:00 - 22:00

Jantar de Gala com música ambiente

22:00 - 22:30

Duo com canções alusivas ao tema

23:00 - 23:45

Banda covers

00:00 Piso 1

DJ | Contagem decrescente

00:15

Banda

01:00

DJ + Ceia

PROGRAMA REALITO*

Crianças dos 4 aos 12 anos

20:30 - 21:00 Check in

21:00 - 23:00 Pinturas faciais, jogos e danças

23:00 - 23:45 Pinhata

23:45 - 00:15 Kids fechado

00:15 - 01:00 Insuflável

*Limitado ao número de vagas existentes

INFORMAÇÕES E RESERVAS

OLHÃO

T (+351) 289 091 300

E book.alg@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

31 DEZEMBRO

19:30 COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

20:00 JANTAR DE GALA

Começamos com uma sinfonia de sabores em panóplia de canapés alpinos

IBÉRIA: INÍCIO DA JORNADA

Vieiras da Galícia caramelizadas, camarão selvagem e texturas de manga

MAR REVOLTO: PELAS COSTAS DE ÁFRICA

Espadarte azul do Atlântico, camarão do Madagáscar, brassage de abóbora trufada

PELA ANTÁRTIDA: O CONTINENTE GELADO

Creme gelado de limão, bolhas da Bairrada

RUMO ÀS AMÉRICAS: PELAS TERRAS DO URUGUAI

Angus Aberdeen da pradaria, batata "à la crème", jus especial do nosso Chef

DO PACÍFICO À EUROPA: O FIM DA JORNADA

Chocolate com praliné crocante, creme de café e crumble de Yuzu

Café, petit fours

00:10 BAR ABERTO

Seleção Real Marina de whisky, rum, vodka, gin, licores nacionais, cerveja, refrigerantes e águas

01:00 CEIA

Caldo-verde macaense

Preguinhos de Moçambique com molho "Peri-Peri"

Mini hambúrgueres do Texas com "Cheese & BBQ sauce"

Camarão Selvagem do Senegal

Chamuça de legumes e de frango com caril das índias

Salada mediterrânea de frango

Tábua de queijos do velho continente, compotas caseira, Crackers & Cia.

Cheesecake ao estilo de Nova York

Pasteis de Nata dos Jerónimos

Brigadeiro do Rio

Churros mexicanos, creme de cacau

Mousse de chocolate ao estilo Caribenho

Frutos do trópico

1 JANEIRO 12:00 - 15:00 BRUNCH

PADARIA E PASTELARIA

Croissants

Pastéis de Nata | Sortido de folhados

Biscoitos

Panquecas

Pão de centeio | Pão integral | Pão com sementes

CEREAIS

Cereais de milho | Chocapic

Granola caseira com mel e frutos secos

IOGURTES

Iogurte natural

Iogurte com pedaços de morango

Iogurte com pedaços de pêssego e maracujá

TÁBUA DE QUEIJOS E CHARCUTARIA

Queijo brie | Queijo flamengo | Queijo fresco

Queijo emmental | Fiambre da perna

Fiambre de peito de per | Paio York fatiado |

Chouriço fatiado

QUENTES

Ovos mexidos | Ovos cozidos

Salsichas de aves | Tomate assado

Bacon | Feijão cozido | Cogumelos salteados

SALADAS

Tomate, cenourinha ralada bio, rodelas de

pepino bio, seleção gourmet de alfaces,

beterraba ralada, pimentos da estação,

pickles, azeitonas algarvias

Salada Niçoise com atum albacora corado

Salada de boulgour com abóbora assada e

queijo feta

Cocktail de camarão

Molhos: târaro, cocktail, gomos de limão,

vinagrete clássico,

vinagrete de balsâmico

SOPA

Creme de abóbora com espinafres

PRATOS PRINCIPAIS

Lasanha bolonhesa

Bacalhau confit com grelos salteados e broa

de milho de Trás-os-Montes

Lombinho de porco assado com castanhas e

molho de porto

Peitinhos de frango corados, crumble de

chouriça caseira

ACOMPANHAMENTOS

Legumes assados | Arroz de cenoura

Batata com especiarias

SHOW COOKING

Estação de risotos preparados ao vivo pelo

Chef

SOBREMESAS

Variedade de fruta laminada

Salada de frutas

Nota:

Preparámos uma harmonização de vinhos e uma seleção cuidadosa de bebidas, alcoólicas e não alcoólicas, para tornar a sua experiência verdadeiramente especial. Menus sujeitos a alterações sem aviso prévio. Possibilidade de mesas partilhadas.

FELIZ 2024
ANO 2025
NOVO

PREÇOS E SUPLEMENTOS

JANTAR DE RÉVEILLON E FESTA + BRUNCH

	Até 25 de Novembro de 2024	A partir de 26 de novembro de 2024
PREÇO PARA ADULTOS	247€	267 €
PREÇOS PARA CRIANÇAS	Até 25 de Novembro de 2024	A partir de 26 de novembro de 2024
Crianças dos 0 aos 5 anos	Free	Free
Crianças dos 6 aos 12 anos	123 €	133,50 €

POLÍTICA DE PAGAMENTO:

- Pagamento 30% - Depósito garantia na Confirmação - Não reembolsável
- Pagamento 70% - até 15 dias antes de dia do evento - Caso atrase o pagamento será considerado cancelamento e cobrado o valor 30% depósito inicial
- Pagamento 100% - No caso de reserva ser feita menos que 15 dias antes de dia 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.
- Mesas partilhadas.

INFORMAÇÕES E RESERVAS

OLHÃO

T (+351) 289 091 300

E book.alg@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM