

REAL MARINA

---

HOTEL & SPA  
OLHÃO

# Kit Banquetes

---

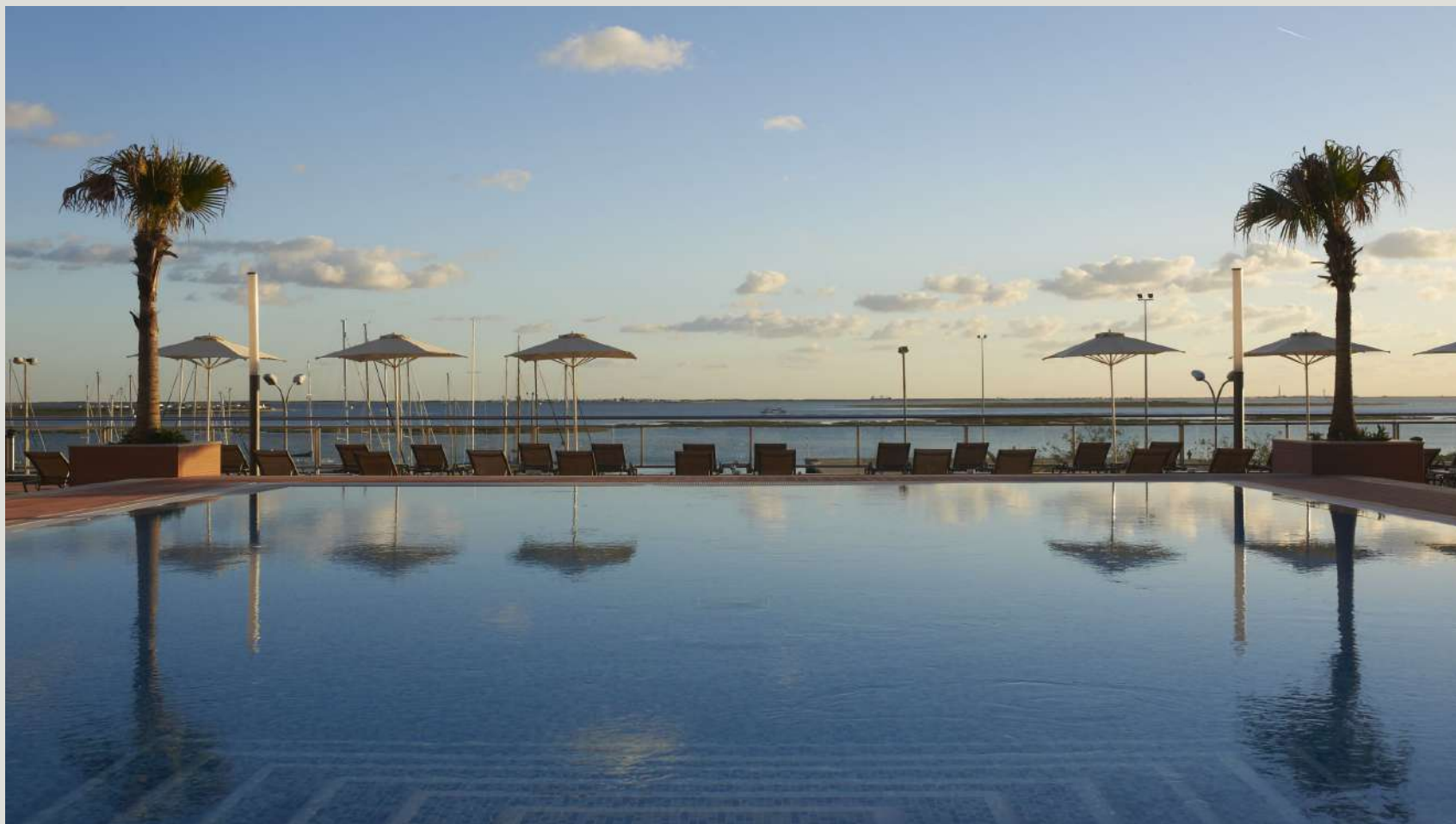
EVENTOS E CELEBRAÇÕES

# Sobre NÓS

Com uma vista privilegiada sobre o Parque Natural da Ria Formosa, uma das sete maravilhas de Portugal, o Real Marina Hotel & Spa é um verdadeiro refúgio 5 estrelas, em Olhão, que explora e dá a conhecer um Algarve diferente e tranquilo.

Composto por 144 quartos e suites, modernos e sofisticados, todos com varandas para relaxar, o hotel oferece ainda 2 restaurantes e 2 bares, duas piscinas exteriores com vista para a Ria e uma piscina interior, integrada no Real Spa Therapy, o nosso espaço dedicado ao bem-estar.

Apenas a 15km do Aeroporto de Faro, o Real Marina Hotel & Spa, dispõe de uma diversidade de espaços, cobertos ou ao ar livre, com serviços totalmente personalizados e adaptados a todo o tipo de eventos, sociais ou corporativos.



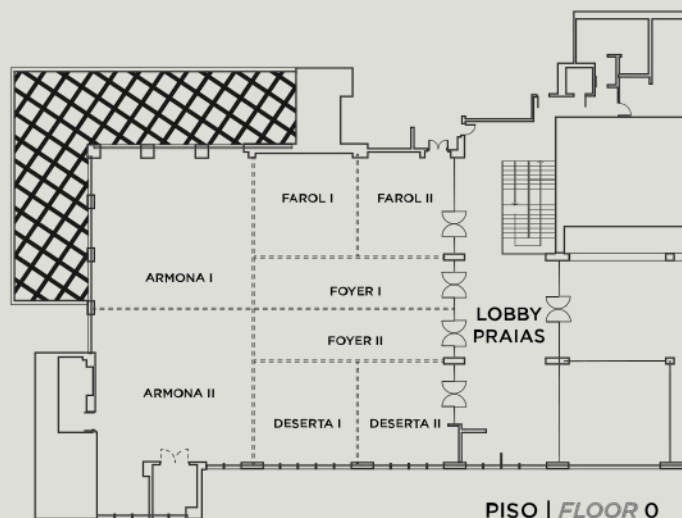
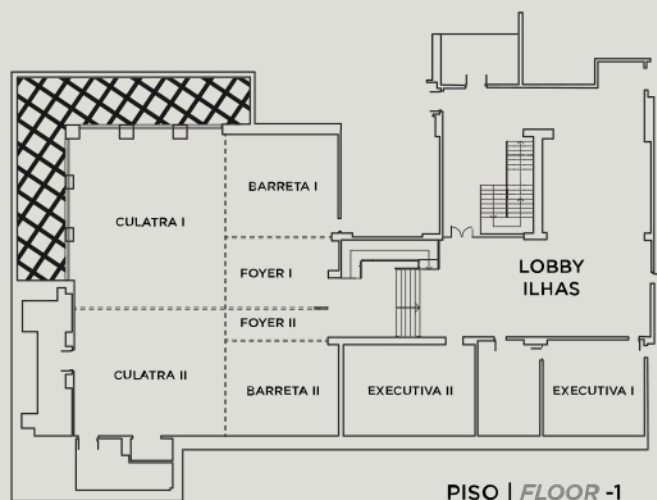
**REAL  
MARINA**

HOTEL & SPA  
OLHÃO

# Salas

## VENUES

- 15 salas multifuncionais
- Capacidade máxima da maior sala - 700 pessoas / plateia
- Luz natural na maioria das salas
- Aluguer de material audiovisual (valores sob consulta)
- Ligação de internet wireless e de banda larga
- Garagem com 50 lugares
- Serviço de catering
- Decoração (valores sob consulta)



EXTERIOR



# Salas

## VENUES

S A L A S		(C x L x A) DIMENSÕES	M2	PLATEIA	ESCOLA	EM U	RECEPÇÃO	BANQUETE	CABARET	BUFFET	MESA ÚNICA
PISO 1	Dunas	7,70x7,60x2,95	59	53	27	21	-	40	18	30	18
	Sapal	9,83x4,41x2,95	43	24	21	24	-	30	12	20	18
	Laguna	6,05x7,60x2,95	46	43	27	21	-	40	18	30	18
	Executive Lounge	7,45x2,83x2,95	21	24	12	-	-	17	18	12	18
	Dunas + Laguna		93	133	84	39	-	80	36	60	42
	Dunas + Laguna + Sapal		135	-	-	-	-	100	54	90	-
PISO 0	Praias	22,45x25,70x3,50	577	700	360	102	-	500	192	320	132
	Armona I	11,47x11,16x3,50	128	160	90	39	-	90	36	60	30
	Armona II	11,47x11,16x3,50	128	160	90	36	-	90	36	60	30
	Armona I + II	22,45x11,16x3,50	250	320	180	54	-	200	80	160	60
	Farol I	7,40x7,63x3,50	56	50	32	18	-	40	12	20	12
	Farol II	7,40x7,11x3,50	53	45	32	18	-	40	12	20	12
	Farol I + II	7,40x14,81x3,50	109	100	72	42	-	70	36	50	30
	Armona I + Farol I & II + Foyer I	11,47x25,70x3,50	295	350	180	84	-	240	96	160	72
	Deserta I	7,32x7,63x3,50	56	40	32	18	-	40	12	20	12
	Deserta II	7,32x6,50x3,50	47	35	32	18	-	40	12	20	12
	Deserta I & II	7,32x14,60x3,50	107	100	72	42	-	80	30	50	30
	Armona II + Deserta I & II + Foyer II	11x25,70x3,50	283	350	180	84	-	240	96	160	72
	Foyer I	3,75x14,60x3,50	55	-	-	-	-	-	-	-	-
	Foyer II	3,75x14,60x3,50	55	-	-	-	-	-	-	-	-
PISO -1	Ilhas	22,60x19,16x3	433	500	338	78	-	280	144	240	112
	Culatra I	12,91x11,61x3	150	150	87	48	-	100	48	80	42
	Culatra II	9,61x11,61x3	111	150	108	40	-	80	36	60	30
	Barreta I	7,43x8,22x3	61	50	36	30	-	40	24	40	18
	Barreta II	7x7,87x3	55	40	27	24	-	40	24	40	18
	Foyer I	5,12x7,28x3	37	-	-	-	-	-	-	-	-
	Foyer II	12,55x7,49x3	10	-	-	-	-	-	-	-	-
	Culatra I + Barreta I + Foyer I	12,95x19,10x3	247	283	168	69	-	150	90	130	56
	Culatra II + Barreta II + Foyer II	9,64x19,10x3	184	200	120	63	-	120	78	100	56

REAL  
MARINA

HOTEL & SPA  
OLHÃO

Kit Banquetes  
EVENTOS  
E CELEBRAÇÕES

BUFFET PEQUENO-ALMOÇO

CANAPÉS

SET MENUS

BUFFET VOLANTE

BUFFETS

BUFFETS TEMÁTICOS

BARBECUES

SUPLEMENTOS E EXTRAS  
AOS MENUS / BUFFETS

LUNCH BOXES

WELCOME DRINKS

SUPLEMENTOS DE BEBIDAS

BAR ABERTO





**REAL  
MARINA**

HOTEL & SPA  
OLHÃO

Kit Banquetes  
**EVENTOS  
E CELEBRAÇÕES**

**BUFFET PEQUENO-ALMOÇO**

- Canapés
- Set menus
- Buffet volante
- Buffets
- Buffets temáticos
- Barbecues
- Suplementos e extras aos menus / buffets
- Lunch boxes
- Welcome drinks
- Suplementos de bebidas
- Bar aberto

## BUFFET PEQUENO-ALMOÇO

Nº mínimo de pessoas: 25

### PADARIA E PASTELARIA

Variedade de pães regionais  
Pão integral  
Croissants  
Mini pastelaria

### COMPOTAS E MANTEIGAS

Compotas e mel  
Manteiga com sal e sem sal, creme de margarina

### CEREAIS

Cereais de chocolate, granola e corn flakes

### IOGURTES

Natural e de aromas

### FRUTAS

Salada de frutas  
Variedade de frutas frescas

### FRIOS

Seleção de queijos e charcutaria

### QUENTES

Bacon  
Batata gomos  
Ovos mexidos  
Salsichas  
Tomate assado

### BEBIDAS FRIAS

Água mineral, leite magro e meio gordo  
Sumo de laranja

### BEBIDAS QUENTES

Café expresso, descafeinado, Nescafé  
Leite magro e meio gordo, chocolate quente  
Seleção de chás e infusões

---

// 23,00€ por pessoa

Kit Banquetes  
EVENTOS  
E CELEBRAÇÕES

Buffet de pequeno-almoço

**CANAPÉS**

Set menus

Buffet volante

Buffets

Buffets temáticos

Barbecues

Suplementos e extras  
aos menus / buffets

Lunch boxes

Welcome drinks

Suplementos de bebidas

Bar aberto



## CANAPÉS

### CANAPÉS A

(escolha um total de 3 opções da nossa seleção)

---

// 9,50 € por pessoa

### CANAPÉS B

(escolha um total de 6 opções da nossa seleção)

---

// 14,50 € por pessoa

### CANAPÉS C

(escolha um total de 9 opções da nossa seleção)

---

// 17,00 € por pessoa

## SELEÇÃO PARA ESCOLHA

### CANAPÉS FRIOS

Espetada de mozzarella de búfala e tomate cereja com pesto

Vol-au-vent de queijo e salmão fumado

Mousse de atum em tostinha integral

Tâmara envolta em bacon

Wrap de presunto e queijo da serra

### CANAPÉS QUENTES

Mini rissol de camarão com molho cocktail

Mini pastel de bacalhau com maionese de alho

Bolinha de alheira com molho BBQ

Queijo de cabra gratinado com mel, em tostinha

Mini chamuça vegetariana

### CANAPÉS DOCES

Frutinhas de amêndoa do Algarve

Mini pastel de nata

Queijinho de figo

Queijinho de amêndoa

Mini brigadeiro



REAL  
MARINA

HOTEL & SPA  
OLHÃO

Kit Banquetes  
EVENTOS  
E CELEBRAÇÕES

Buffet de pequeno-almoço

Canapés

Pacotes de reunião

**SET MENUS**

Buffet volante

Buffets

Buffets temáticos

Barbecues

Suplementos e extras  
aos menus / buffets

Lunch boxes

Welcome drinks

Suplementos de bebidas

Bar aberto

**SET MENUS****MENU A****ENTRADA**

(escolha 1 opção de sopa ou salada da seleção A)

**PEIXE OU CARNE**

(escolha 1 opção de peixe ou de carne da seleção A)

**SOBREMESA**

(escolha uma opção de sobremesa da seleção A)

---

// 35,00 € por pessoa

**MENU B****ENTRADA**

(escolha 1 opção de sopa ou salada da seleção A ou B)

**PEIXE OU CARNE**

(escolha 1 opção de peixe ou de carne da seleção A ou B)

**SOBREMESA**

(escolha uma opção de sobremesa da seleção A ou B)

---

// 45,00 € por pessoa

**MENU C****ENTRADA**

(escolha 1 opção de sopa ou salada da seleção A ou B)

**PEIXE**

(escolha 1 opção de peixe da seleção A ou B)

**TIRA GOSTO**

Sorvete de limão com espumante e hortelã

**CARNE**

(escolha 1 opção de carne da seleção A ou B)

**SOBREMESA**

(escolha 1 opção de sobremesa da seleção A ou B)

---

// 49,00 € por pessoa

**SET MENUS****SELEÇÃO PARA ESCOLHA A****SALADAS**

Salada Caprese com pinhões e pesto  
Melão com presunto e redução de vinho do Porto  
Cocktail de camarão com fruta  
Queijo Chevre gratinado com mel, salada de verduras e geleia de maçã verde

**SOPAS**

Creme de legumes  
Sopa de curgete e pitada de caril  
Sopa de abóbora com espinafres salteados  
Creme de couve flor com crumble de amêndoa torrada

**PEIXES**

Filete dourada corado, salteado de pimentos e batata grelhada  
Robalo no forno, salteado de mexilhão e tomate, em cama de vegetais assados  
Tranche de salmão corada, risoto de lima e salteado de cogumelos  
Bife de atum grelhado, cebolada de coentros malandrinho de tomate

**CARNES**

Rolinho de peru com enchidos, puré de abóbora, vegetais e molho de Moscatel  
Peito de frango recheado com cheddar e presunto, gratinado de batata e legumes no forno  
Supremo de pintada corada, ragoût de cogumelos, braseado de batata e molho de vinho tinto  
Naco de porco com crosta de ervas e mostarda, tortilha de batata, vegetais e molho de vinho do Porto

**SOBREMESAS**

Tarte de morangos  
Cheesecake de frutos vermelhos  
Duo de tortas Algarvias  
Mousse de Alfarroba com crumble de frutos secos

**SELEÇÃO PARA ESCOLHA B****SALADAS**

Carpaccio de novilho com rúcula e pesto  
Camarão crocante servido sobre puré de ervilhas e rebentos de alfaces  
Folhadinhos de salmão fumado com alcachofras e rúcula  
Salada Niçoise com Tataki de atum vermelho

**SOPAS**

Creme de cenoura com agrião  
Creme de ervilhas com presunto crocante  
Sopa de cogumelos com creme de nata e cebolinho  
Sopa de tomate com croutons

**PEIXES**

Lombo de bacalhau confitado em azeite, sobre esmagada de grão e grelos  
Robalo assado com camarão, malandrinho de tomate e coentros  
Filete de peixe galo sobre vegetais agridoce e molho de açafraão  
Tranche de corvina assada, estufado de alho francês e camarão

**CARNES**

Magret de pato tostado com pimentas, risotto de cogumelos, espargo verde e molho de laranja  
Perna de pato confit, vegetais assados, tatata tortilha e molho de vinho do Porto e tomilho  
Entrecôte à portuguesa  
Lombo de javali assado, com risotto de espargos verdes e molho de vinho tinto

**SOBREMESAS**

Brownie de chocolate e nozes, com morangos e gelado de nata  
Tartelete de mousse de queijo, crumble de pistáchios e frutos do bosque  
Sablet de maçã e frutos vermelhos, gelado de baunilha  
Tiramisù, ganache de chocolate e crumble de framboesa

Kit Banquetes  
EVENTOS  
E CELEBRAÇÕES

Buffet de pequeno-almoço

Canapés

Pacotes de reunião

Set menus

**BUFFET VOLANTE**

Buffets

Buffets temáticos

Barbecues

Suplementos e extras  
aos menus / buffets

Lunch boxes

Welcome drinks

Suplementos de bebidas

Bar aberto

## BUFFET VOLANTE

Nº mínimo de pessoas: 50

## BUFFET EM ESTILO FINGER FOOD

### ENTRADAS | TAPAS

Bolinha de lenha com presunto e queijo da Serra  
Baguete integral com pasta de atum  
Wrap de salmão fumado com alfaces e molho mostarda  
Fatias de pizza fiambre e azeitona  
Saladinha de atum  
Cocktail de camarão com frutas  
Biqueirão em tempura  
Tiras de choco panadas  
Sticks de frango  
Coxinha de frango  
Pastéis de bacalhau  
Rissóis de camarão  
Empadas de frango  
Shot de gaspacho  
Mini vol au vent com queijo creme e cebolinho  
Palitos de queijo cheddar  
Palitos de queijo emmental  
Gressinos

### PRATO QUENTE

Bacalhau com natas e crosta de broa

### SOBREMESAS

Pastel de nata  
Brigadeirinhos  
Queijinhos de amêndoa  
Panacotta de Frutos Vermelhos  
Torta de laranja  
Tartitas de fruta  
Baba de camelo  
Folhadinhos de chocolate

---

// 44,00 € por pessoa

Kit Banquetes  
EVENTOS  
E CELEBRAÇÕES

Buffet de pequeno-almoço

Canapés

Pacotes de reunião

Set menus

Buffet volante

**BUFFETS**

Buffets temáticos

Barbecues

Suplementos e extras  
aos menus / buffets

Lunch boxes

Welcome drinks

Suplementos de bebidas

Bar aberto

## BUFFETS

Nº mínimo de pessoas: 40

### BUFFET A

#### SALADAS COMPOSTAS

(escolha 3 opções da seleção de saladas)

#### SALADAS SIMPLES | MOLHOS E GUARNIÇÕES

Mistura de alfaces  
Cenoura ralada  
Tomate  
Pepino em rodela  
Pimentos em juliana  
Vinagrete de vinho branco  
Vinagrete balsâmico  
Molho tártaro  
Molho cocktail  
Azeitonas marinadas  
Pickles e limão

Cesto de pães e manteigas  
Sortido de salgadinhos

#### SOPA

(escolha 1 opção da seleção de sopas)

#### MASSA

(escolha 1 opção da seleção de massas)

#### PEIXE OU CARNE

(escolha 1 opção de peixe ou de carne da seleção)

#### GUARNIÇÕES QUENTES

Arroz pilaf  
Batata rodela fina com ervas Provence

Legumes salteados

#### SOBREMESAS

(escolha 3 opções da seleção de sobremesas)

Salada de frutas

---

// 32,00 € por pessoa



## BUFFETS

Nº mínimo de pessoas: 40

### BUFFET B

#### SALADAS COMPOSTAS

(escolha 4 opções da seleção de saladas)

#### SALADAS SIMPLES | MOLHOS E GUARNIÇÕES

Mistura de alfaces  
Cenoura ralada  
Tomate  
Pepino em rodela  
Pimentos em juliana  
Beterraba marinada  
Vinagrete de vinho branco  
Vinagrete balsâmico  
Molho tártaro  
Molho cocktail  
Azeitonas marinadas  
Pickles e limão

Cesto de pães e manteigas  
Sortido de salgadinhos

#### FRIOS

Bruschetta de presunto  
Cogumelo recheado

#### SOPA

(escolha 1 opção da seleção de sopas)

#### MASSA

(escolha 1 opção da seleção de massas)

#### PEIXE

(escolha 1 opção da seleção de peixe)

#### CARNE

(escolha 1 opção da seleção de carne)

#### GUARNIÇÕES QUENTES

Arroz pilaf  
Batata rodela fina com ervas Provence  
Legumes salteados

#### SOBREMESAS

(escolha 4 opções da seleção de sobremesas)

Salada de frutas

---

// 44,00 € por pessoa

**BUFFETS****SELEÇÃO PARA ESCOLHA****SALADAS**

Salada César  
Salada Grega com azeitona preta  
Salada de bulgur com vegetais assados e hortelã  
Salada de quinoa com peito de frango grelhado e molho mostarda antiga  
Salada de atum com feijão frade e coentros  
Cocktail de camarão

**MASSAS**

Lasanha vegetariana  
Penne à Napolitana com azeitona preta  
Fusilli com molho cogumelos

**SOPAS**

Caldo verde com chouriço caseiro  
Creme de legumes  
Sopa de tomate com croutons

**PEIXES**

Postinhas de salmão no forno com tomate fresco e azeitona  
Bifes de atum de cebolada  
Tranche de perca gratinada com espinafres salteados  
Bacalhau com natas  
Filete de robalo com pimentos saltados e balsâmico  
Peixe galo com molho de camarão

**CARNES**

Cachaço de porco assado com molho brandy mel  
Frango grelhado  
Carne de porco à Portuguesa  
Strogonoff de peru  
Bifinhos à Portuguesa  
Arroz de pato com chouriça caseira

**SOBREMESAS**

Pudim de ovos  
Cheesecake de frutos vermelhos  
Mousse de chocolate  
Quindim de amêndoa  
Torta de laranja  
Semi-Frio de chocolate

Kit Banquetes  
EVENTOS  
E CELEBRAÇÕES

Buffet de pequeno-almoço

Canapés

Pacotes de reunião

Set menus

Buffet volante

Buffets

**BUFFETS TEMÁTICOS**

Barbecues

Suplementos e extras  
aos menus / buffets

Lunch boxes

Welcome drinks

Suplementos de bebidas

Bar aberto

## BUFFETS TEMÁTICOS

Nº mínimo de pessoas: 50

### TEMÁTICO DO MAR

#### SALADAS COMPOSTAS

(escolha 4 opções da seleção de saladas)

#### SALADAS SIMPLES | MOLHOS E GUARNIÇÕES

Mistura de alfaces  
Cenoura ralada  
Tomate  
Pepino em rodela  
Pimentos juliana  
Vinagrete de vinho branco  
Vinagrete balsâmico  
Molho tártaro  
Molho cocktail  
Azeitonas marinadas  
Pickles e limão

Cesto de pães e manteigas

#### FRIOS

Camarão cozido

#### SOPA

(escolha 1 opção da seleção de sopas)

#### PEIXE

(escolha 1 opção da seleção de peixe)

#### CARNE

(escolha 1 opção da seleção de carne)

#### GUARNIÇÕES QUENTES

Arroz com sultanas  
Batata rodela fina com ervas Provence  
Legumes salteados

#### SOBREMESAS

(escolha 4 opções da seleção de sobremesas)

Salada de frutas

---

// 60,00 € por pessoa

## SELEÇÃO PARA ESCOLHA

### SALADAS

Salada de búzios com cebolinhas em conserva  
Salada de frutos do mar  
Cocktail de camarão  
Salada de lulas com pepino  
Salada de choco à Algarvia  
Salada de polvo com alho e coentros

### SOPAS

Sopa de peixe algarvia  
Crème de alho francês com camarão  
Crème de cenoura

### PEIXES

Medalhões de atum de cebolada  
Tranche de salmão com molho à Algarvia  
Dourada no forno com tomate e azeitona

### CARNES

Carne de porco com amêijoas  
Frango de caril com camarão  
Lombinho de porco com camarão

### SOBREMESAS

Tarte de requeijão  
Quindim de amêndoa  
Torta de laranja  
Mousse de alfarroba  
Tarte de limão merengada  
Cheesecake de frutos vermelhos

## BUFFETS TEMÁTICOS

Nº mínimo de pessoas: 50

### TEMÁTICO ITALIANO

#### SALADAS COMPOSTAS

(escolha 4 opções da seleção de saladas)

#### SALADAS SIMPLES | MOLHOS E GUARNIÇÕES

Mistura de alfaces  
Cenoura ralada  
Tomate  
Pepino em rodela  
Pimentos juliana  
Vinagrete de vinho branco  
Vinagrete balsâmico  
Molho tártaro  
Molho cocktail  
Azeitonas marinadas  
Pickles e limão

Cesto de pão, focaccia e manteigas

#### FRIOS

#### PIZZA

#### SHOW-COOKING DE PASTAS E RISOTOS

#### SOPA

(escolha 1 opção da seleção de sopas)

#### PEIXE

(escolha 1 opção da seleção de peixe)

#### CARNE

(escolha 1 opção da seleção de carne)

#### GUARNIÇÕES QUENTES

Arroz de pinhões  
Batata rodela fina com especiarias  
Legumes assados com orégãos

#### SOBREMESAS

(escolha 4 opções da seleção de sobremesas)

Salada de frutas

---

// 46,00 € por pessoa

## SELEÇÃO PARA ESCOLHA

### SALADAS

Carpaccio de novilho co molho de mostarda  
Fusilli com tomate, cebola e salame  
Vegetais gratinados com parmesão  
Panzanella  
Salada Caprese  
Cogumelo recheado e gratinado com parmesão

### SOPAS

Sopa Minestrone  
Creme de tomate com manjeriço e croutons  
Pasta e Fagioli (sopa italiana de macarrão e feijão)

### PEIXES

Postinhas de salmão ao alho e napolitana  
Tranche de perca alla Puttanesca  
Filete de robalo com pimentos e parmesão

### CARNES

Novilho com tomate e mozzarella de búfala  
Frango "alla cacciatora"  
Saltimbocca de porco

### SOBREMESAS

Tiramisú  
Finger Panacotta de Frutos Vermelhos  
Tartelette de merengue italiano  
Bolo Ópera com Framboesa  
Cheesecake de limão  
Bolo de chocolate com frutos secos



Kit Banquetes  
EVENTOS  
E CELEBRAÇÕES

Buffet de pequeno-almoço

Canapés

Pacotes de reunião

Set menus

Buffet volante

Buffets

Buffets temáticos

**BARBECUES**

Suplementos e extras  
aos menus / buffets

Lunch boxes

Welcome drinks

Suplementos de bebidas

Bar aberto



## BARBECUES

Nº mínimo de pessoas: 50

### BARBECUE A

#### SALADAS COMPOSTAS

(escolha 3 opções da seleção de saladas)

#### SALADAS SIMPLES | MOLHOS E GUARNIÇÕES

Mistura de alfaces  
Cenoura ralada  
Tomate  
Pepino em rodela  
Pimentos juliana  
Beterraba marinada  
Cenoura marinada com cominhos  
Vinagre de vinho branco  
Vinagre balsâmico  
Molho tártaro  
Molho cocktail  
Azeitonas marinadas  
Pickles e limão

Cesto de pães e manteigas

#### SOPA

(escolha 1 opção da seleção de sopas)

#### PEIXE

(escolha 2 opções da seleção de peixe)

Extra peixe com custo adicional

// 5,00 €

#### CARNE

(escolha 2 opções da seleção de carne)

Extra carne com custo adicional

// 5,50 €

Extra espetadinhos de camarão com abacaxi com custo adicional

// 5,50 €

#### GUARNIÇÕES QUENTES

Arroz pilaf  
Batata rodela fina com ervas Provence  
Legumes assados

#### SOBREMESAS

(escolha 4 opções da seleção de sobremesas)

Salada de frutas

---

// 38,00 € por pessoa

## BARBECUES

Nº mínimo de pessoas: 50

### BARBECUE B

#### SALADAS COMPOSTAS

(escolha 4 opções da seleção de saladas)

#### SALADAS SIMPLES | MOLHOS E GUARNIÇÕES

Mistura de alfaces  
Cenoura ralada  
Tomate  
Pepino em rodela  
Pimentos juliana  
Beterraba marinada  
Cenoura marinada com cominhos  
Vinagre de vinho branco  
Vinagre balsâmico  
Molho tártaro  
Molho cocktail  
Azeitonas marinadas  
Pickles e limão

Cesto de pães e manteigas

#### SOPA

(escolha 1 opção da seleção de sopas)

#### PEIXE

(escolha 3 opções da seleção de peixe)

Extra peixe com custo adicional

// 5,50 €

#### CARNE

(escolha 3 opções da seleção de carne)

Extra carne com custo adicional

// 5,00 €

Extra espetadinhos de camarão com abacaxi com custo adicional

// 7,00 €

#### GUARNIÇÕES QUENTES

Arroz pilaf  
Batata rodela fina com ervas Provence  
Legumes assados

#### SOBREMESAS

(escolha 4 opções da seleção de sobremesas)

Salada de frutas

---

// 43,00 € por pessoa

## SELEÇÃO PARA ESCOLHA

### SALADAS

Salada César  
Salada grega com azeitona preta  
Salada de bulgur com vegetais assados e hortelã  
Salada de bacalhau lascado com pimentos assados  
Salada de atum com feijão frade e coentros  
Cocktail de camarão

### MASSAS

Lasanha vegetariana  
Penne à Napolitana com azeitona preta  
Farfalle com molho de cogumelos

### SOPAS

Gaspacho (sopa fria)  
Caldo verde com chouriço caseiro  
Creme de legumes

### PEIXES

Robalinhos  
Douradinhas  
Sardinhas  
Bifes de atum  
Lulas

### CARNES

Frango  
Costeletas de borrego  
Salsicha de churrasco  
Medalhões de porco  
Bifinhos de novilho

### SOBREMESAS

Pudim de café  
Cheesecake  
Baba de camelo  
Bolo de brigadeiro  
Torta de laranja  
Semifrio de frutos silvestres

Kit Banquetes  
EVENTOS  
E CELEBRAÇÕES

Buffet de pequeno-almoço

Canapés

Pacotes de reunião

Set menus

Buffet volante

Buffets

Buffets temáticos

Barbecues

**SUPLEMENTOS E EXTRAS  
AOS MENUS / BUFFETS**

Lunch boxes

Welcome drinks

Suplementos de bebidas

Bar aberto

**SUPLEMENTOS E EXTRAS AOS MENUS / BUFFETS****SUPLEMENTO PRATO EXTRA**

Opcional nos set menus

---

// 15,00 € por pessoa

**CAMARÃO COZIDO**

---

// 12,00 €

**BUFFET DE SOBREMESAS**

Pudim de café, cheesecake, baba de camelo, torta de laranja e tarte banoffee

---

// 14,00 €

**CESTO DE MINI SALGADOS**

Mini empada de frango | 25 unid.

---

// 28,00 €

Mini rissóis de camarão | 25 unid.

---

// 15,00 €

Mini pastel de bacalhau | 25 unid.

---

// 15,00 €

Bolinha de alheira | 25 unid.

---

// 27,00 €

Mini coxinha de frango | 25 unid.

---

// 20,00 €

**TÁBUA DE QUEIJOS | ENCHIDOS**

1 tábua de queijos, mel e bolachas | 30 pax

---

// 180,00 €

1 tábua de enchidos e variedade de pães | 30 pax

---

// 135,00 €

**TAPAS NA MESA**

Azeitonas marinadas

Cenoura algarvia

Saladinha de polvo

Queijo fresco

Chouriço caseiro assado

Camarão cozido

Mini pastéis de bacalhau

Mini rissóis de camarão

Molho cocktail

Molho tártaro

---

// 12,00 €

Kit Banquetes  
EVENTOS  
E CELEBRAÇÕES

Buffet de pequeno-almoço

Canapés

Pacotes de reunião

Set menus

Buffet volante

Buffets

Buffets temáticos

Barbecues

Suplementos e extras  
aos menus / buffets

**LUNCH BOXES**

Welcome drinks

Suplementos de bebidas

Bar aberto

## LUNCH BOXES

### LUNCH BOX A

Sanduíche (escolha 1 opção)  
Bolos (escolha 1 opção)  
Fruta (escolha 1 opção)  
Bebida (escolha 1 opção)  
Molhos  
Maionese  
Ketchup

---

// 14,00 € por pessoa

### LUNCH BOX B

Sanduíche (escolha uma opção)  
Salada (escolha 1 opção)  
Salgadinhos (escolha 1 opção)  
Bolos (escolha 1 opção)  
Fruta (escolha 1 opção)  
Bebida (escolha 1 opção)  
Molhos  
Maionese  
Ketchup  
Azeite  
Vinagre

---

// 20,00 € por pessoa

## SELEÇÃO PARA ESCOLHA

### SANDUÍCHES

Baguete de queijo e fiambre  
Baguete integral de atum com maionese  
Focaccia mediterrânea com vegetais grelhados e queijo fresco  
Baguete de pasta de frango com maionese, alface e tomate

### SALADAS

Salada César com frango  
Salada de atum com ovo  
Salada grega com queijo feta  
Salada de abacaxi com camarão e molho cocktail

### SALGADINHOS

Mini empadas de frango | 2 unid.  
Mini rissóis de camarão | 3 unid.  
Mini pastéis de bacalhau | 3 unid.  
Mini coxinha de frango | 3 unid.

### BOLOS

Bolo de arroz  
Pastel de nata  
Chausson de maçã | 2 unid.  
Chausson de chocolate | 2 unid.

### FRUTA

Banana  
Maçã Granny Smith  
Maçã Starking  
Pêra

### BEBIDAS

Água mineral | 0,33l  
Néctar | 0,20l  
Refrigerante de lata

Kit Banquetes  
EVENTOS  
E CELEBRAÇÕES

Buffet de pequeno-almoço

Canapés

Pacotes de reunião

Set menus

Buffet volante

Buffets

Buffets temáticos

Barbecues

Suplementos e extras  
aos menus / buffets

Lunch boxes

**WELCOME DRINKS**

Suplementos de bebidas

Bar aberto



## WELCOME DRINKS

### WELCOME DRINK A

Sumo de laranja  
Vinho do Porto  
Espumante  
Aperitivos salgados

---

// 9,00 € | por pessoa | duração de 1/2 hora

// 13,00 € | por pessoa | duração de 1 hora

### WELCOME DRINK B

Sumo de laranja  
Cerveja  
Martini  
Espumante  
Vinho Branco / Rosé / Tinto  
Aperitivos salgados

---

// 10,00 € | por pessoa | duração de 1/2 hora

// 13,00 € | por pessoa | duração de 1 hora

### WELCOME DRINK C

Sumo de laranja  
Cerveja  
Vinho Branco / Tinto / Rosé  
Gin tónico  
Sangria espumante  
Aperitivos salgados

---

// 14,00 € | por pessoa | duração de 1/2 hora

// 17,00 € | por pessoa | duração de 1 hora

Kit Banquetes  
EVENTOS  
E CELEBRAÇÕES

Buffet de pequeno-almoço

Canapés

Pacotes de reunião

Set menus

Buffet volante

Buffets

Buffets temáticos

Barbecues

Suplementos e extras  
aos menus / buffets

Lunch boxes

Welcome drinks

**SUPLEMENTOS DE BEBIDAS**

Bar aberto

## SUPLEMENTOS DE BEBIDAS

**REAL  
MARINA**

HOTEL & SPA  
OLHÃO

### SUPLEMENTO REAL A

(sem bebidas alcoólicas)

Água mineral  
Refrigerantes  
Néctares  
Café

---

// 8,00 € por pessoa

### SUPLEMENTO REAL B

(com bebidas alcoólicas)

Água mineral  
Refrigerantes  
Cerveja  
Vinho branco  
Vinho tinto  
Café

---

// 12,00 € por pessoa

Kit Banquetes  
EVENTOS  
E CELEBRAÇÕES

Buffet de pequeno-almoço

Canapés

Pacotes de reunião

Set menus

Buffet volante

Buffets

Buffets temáticos

Barbecues

Suplementos e extras  
aos menus / buffets

Lunch boxes

Welcome drinks

Suplementos de bebidas

**BAR ABERTO**

## BAR ABERTO

### BAR ABERTO A

(com bebidas alcoólicas)

Água mineral  
Refrigerantes  
Néctares  
Cerveja  
Licores nacionais  
Rum  
Vodka  
Whisky novo  
Gin

---

// 23,00 € | por pessoa | duração de 1 hora

// 35,00 € | por pessoa | duração de 3 horas

// 19,00 € | por pessoa | hora extra

### BAR ABERTO B

(com bebidas alcoólicas)

Água mineral  
Refrigerantes  
Néctares  
Cerveja  
Licores nacionais  
Rum  
Vodka  
Whisky novo  
Mojitos (clássico & sabores)  
Caipirinha / Caipirosca (clássica & sabores)  
Gin

---

// 27,00 € | por pessoa | duração de 1 hora

// 51,00 € | por pessoa | duração de 3 horas

// 26,00 € | por pessoa | hora extra

# REAL MARINA

---

HOTEL & SPA  
**OLHÃO**

## A V I S O

O hotel reserva-se o direito de alterar, mediante aviso prévio, algum prato das seleções aqui apresentadas para responder à sazonalidade/disponibilidade dos respetivos produtos.

Os nossos pratos ou bebidas podem conter frutos de casca rija, sementes ou vestígios de alimentos que podem provocar alergias ou intolerância alimentar.

Pedimos por favor que informe o hotel mediante confirmação de um serviço.

# REAL MARINA

---

HOTEL & SPA  
OLHÃO

REAL MARINA HOTEL & SPA

---

Av. 5 de Outubro - 8700-307 Olhão - Portugal  
Tel. (+351) 289 091 300 | Fax. (+351) 289 091 301  
E-mail: [eventos.olhao@realhotelsgroup.com](mailto:eventos.olhao@realhotelsgroup.com)

Coordenadas para GPS: Latitude 37° 1.436 N Longitude -7° 50.901 W