



MARINA com Noélia



Nascida no coração do Algarve, a chef Noélia Jerónimo é uma apaixonada defensora da cozinha portuguesa e uma verdadeira embaixadora dos sabores da sua terra. Ao longo dos anos, o seu talento e dedicação foram esculpidos com amor e respeito pelos ingredientes locais, resultando em pratos que contam histórias de mar e terra.

Neste Natal, para os jantares de grupo, a chef Noélia preparou menus cuidadosamente elaborados para proporcionar uma experiência gastronómica única. Os convidados poderão deliciar-se com uma seleção de pratos que destacam o melhor da cozinha local, ideal para celebrar momentos especiais em boa companhia.



menu Alma e Tradição

45€

POR PESSOA
MÁXIMO 100 PESSOAS

ENTRADA	Sopa de peixe
PRATO PRINCIPAL	Arroz de Lingueirão
SOBREMESA	Mousse de chocolate com caramelo de azeite, Bolo Rei, rabanadas, sonhos a partilhar
BEBIDAS	Águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja, Vinhos seleção Marina com Noélia

menu Sabores e Memórias

55€

POR PESSOA
MÁXIMO 50 PESSOAS

ENTRADA	Canja de amêijoas e coentros
PRATO PRINCIPAL ESCOLHA 1 OPÇÃO	Arroz crocante com polvo, lardo Arroz de Robalo com algas
SOBREMESA	Pêssegos escalfados, amêndoas e baunilha Bolo Rei, rabanadas, sonhos a partilhar
BEBIDAS	Águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja, Vinhos seleção Marina com Noélia

*Welcome drink de uma hora acresce 8€ (por pessoa) que inclui: (Flute de espumante, água mineral, sumo de laranja, martini Bianco, Rosso, Porto Tónico e aperitivos salgados).
Inclui organização e acompanhamento do evento, decoração natalícia das mesas e sala, sistema de som (mediante disponibilidade).
Estacionamento gratuito (mediante disponibilidade).
Propostas de animação mediante pagamento adicional. IVA incluído à taxa legal em vigor.

INFORMAÇÕES E RESERVAS • T 913 308 129 | E reservasnoelia@realhotelsgroup.com

menu Amor e Celebração

65€

POR PESSOA
MÁXIMO 50 PESSOAS

ENTRADAS PARA PARTILHAR	Tártaro de Atum e papadum Amêijoas da Ria Formosa
PRATO DE PEIXE	Arroz crocante de Robalo
PRATO DE CARNE	Tornedó com gratin de batata e legumes assados
SOBREMESA	Abade de Priscos e citrinos Bolo Rei, rabanadas, sonhos a partilhar
BEBIDAS	Águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja, Vinhos seleção Marina com Noélia

PRAZOS DE CANCELAMENTO E PENALIZAÇÕES:

- Cancelamento até 1 mês antes do evento - penalização de 50% do valor total da reserva
- Cancelamento entre 30 dias e 15 dias antes do evento - penalização de 75% do valor total da reserva
- Qualquer cancelamento durante os 14 dias antes da data do evento, será debitado na sua totalidade

RESERVA E GARANTIA DO EVENTO:

Para confirmação do evento terá de ser efectuado um pagamento de 50% do valor total da reserva, não reembolsável, e os restantes 50% até 14 dias antes do evento. A factura final só será emitida após pagamento total e após o evento.