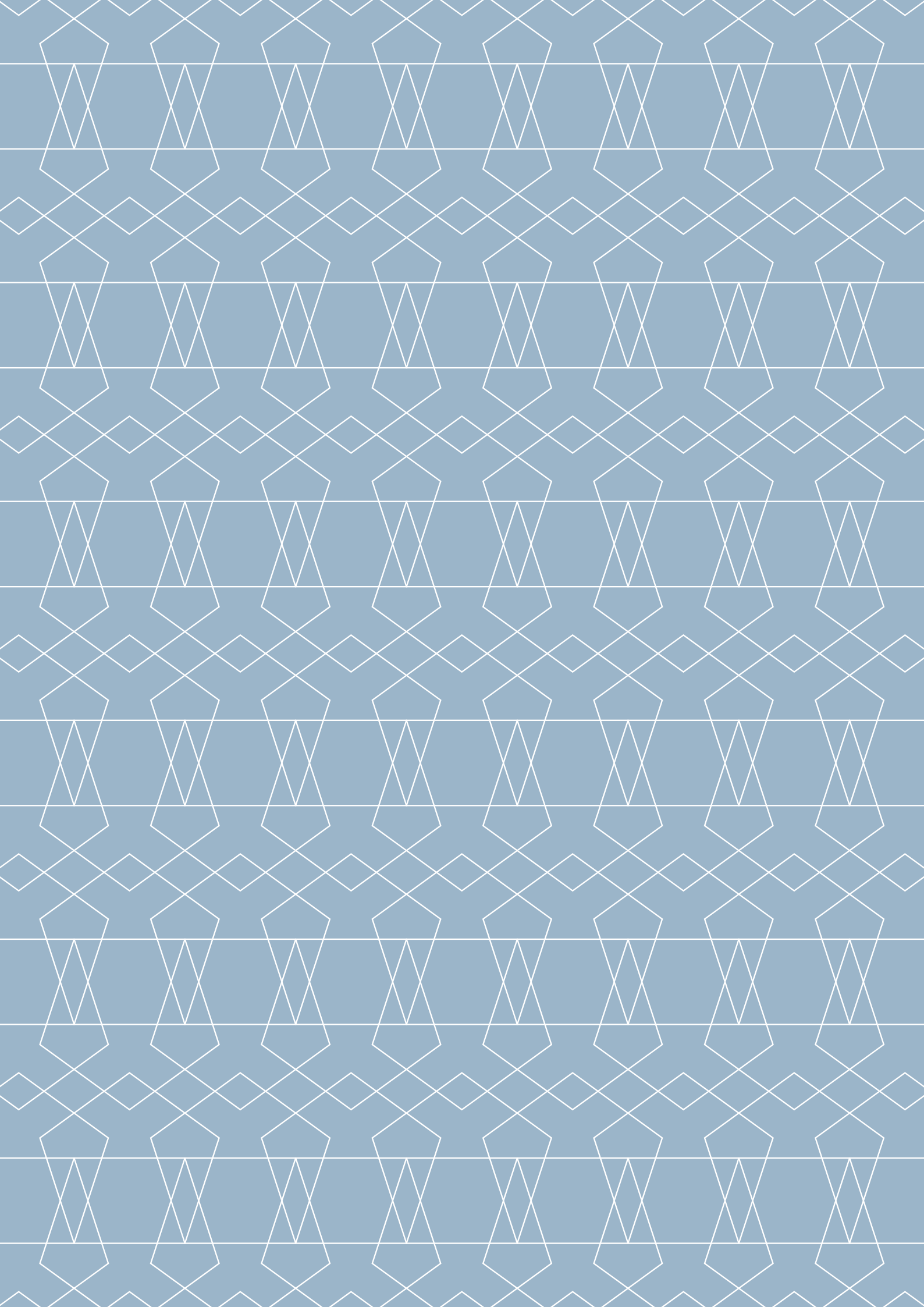


TIVOLI CARVOEIRO ALGARVE RESORT

CASAMENTOS  
INTIMISTAS

TIVOLI  
WEDDINGS





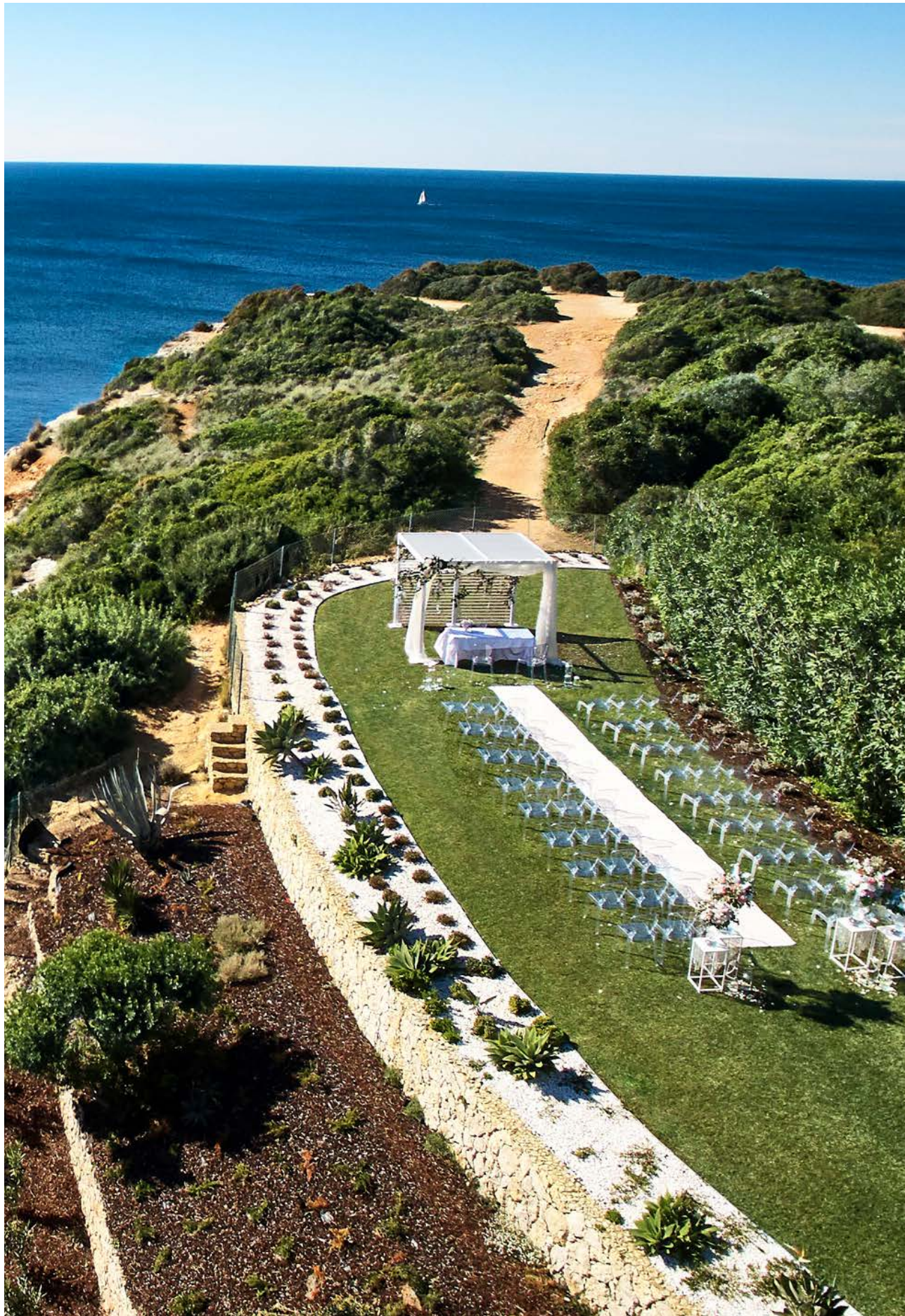


*Dedicado, Distinto, Intemporal*

O Carvoeiro tem os braços abertos para o Oceano Atlântico e praias douradas, rodeadas pelas mais belas falésias do Algarve. Esta localização idílica criada pela colorida envolvência natural apela ao verdadeiro romance. A partir do momento em que entra na vila, esta recebe-o e convida-o a descobrir os seus segredos e tesouros.

O Carvoeiro é onde a terra reencontra o céu numa história de amor. É por isso o local perfeito para começar a sua



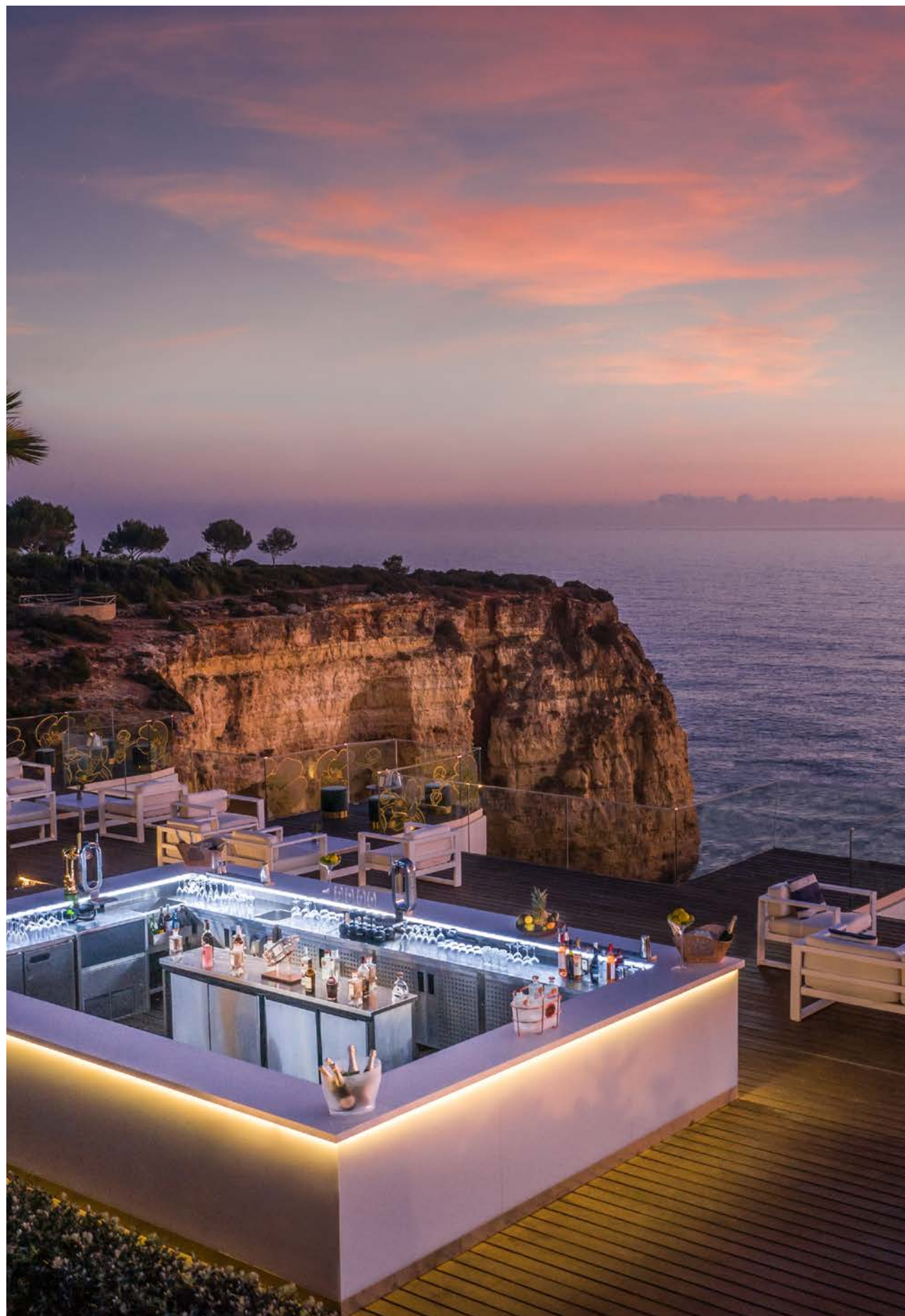


Belvedere



Ocean Garden





Sky Bar Carvoeiro



## ESPAÇOS PARA CASAMENTO

### A sua Experiência de Casamento inclui:

#### Cocktail de Boas-Vindas Receção de Casamento

**Espumante** servido durante o corte do bolo  
**Plano de Mesas** Standard na entrada  
da receção de casamento  
Tratamento VIP na noite de núpcias  
em quarto reservado, para os noivos. \*

\*Inclusão para casamentos com mais de 10  
convidados adultos.



#### Cerimónia

Belvedere ou Ocean Garden

Aluguer de Espaço: 2.500€

O set up para cerimónia inclui cadeiras  
de acrílico transparente para máximo  
de 29 convidados, Pérgula do hotel  
(apenas no Belvedere), mesa de cerimónia  
e estação com água aromatizada.

#### Festa/Disco

Consumo mínimo para a Sala Carvoeiro  
(por hora): 500€

#### Al-Gharb Lounge

Aluguer de espaço: 500€

#### Mare Bistro\*

Aluguer de espaço: 500€

#### Terraço MED

Aluguer de espaço de cortesia para casamentos  
com almoço até 15 convidados  
(até às 15:30, sujeito a disponibilidade)



### Receção

Consumos Mínimos

Azur Terrace: 10,000€

Ocean Garden: 15,000€

Sky Bar Carvoeiro: 15,000€

The One Restaurant\*: 15,000€

\*Apenas música clássica  
permitida no The One Restaurant.

### Preços e informações adicionais:

As taxas apresentadas são em Euros (€), por pessoa, incluem taxas de serviço e IVA à taxa legal em vigor. Todas as tarifas apresentadas podem ser alteradas sem qualquer aviso prévio e estão sujeitos a confirmação pelo Hotel.

Decorações e Sistema de som não estão incluídos.

Exclusividade do Casamento:

Máximo de um casamento por dia no Tivoli Carvoeiro.

Deverá ser solicitada disponibilidade e restrições de espaço de acordo com época do ano.

\*O Mare Bistro está disponível para eventos privados a partir das 19:30.





*Dedicado, Distinto, Intemporal*

## TIVOLI

### **Cocktail de Boas-Vindas** (serviço de 60 min')

Água com e sem gás  
Refrigerantes  
Sumo de laranja  
Vinho tinto, branco e rosé  
Espumante  
Cerveja  
Sangria branca e tinta  
Gin Tónico  
Caipirinha  
Mojito

### **Seleção de 8 Canapés** 1 Canapé (por pessoa)

### **Receção de Casamento** com Menu de 4 pratos e Prelúdio

### **Seleção de bebidas** “Era uma vez” durante a refeição

### **Tratamento Tivoli SPA de cortesia** para os Noivos, sujeito a disponibilidade e opções em vigor

### **Pequeno-almoço no quarto na manhã** após o casamento (sujeito a pedido)

**Preço por pessoa: 230€**







## PLATINA

### **Cocktail de Boas-Vindas** (serviço de 60 min')

Água com e sem gás  
Refrigerantes  
Sumo de laranja  
Vinho tinto, branco e rosé  
Espumante  
Cerveja  
Sangria branca e tinta  
Gin Tónico

### **Seleção de 6 Canapés** 1 Canapé (por pessoa)

### **Receção de Casamento** com Menu de 4 pratos

### **Seleção de bebidas "Lifestyle"** durante a refeição

**Preço por pessoa: 190€**



## G A L A

**Cocktail de Boas-Vindas**  
(serviço de 60 min')

Água com e sem gás  
Refrigerantes  
Sumo de laranja  
Vinho tinto, branco e rosé  
Espumante  
Cerveja

**Seleção de 4 Canapés**  
1 Canapé (por pessoa)

**Receção de Casamento**  
com Menu de 3 pratos

**Seleção de bebidas “Tivoli”**  
durante a refeição

**Preço por pessoa: 170€**







## SELEÇÃO DE CANAPÉS

### Frios

- Salmão fumado, pepino e caviar
- Tataki de atum e maracujá
- Rosbife e espargos verdes
- ✓ Lolipop de tomate seco e rúcula
- ✓ Pérolas de mozzarella e manjerição
- ✓ Hummus de beterraba e chips de tubérculos
- Crostini de presunto Pata negra
- Foie gras, Riesling e lichias
- Espadarte fumado e espuma de iogurte
- Corneto de tártaro de novilho
- ✓ Tarte de requeijão e escabeche de pimentos
- Espetada de queijo de ovelha e uvas

Serviço de canapés - 1 variedade por pessoa de acordo  
com o pacote selecionado



### Quentes

- Vieira, quinoa e limão
- Mini pastel de massa tenra de vitela
- Ovos verdes de codorniz
- Pastel de bacalhau
- ✓ Espuma de batata e trufas
- ✓ Arancini de arroz, pinhões e sultanas douradas
- Pica-pau de novilho e pickle de cereja
- Mini rissol de ameijoas á Bulhão Pato
- Croquete de presunto
- Praliné de camarão e chili
- ✓ Quiche de alho francês e cogumelos

### Doces

- Mini pastel de nata
- Financier de chocolate e flôr de sal
- Goma de framboesa e tabasco
- Trufa de chocolate e ginja
- Chip de sésamo e papoila
- Gelatina de chocolate branco
- Tartelete de limão e merengue
- Mini corneto de morango
- Mini Pavlova
- Marsmalhow de menta
- Creme de Champanhe
- Madalena de mel

Serviço de canapés - 1 variedade por pessoa  
de acordo com o pacote selecionado





*Dedicado, Distinto, Intemporal*

## ELEVE O SEU COCKTAIL

### **Live Station O Fumeiro**

Salsichas Portuguesas

Presunto fumado

Salsichas e Citrinos

Chouriço de Monchique e o seu brandy

Morcela e compotas caseiras

Pão Alentejano

40€ por pessoa / por hora

25€ 30 min extra (por pessoa)

### **Upgrade de Canapés**

Selecione um canapé extra  
por 4€ por pessoa / por hora

Selecione dois canapés extra  
por 6€ por pessoa / por hora

Selecione três canapés extra  
por 8€ por pessoa / por hora



### Sushi Spot

Seleção de Sushi e Sashimi

48€ por pessoa / por hora  
30€ min extra (por pessoa)

### Live Station Raw Bar

Ostras da Ria Formosa  
Tártaro de Atum com abacate  
Cocktail de camarão  
Ceviche de Vegetais

45€ por pessoa / por hora  
29€ 30 min extra (por pessoa)

### Complemente a sua Live Station

Leitão assado com batatas fritas  
e molho de pimenta (22€ por pessoa)  
Cataplana de peixe e camarão (17€ por pessoa)  
Cataplana de Carne e Amêijoas (15€ por pessoa)  
Robalo em crosta de sal (25€ por pessoa)  
Salmão Wellington (16€ por pessoa)  
Fonte de Chocolate e Espetadinhas de Frutas  
(20€ por pessoa)



### Bar Gin

Gordon's  
Bulldog  
G'Vine  
Tann's  
Tanqueray  
Premium Tonic

20€ por pessoa /  
por hora  
10€ 30 min extra  
(por pessoa)

### Bar de Cocktails

Seleção de Caipirinhas  
Seleção de Mojitos  
Daiquiri  
Aperol Spritz  
Bellini  
Kir Royal  
Pina Colada

20€ por pessoa /  
por hora  
11€ 30 min extra  
(por pessoa)

### Bar Caipirinha

Lima  
Maracujá  
Manga  
Morango

20€ por pessoa /  
por hora  
10€ 30 min extra  
(por pessoa)

### Espumante

Espumante Bruto  
Seleção de Purés  
Variações de Xaropes  
Caseiros  
Seleção de Frutas  
Exóticas

10€ por pessoa /  
por hora  
7€ 30 min extra  
(por pessoa)







### Entrada

Canelone de salmão marinado com recheio de rábano e Lúcia lima

✓ Aveludado de abóbora e cominhos com estaladiço de cogumelos

Carpaccio de polvo com salada de algas e molho romesco

Lascas de bacalhau fumado, bolinho de grão-de-bico e gema de ovo trufada

✓ Queijo chevre, beterraba, maçã Smith e avelãs

Camarão marinado, salada de manga verde e caju com molho ponzu

Creme de milho e especiarias com croquetes de camarão

✓ Sopa de ervilhas e hortelã com tofu de amendoim

Frango fumado, alperces, rúcula e nozes caramelizadas

✓ Tomate, abacate e framboesas

### Prelúdio

Sorvete de tangerina

Sorvete de chocolate

Sorvete de limão e vodka

Granizado de gin tónico

Granizado de toranja e campari

Sorvete de maracujá

Granizado de lima e menta

Granizado de siso



### Peixe e Carne

Garoupa assada com molho de caril e bolinho de arroz

Entrecôte de vitela grelhado, batatas bravas e molho de cogumelos

Robalo assado, quinoa e molho de açafrão

Lombo de novilho com crosta de pinhões, puré de cenoura, espargos grelhados e molho Madeira

✓ Bolo de legumes e frutos secos, arroz de abóbora e cominhos

✓ Estufado de lentilhas, couves pak Choi e sumagre

Ravioli de cogumelos com creme de castanhas e óleo de trufas

Garoupa assada com crosta de açafrão e molho cataplana

Lombo de vitela assado, rolo de polenta estaladiço, espargos e molho de vinho do porto

Lombo de Borrego assado, bulgur de ervas e manteiga de tomate fumada

Robalo corado, texturas de brócolos, lulinhas e amêndoas

Pregado grelhado, cremoso de espinafres, burúnia de legumes e molho de vinho tinto

Dueto de porco preto, bochecha estufada e lombinho, batata gratinada e rosa de legumes grelhados

✓ Risoto de cevada e aveia com courgette grelhada e pinhões





## M E N U   D E C R I A N Ç A

### Sobremesa

Toucinho-do-céu com crumble  
de leite e frutos vermelhos  
Morangos macerados, croustille  
e parfait de manjeriço  
Carpaccio de ananás, gengibre  
e sorvete de framboesas  
Citrinos, “pain d’épices”,  
gel de manga e natas azedas  
Creme de arroz doce, caramelo salgado, gelado  
de abóbora e biscoito speculoos  
Gelatina de chocolate branco,  
bolo de pistácio e creme de lima  
Tarte de chocolate e caramelo  
com gelado de baunilha  
Torta de laranja, bolo de alfarroba  
e parfait de amêndoa  
Bolo de iogurte, mousse de limão  
e merengue de framboesas  
Creme de arroz e citrinos  
com espuma de canela  
Mousse de chocolate 70%, azeite e flôr de sal

### Entrada

Sopa de legumes | Creme de ervilhas  
Sopa de abóbora | Canja de galinha

### Prato principal

Tiras de frango panadas  
com corn flakes e arroz branco  
Robalo a vapor, puré de batata e brócolos  
Bife de vitela grelhado com batata frita  
e ovo estrelado  
Esparguete à bolonhesa  
Massa penne gratinada com queijo e fiambre

### Sobremesas

Pudim de Nutella | Gelatina de frutas  
Salada de frutas | Brownie de chocolate  
com gelado de baunilha

Entrada, Prato Principal e Sobremesa:  
63€ por criança (Crianças entre os 3 e os 12 anos)

### Outras Tarifas

Staff Meals: 42€ por pessoa







## BEBIDAS DURANTE A REFEIÇÃO

### Seleção Tivoli:

Seleção de vinhos Tivoli, água com e sem gás, refrigerantes e cerveja

### Seleção Lifestyle:

Seleção de vinhos regionais Algarvios, água com e sem gás, refrigerantes e cerveja

### Seleção “Era uma vez”:

Wine Pairing, água com e sem gás, refrigerantes e cerveja



## BEBIDAS APÓS A REFEIÇÃO

### Bar Aberto 1

Martini Rosso e Bianco / Vinho do Porto / Gin /  
Vodka / Rum / Whisky / Cerveja / Vinho Branco,  
Tinto e Rosé / Brandy Português / Refrigerantes /  
Água / Snacks Secos

Preço por pessoa:

1 Hora: 24€ | 2 Horas: 40€ | 3 Horas: 50€

### Bar Aberto 2

Martini Rosso e Bianco / Vinho do Porto / Gin /  
Vodka / Rum / Whisky / Vinho Branco, Tinto e Rosé  
/ Cerveja / Brandy Português/ Refrigerantes /  
Licor Beirão/ Água / Snacks Secos

Preço por pessoa:

1 hora: 30€ | 2 horas: 50€ | 3 horas: 65€

### Bar Aberto 3

Martini Rosso e Bianco / Vinho do Porto / Gin /  
Vodka / Rum / Whisky/ Vinho Branco, Tinto e Rosé  
/ Cerveja / Brandy Português / Refrigerantes/  
Licor Beirão/ Água / Snacks Secos

Preço por pessoa:

1 Hora: 45€ | 2 Horas: 75€ | 3 Horas: 90€







**Ceia A 22€ por pessoa**

**Frio**

Mini sandes de leitão com molho aioli de laranja  
Quiche de cogumelos e alho francês

**Quente**

Canja de galinha e hortelã  
Pão com chouriço saloio

**Doce**

Mini Bolas de Berlim  
Minestrone de fruta fresca

**Ceia B 24€ por pessoa**

**Frio**

Espetadas de melão com presunto  
Quiche lorraine

**Quente**

Caldo verde  
Mini prego do lombo no pão

**Doce**

Mini pastel de nata  
Mini donuts  
Fruta fresca



**Ceia C 20€ por pessoa**

**Quentes**

Mini Cachorros Quentes  
Mini hamburguers  
Sopa de tomate

**Doce**

Mini donuts

**CEIA D 27€ por pessoa**

**Frio**

Wrap de salmão fumado, pepino e philadelphia  
Mini Club Sandwich  
Nachos e Guacamole

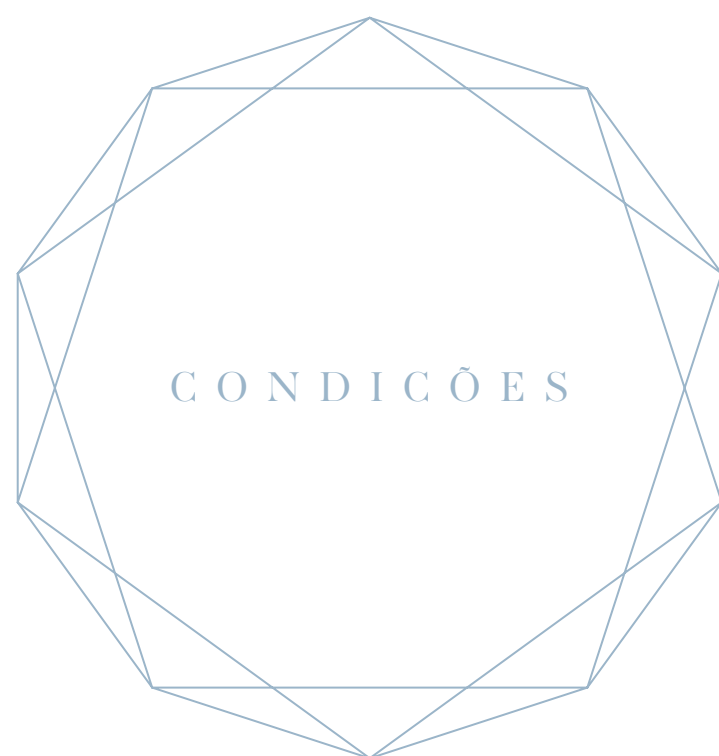
**Quente**

Asas de frango de churrasco  
Rolinhos primavera com molho agri doce

**Doce**

Mini Bolas de Berlim  
Churros com molho de chocolate  
Taça de Gelatina e Fruta Fresca





## Kit de Casamentos

A nossa missão é tornar o seu evento verdadeiramente memorável.

Para a marcação do evento, um contrato deverá ser assinado entre ambas as partes incluindo todos os serviços necessários.

Menus, a configuração da sala e outros detalhes relacionados com o seu evento devem ser definidos e confirmados com 4 semanas de antecedência com o nosso coordenador de casamentos. Menu servido: A escolha dos pratos deve ser a mesma para todos os convidados, com exceção dos convidados com restrições alimentares. O Hotel deve ser informado, por escrito, de qualquer restrição relativa a alimentos ou bebidas até 30 dias antes do evento. Atendendo a regras de saúde e segurança, o hotel não autoriza que qualquer item alimentar seja trazido para o espaço do casamento, com a exceção do bolo de casamento. Para a confirmação de qualquer produto externo, o hotel requer a assinatura de um “Termo de Responsabilidade”.

A música ambiente é permitida nos espaços exteriores e interiores designados até às 23:00. A Música é permitida em espaços interiores designados até às 02:00. Música organizada diretamente pelo cliente ou agência precisa da aprovação do hotel. Bateria e guitarra elétrica não são permitidas no hotel. O Hotel reserva-se o direito de ser compensado por quaisquer danos ou perdas que sejam causadas pelos convidados ou ações dos hóspedes que coloquem os seus ativos/património em risco. O Hotel não é responsável por quaisquer perdas, danos ou extravio de quaisquer itens deixados para trás pelos convidados durante ou após o evento.



Os preços mencionados estão sujeitos a alteração sem aviso prévio e devem ser confirmados pelo hotel.

Os preços apresentados são válidos para casamentos realizados em 2023

Por favor informe-nos no caso de restrição alimentar, alergias ou preferência por comida étnica. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente.

## Reserva do Evento

A reserva do evento apenas é válida após a confirmação do serviço e pagamento de depósito.

1. A última alteração no número de convidados deve ser informada até um mês (30 dias) antes da data do evento;
2. Um mês (30 dias) antes do dia do evento, o valor correspondente a 100% do custo total estimado deve ser pago, considerando o número de convidados e menu confirmados.

## Depósitos

É requerido um depósito (não reembolsável) de € 2.000 para reservar a data/confirmar o evento;  
Um depósito de 50% é exigido até 9 meses antes a data do evento;  
Um depósito de 70% é necessário até 4 meses antes a data do evento;  
O pagamento total do evento é exigido até 1 mês antes da data do evento;  
Um cartão de crédito deve ser fornecido para garantir os extras do evento.  
A fatura final é emitida até 48 Horas após o evento.







**Para a Noiva**

Massagem Profunda 60'

SPA Manicure

SPA Pedicure

Tratamento Facial Biológico

Tratamento aos olhos com algas marinhas

Duração: 4 horas e 30 minutos

312€

**Para o Noivo**

Massagem Tivoli Spa 90'

Spa Manicure

Tratamento Facial Biológico

Duração: 3 horas e 30 minutos

240€

**Para o Casal**

Cerimónia Real de Assinatura

(inclui exfoliação corporal  
e massagem à escolha)

Suite Spa VIP

Duração: 2 horas

240€

**Para a Noiva & Noivo**

Tratamento Tivoli Spa, de acordo com  
disponibilidade, entre as opções abaixo  
(também disponíveis para convidados):

Manicure 30'

Pedicure 30'

Facial Express 30'

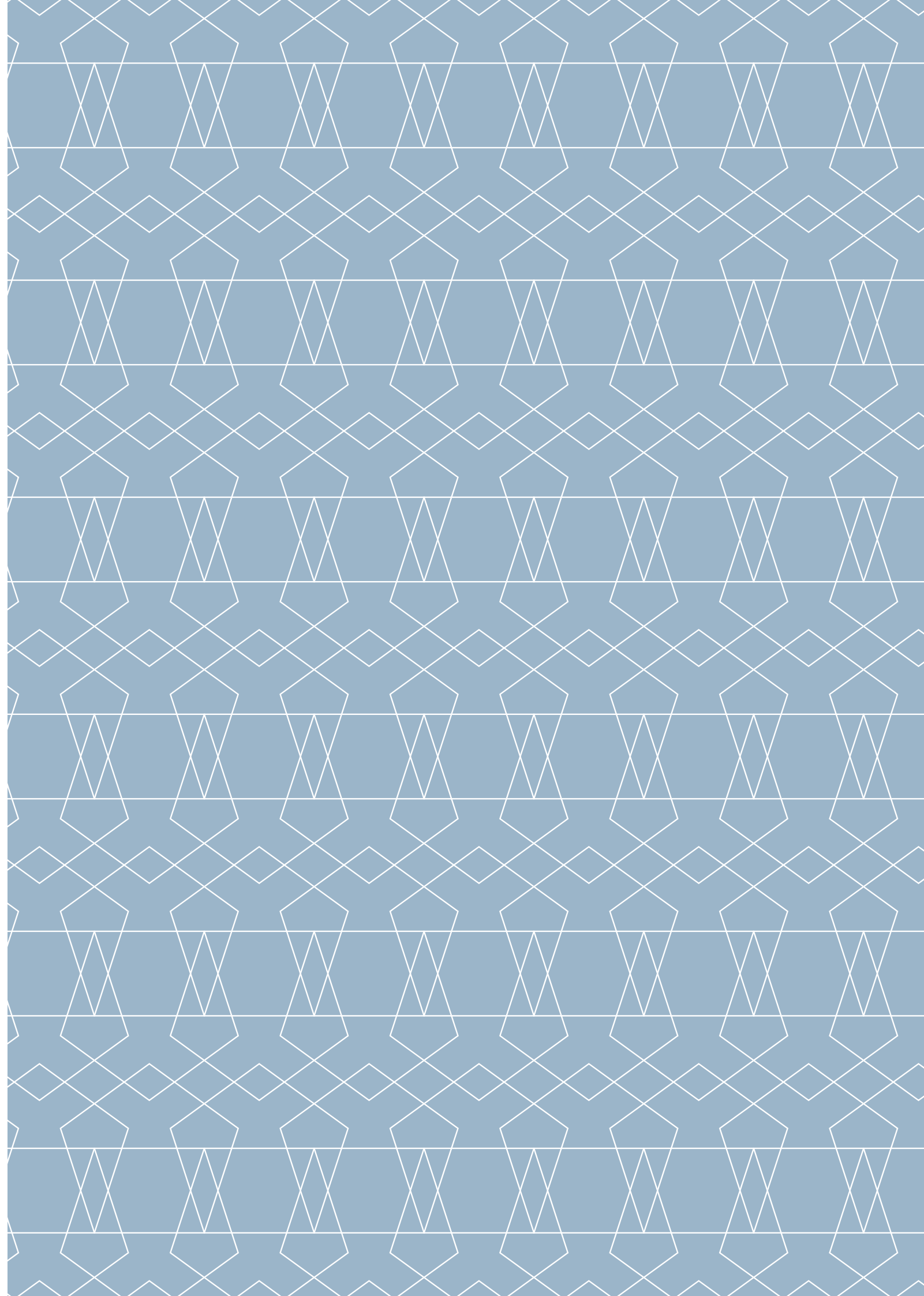
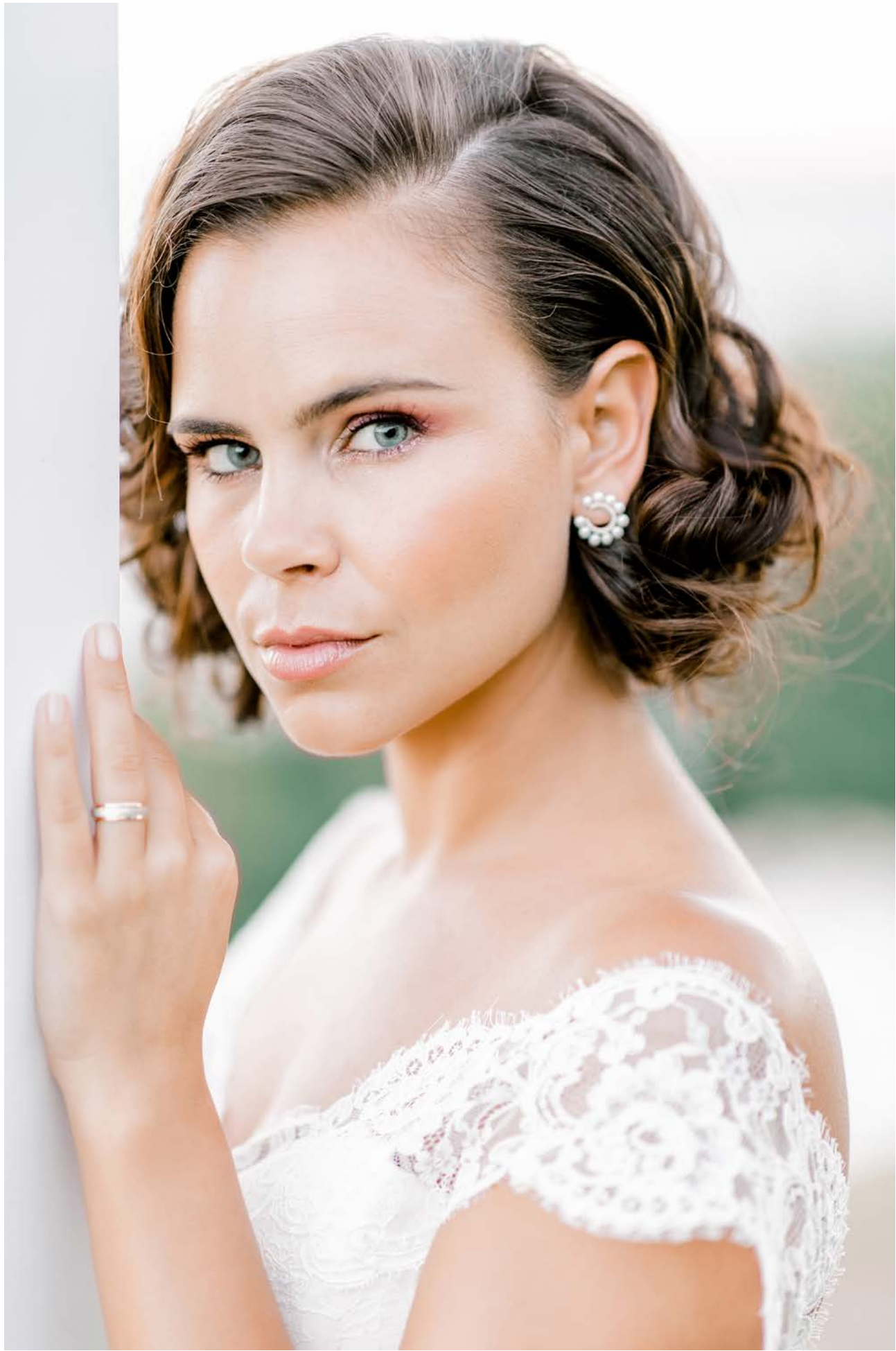
Massagem às costas 30'

**Para os Noivos & VIP Suite**

Duração de 2 horas: €312

Para mais informações ou reservas, por favor contacte  
a receção do Spa no 4º andar ou ligue +351 282 351 111







Tivoli Carvoeiro Algarve Resort  
Apartado 1299 - Vale do Covo - Praia do Carvoeiro  
8401-911 Carvoeiro Lagoa, Portugal  
T+ 351 282 351 100  
E l.sousa@tivoli-hotels.com

**TIVOLI**  
W E D D I N G S