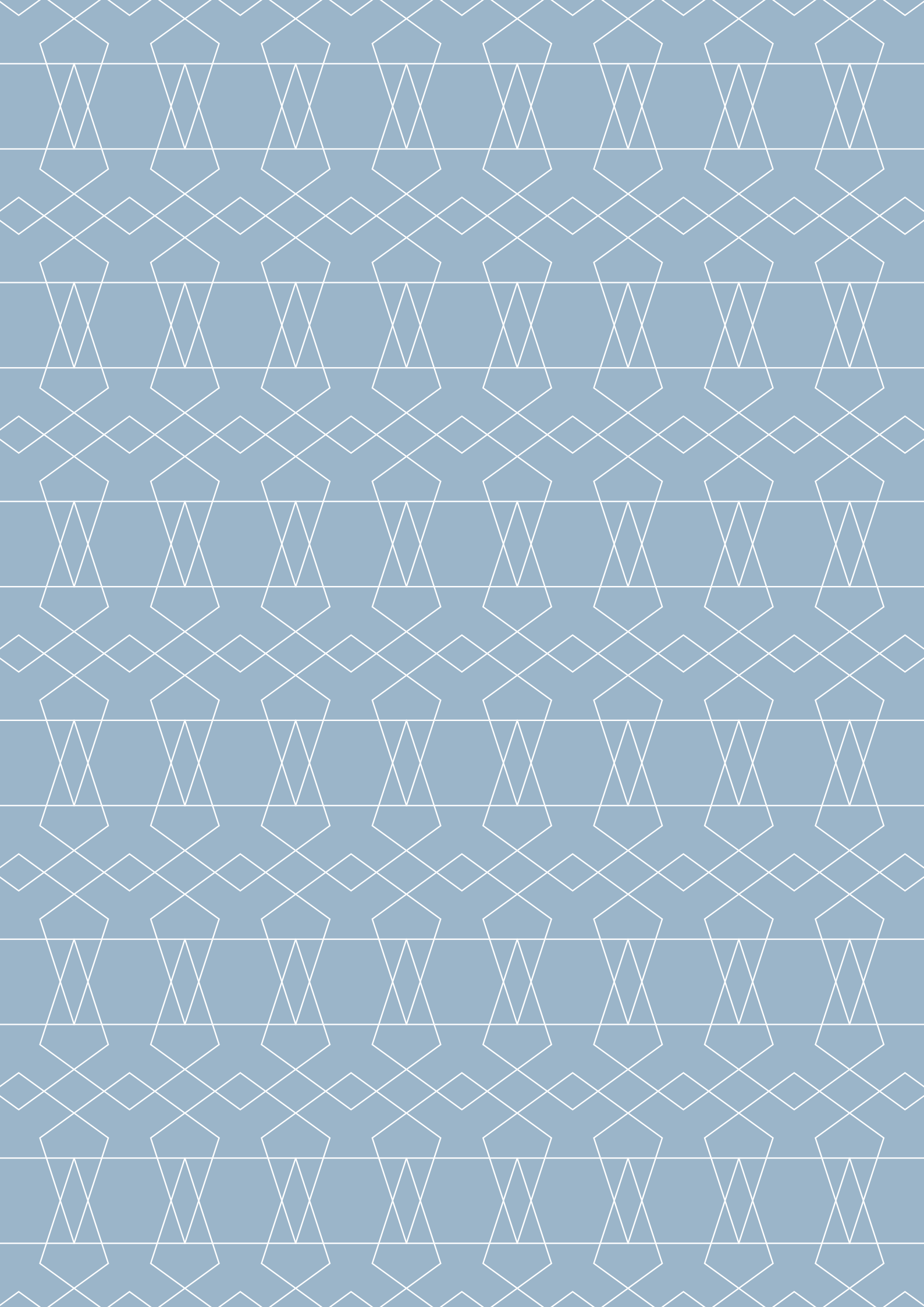


TIVOLI CARVOEIRO ALGARVE RESORT

DEDICADO
DISTINTO
INTEMPORAL



TIVOLI
WEDDINGS

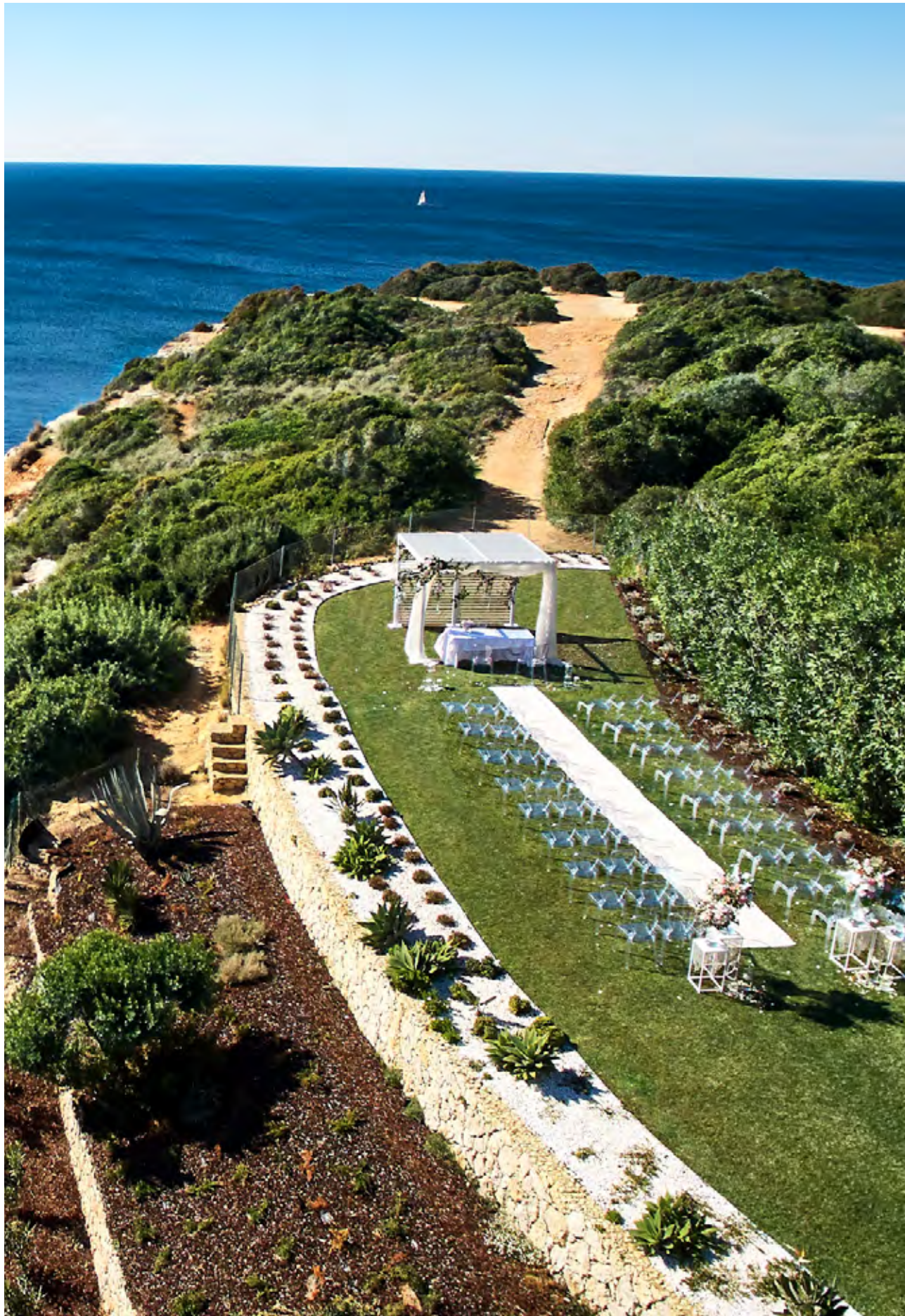




Dedicado, Distinto, Intemporal

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



A sua Experiência de Casamento inclui:

Cocktail de Boas-Vindas
Receção de Casamento

Espumante servido durante o corte do bolo

Prova de Menu para os noivos*

Plano de Mesas Standard na entrada
da receção de casamento

Quarto Deluxe Vista Mar de cortesia
com tratamento VIP

na Noite de Núpcias para os noivos**

Voucher de celebração do primeiro
aniversário de casamento incluindo estadia
de uma noite para duas pessoas com
pequeno-almoço

(válido durante um ano para casamentos
com mais de 50 convidados, sujeito
a disponibilidade e excluindo os meses
de julho, agosto e datas festivas).

* A Prova de Menu é oferecida pelo hotel
apenas com a escolha de um Menu Servido,
confirmado até um mês antes do casamento
e sujeito a confirmação do hotel.

** Tipologia de quarto sujeita a disponibilidade.

Nota: Todas as inclusões são consideradas para casamentos
com 50 ou mais convidados, com o programa completo no Tivoli Carvoeiro.
A reserva apenas da cerimónia e cocktail, não beneficiará das inclusões.



ESPAÇOS PARA CASAMENTO

Cerimónia

Belvedere ou Ocean Garden

Aluguer de Espaço: 2.500€

O set up para cerimónia inclui cadeiras
de acrílico transparente para máximo
de 140 convidados, Pérgula do hotel
(apenas no Belvedere), mesa de cerimónia.

Festa/Disco

Consumo mínimo para a Sala Carvoeiro
(por hora): 600€



Receção

Consumos Mínimos

Ocean Garden: 17,500€

Sky Bar Carvoeiro: 20,000€

(adicional de 3,000€ para aluguer do espaço)

The One Restaurant*: 15,000€

Al-Gharb Lounge: 6,000€

Mare Bistro**: 8,000€

*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')

Caipirinhas
Clássica, Morango e Maracujá

Mojito & Mojito sem Alcool

Aperol Spritz Cocktail

Gin Tónico London Dry

Sangria Branca e Tinta

Mimosa

Espumante Bruto

Cerveja Nacional

Água com e sem Gás

Refrigerantes

Sumo Natural de Laranja

Vinho Tinto, Branco e Rosé

Aperitivos Secos

Preço por pessoa: 280€





PLATINA

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

Aperol Spritz Cocktail

Gin Tónico London Dry

Sangria Branca e Tinta

Mimosa

Espumante Bruto

Cerveja Nacional

Água com e sem Gás

Refrigerantes

Sumo Natural de Laranja

Vinho Tinto, Branco e Rosé

Aperitivos Secos

Preço por pessoa: 250€

Dedicado, Distinto, Intemporal

B U F F E T

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

Aperol Spritz Cocktail

Mimosa

Espumante Bruto

Cerveja Nacional

Água com e sem gás

Refrigerantes

Sumo Natural de Laranja

Vinho tinto, branco e rosé

Aperitivos Secos

Preço por pessoa: 230€

Opção de Buffet para jantar de casamento disponível para um mínimo de 50 convidados. Reposição realizada em 2 horas.





G A L A

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

Aperol Spritz Cocktail

Mimosa

Espumante Bruto

Cerveja Nacional

Água com e sem gás

Refrigerantes

Sumo Natural de Laranja

Vinho tinto, branco e rosé

Aperitivos Secos

Preço por pessoa: 220€



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

47€ por pessoa / por hora

32€ 30 min extra (por pessoa)

Upgrade de Canapés

Selecione um canapé extra
por 6€ por pessoa / por hora

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

Selecione três canapés extra
por 10€ por pessoa / por hora

Sushi Spot

Seleção de Sushi e Sashimi

55€ por pessoa / por hora
37€ min extra (por pessoa)

Live Station Raw Bar

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

52€ por pessoa / por hora
36€ 30 min extra (por pessoa)

Complemente a sua Live Station

Leitão assado com batatas fritas
e molho de pimenta (30€ por pessoa)
Cataplana de peixe e camarão (30€ por pessoa)
Cataplana de Carne e Amêijoas (25€ por pessoa)
Robalo em crosta de sal (40€ por pessoa)
Salmão Wellington (23€ por pessoa)
Fonte de Chocolate e Espetadinhas de Frutas
(25€ por pessoa)



Bar Gin

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

28€ por pessoa /
por hora
18€ 30 min extra
(por pessoa)

Bar de Cocktails

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

30€ por pessoa /
por hora
22€ 30 min extra
(por pessoa)

Bar Caipirinha

Lima
Maracujá
Manga
Morango

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

Espumante

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

22€ por pessoa /
por hora
18€ 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

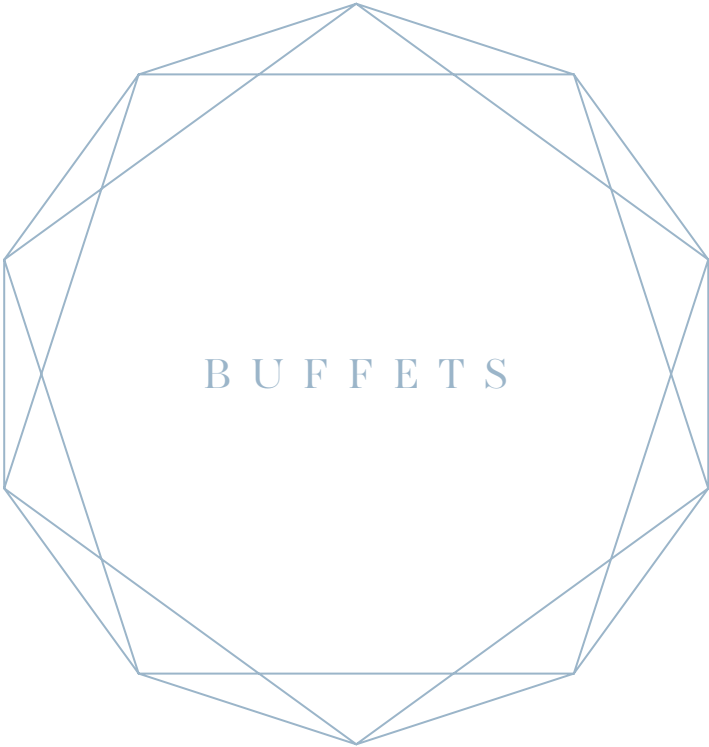
Pudim de Nutella | Gelatina de frutas
Salada de frutas | Brownie de chocolate
com gelado de baunilha

Entrada, Prato Principal e Sobremesa:
65€ por criança (Crianças entre os 3 e os 12 anos)

Outras Tarifas

Staff Meals: 45€ por pessoa





BUFFET BBQ

Cesto do Padeiro

Pão de azeitona preta, pão de cebola,
pão rústico português e pão sem glúten
Margarina e Manteiga

Entradas

Chamuças de frango e caril
Rolo de camarão e legumes em folha de arroz
Shot de laranja e melância

Saladas

Salada Cole Slaw com manteiga de amendoim
Salada de endívias, maçã verde e nozes
Salada Niçoise de salmão fumado
Salada de massa colorida, cogumelos e fiambre
Salada de legumes grelhados com queijo feta
Salada de Couscous e frutos secos
Saladas simples de alface tomate, pepino,
cenoura, beterraba e milho

Molhos e Condimentos

Molho Cocktail | Molho de anchovas
Cornichons | Vinagrete balsâmico
Vinagrete de mel e limão | Azeitonas marinadas |
Queijo Philadelphia com ervas
e limão | Tiras de milho | Croutons de pão

Quentes

Sopa de legumes e crepe de ervas
Entrecosto de porco assado
com molho barbecue
Batata assada com creme de natas azedas
Salmão assado com crosta de pão
e mostarda doce
Dourada grelhada com marinada
de lima e alcaparras
Salsicha toscana e aros de cebola frita
Dueto de tomate assado e maçaroca
de milho doce
Arroz Pilaf
Lasanha de legumes
Bifes de novilho, coxas de frango
e entrecôte de vitela
Molho chimichurri, molho siracha
e molho bbq de laranja

Sobremesas

Brownie de chocolate e nozes
Savarin embebido em rum
Bolachas de manteiga de amendoim
Ópera de framboesa e limão
Tarte de banana com creme chocolate
Espetadas de fruta fresca

BUFFET 7 MARES

Cesto do Padeiro

Pão de azeitona preta, pão de cebola,
pão rústico português e pão sem glúten
Margarina e Manteiga

Entradas

Plateau de marisco (camarão, ostras,
mexilhões e sapateira) | Maionese
de caranguejo | Escabeche de peixes

Saladas

Salada de Polvo e pimentos
Salada de ovas de bacalhau
Rilette de salmão, batata,
cebolinho e queijo creme
Salada Waldorf
Salada de arroz e frutos do mar
Salada de atum, feijão-verde,
batatas e pimentos
Saladas simples de alface, tomate,
pepino, cenoura, beterraba e milho

Molhos e Condimentos

Molho de alho, Vinagrete de citrinos
Molho romesco, tostas de trigo | Azeitonas
Marinadas, espargos marinados
e Gomos de limão

Quentes

Sopa de peixe com massinhas e coentros
Garoupa corada com puré de ervilhas e tomate
assado
Arroz de açafrão | Lombinho de porco assado
com amêijoas | Batata risollée
Praça de Legumes salteados
Massas penne com molho
de marisco e mexilhões
Robalo assado com estufado de funcho
Açorda de camarão

Sobremesas

Tarte Banoffee
Creme de arroz doce e citrinos
Mousse de framboesas e sablé Earl Grey
Papos de anjo de calda de maracujá
Bolo de chocolate e nozes
Panacota de chocolate branco e gel de limão
Salada de frutas e fruta laminada

BUFFET LUSITANO

Cesto do Padeiro

Pão de azeitona preta, pão de cebola,
pão rústico português e pão sem glúten
Margarina e Manteiga

Entradas

Escabeche de espargos
Ovos recheados com mousse de atum
Pickle de mexilhões
Queijo de cabra fresco com mel e pinhões
Camarão cozido com flôr de sal
Sardinhas de conserva com molho
de tomate picante
Queijo da Ilha, azeitão e Niza
Presunto de Monchique

Saladas

Salada de choco grelhado com pimentos
Salada de orelha de porco
Salada Montanheira
Salada de cogumelos e chouriço assado
Saladas simples de alface, milho, cenoura,
pimentos, beterraba, tomate e pepino
Salada de massa penne, fiambre e cogumelos
Salada de feijão-frade, atum e cebola roxa
Salada de bacalhau assado com grão-de-bico

Molhos e condimentos

Vinagrete de vinho do Porto
Azeitonas marinadas, biqueirões alimados
Vinagrete de tomate e orégãos
Cenoura algarvia | Molho vilão
Patê de atum e patê de sardinha

Quentes

Caldo Verde Minhoto
Perna de borrego assada no forno à padeira
Arroz branco | Batatinhas novas a “Murro”
Bacalhau assado com broa e grelos salteados
Lombinho de Porco Alentejano em “Vinha
de Alhos” com migas de tomate
Feijoada de marisco
Praça de Legumes salteados
Massada de tamboril

Sobremesas

Tarte de natas
Arroz doce
Torta de amêndoa
Pudim de café
Bolo de bolacha
Pastéis de nata
Frutas laminadas
Torta de laranja com redução de Moscatel
Salada de frutas com Vinho do porto



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: 38€ | 2 Horas: 48€ | 3 Horas: 58€

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: 58€ | 2 horas: 76€ | 3 horas: 92€

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: 72€ | 2 Horas: 82€ | 3 Horas: 97€





Ceia A 27€ 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 29€ 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 25€ por pessoa

Quentes

Mini Cachorros Quentes
Mini hamburguers
Sopa de tomate

Doce

Mini donuts

CEIA D 32€ por pessoa

Frio

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

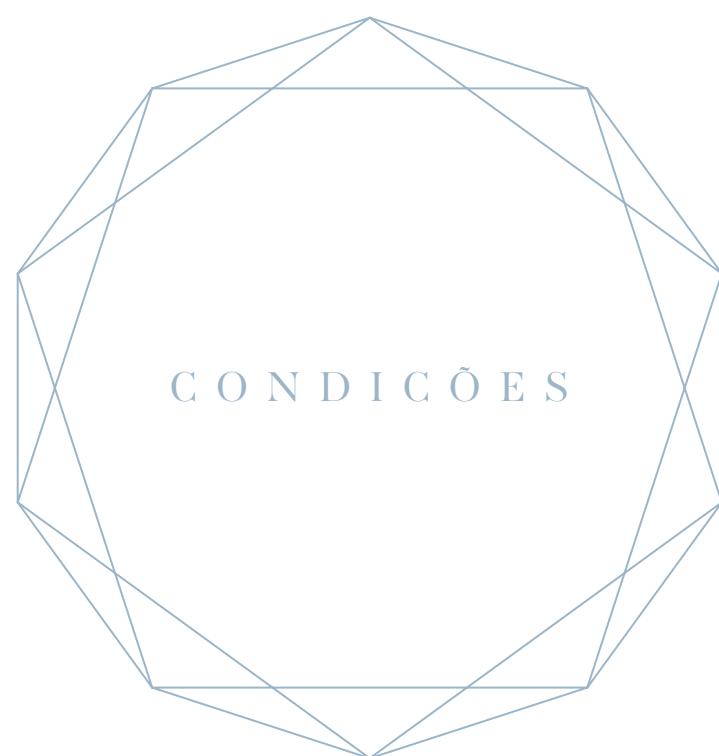
Quente

Asas de frango de churrasco
Rolinhas 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 2026

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; Restantes depósitos de acordo com as condições definidas no contrato do evento; O pagamento total do evento é requerido 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.





RITUAIS DE SPA PARA OS NOIVOS

Imagine uma pele fresca, saudável e radiante eternizada em centenas de fotografias.

Em colaboração com a Natura Bissé, as nossas terapeutas Tivoli Spa prepararam cuidadosamente estes rituais de spa exclusivos para equilibrar e embelezar.

Prepare-se para brilhar como um Diamante – especialmente desenhado para noivas e noivos.

RITUAL DIAMOND SPARKLE PARA ELA

Massagem Diamond Rose (80 minutos)

Inhibit Facial (60 minutos)

Uma garrafa de Natura Bissé Diamong Mist (tamanho retail)
para levar para casa

10% de oferta nos produtos Tivoli Spa Boutique

Duração: 2 horas e 20 minutos - €275



RITUAL FRESH UP PARA ELE

Fresh Up Men's Natura Bissé Facial (60 minutos)

Massagem Profunda (50 minutos)

Conjunto de viagem Natura Bissé Vitamin C para levar para casa

10% de oferta nos produtos Tivoli Spa Boutique

Duração: 1 hora e 50 minutos - €260

RITUAL NOIVA E NOIVO EXPERIÊNCIA NA SPA SUITE DE CASAL

Massagem Tivoli Fusion para Dois (80 minutos)

Experiência romântica no jacuzzi (25 minutos)

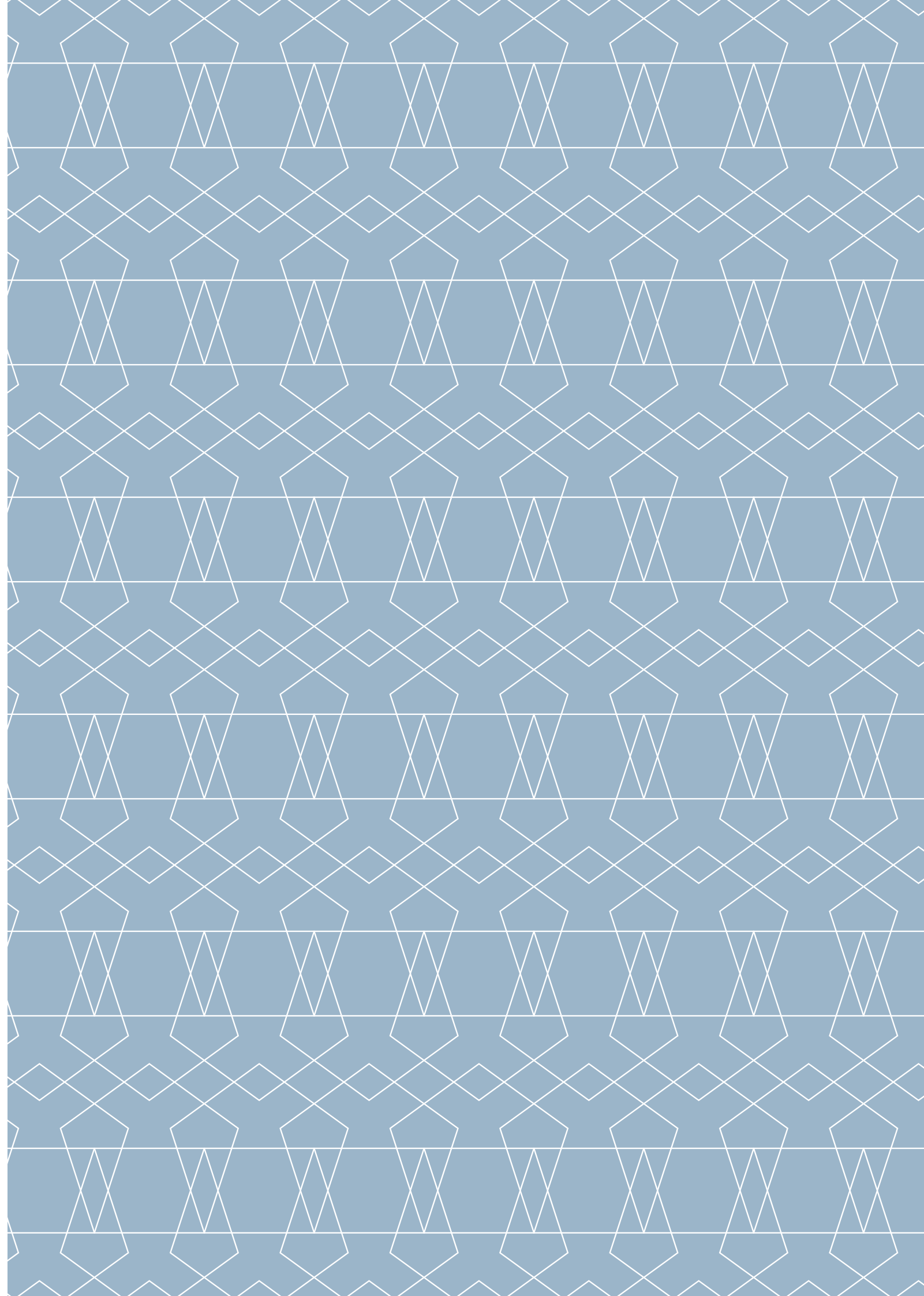
Copo de Vinho do Porto de trufas de chocolate

Óleo seco de massagem Natura Bissé (tamanho de viagem)
para levar para casa

10% de oferta nos produtos Tivoli Spa Boutique

Duração: 1 hora e 45 minutos - €350





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