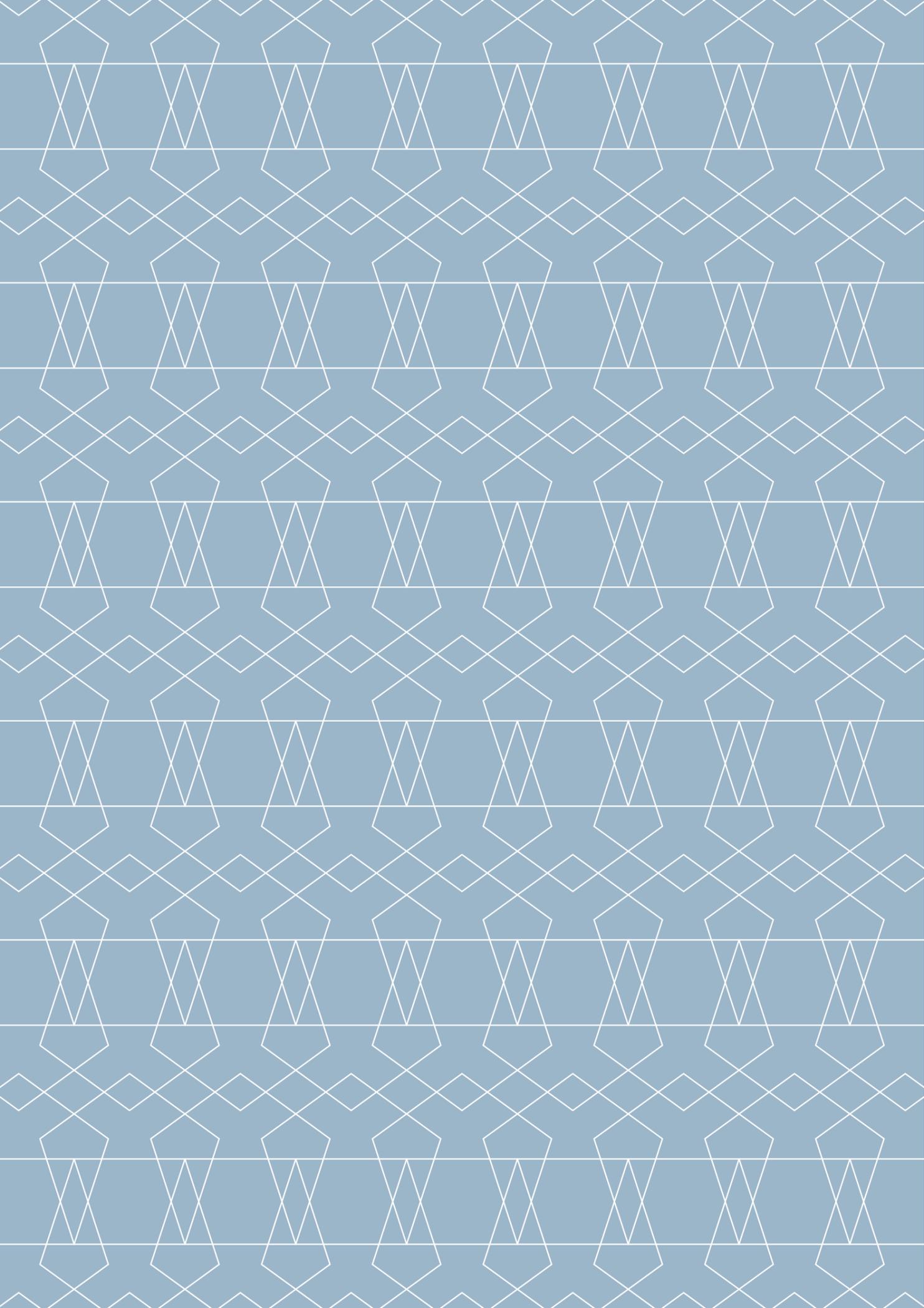


TIVOLI CARVOEIRO ALGARVE RESORT

DEDICADO  
DISTINTO  
INTEMPORAL



TIVOLI  
WEDDINGS



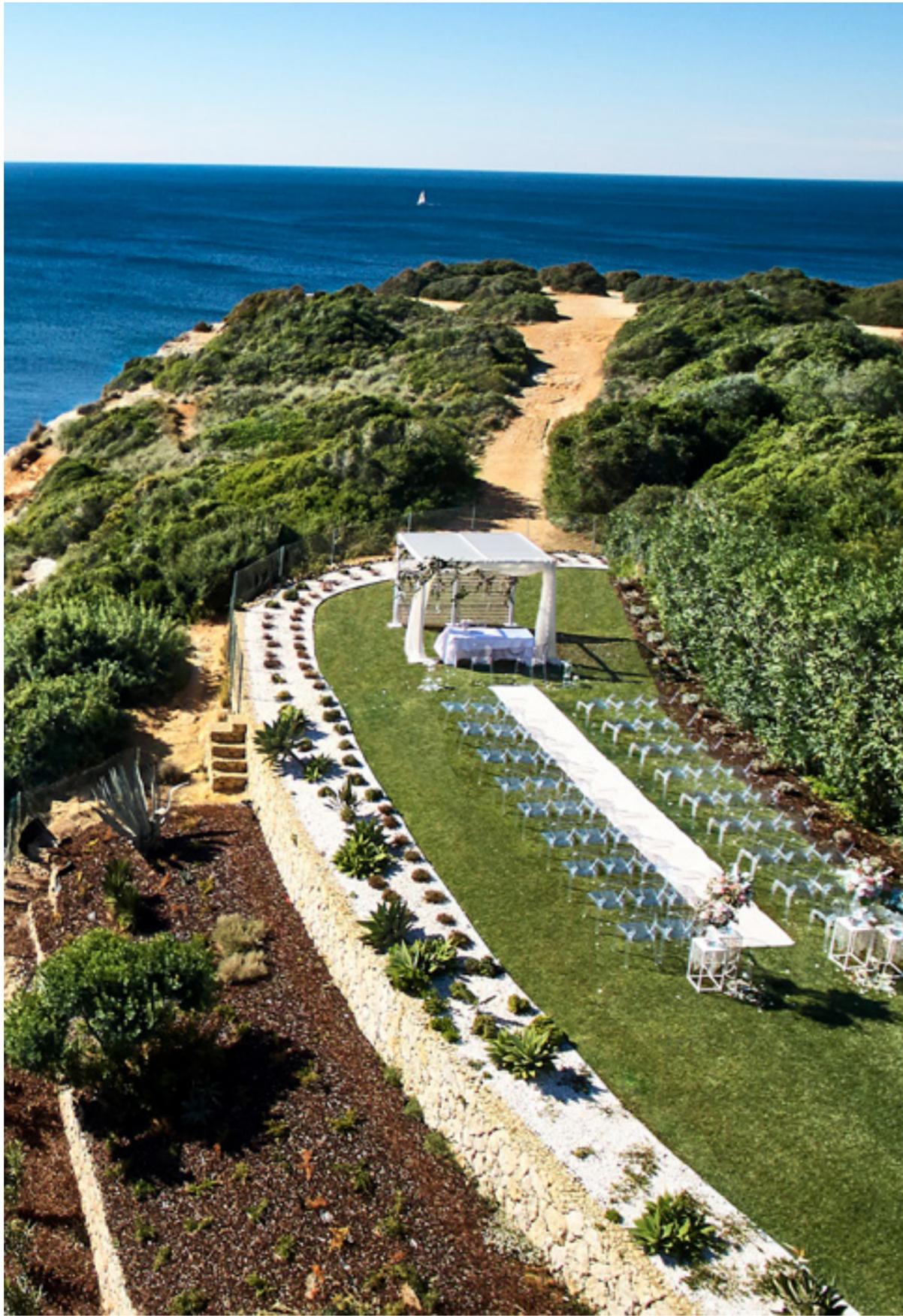
CASAMENTOS  
NO TIVOLI  
CARVOEIRO



*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 Aluguer de Espaço: 2.500€

Ocean Garden Aluguer de Espaço: 3.500€

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

### **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: 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

### **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: 250€**

*Dedicado, Distinto, Intemporal*

## BUFFET

### **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

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

**Receção Buffet**  
Seleção entre BBQ | 7 Mares | Lusitano

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

### **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

### **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: 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 manjericão
- ✓ 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 sisho



### 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, burunia 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

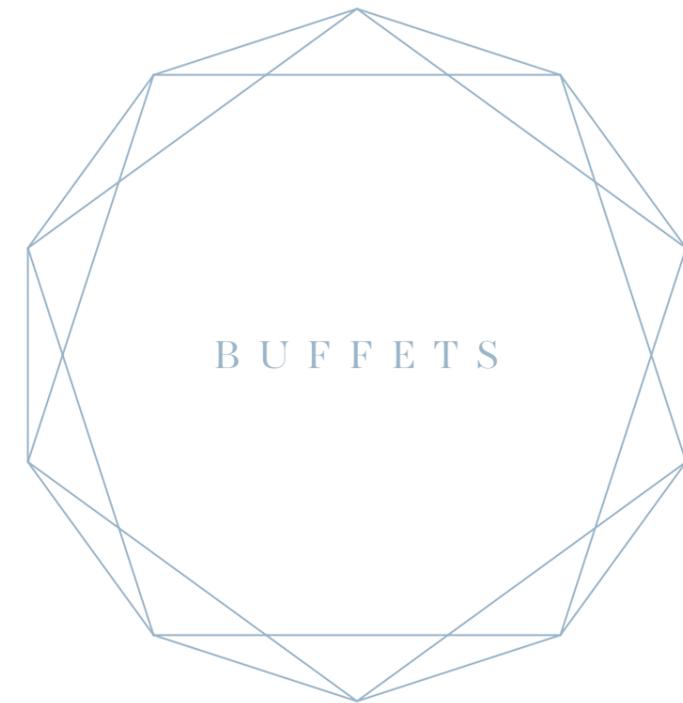
Salada de frutas | Brownie de chocolate com gelado de baunilha

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

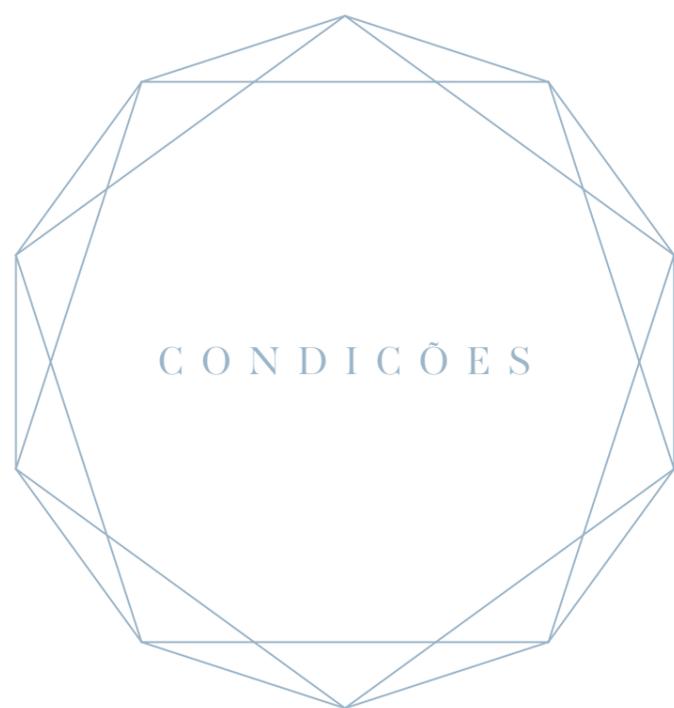
**Quente**

Asas de frango de churrasco  
Rolinhos primavera com molho agridoce

**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 Diamond 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)

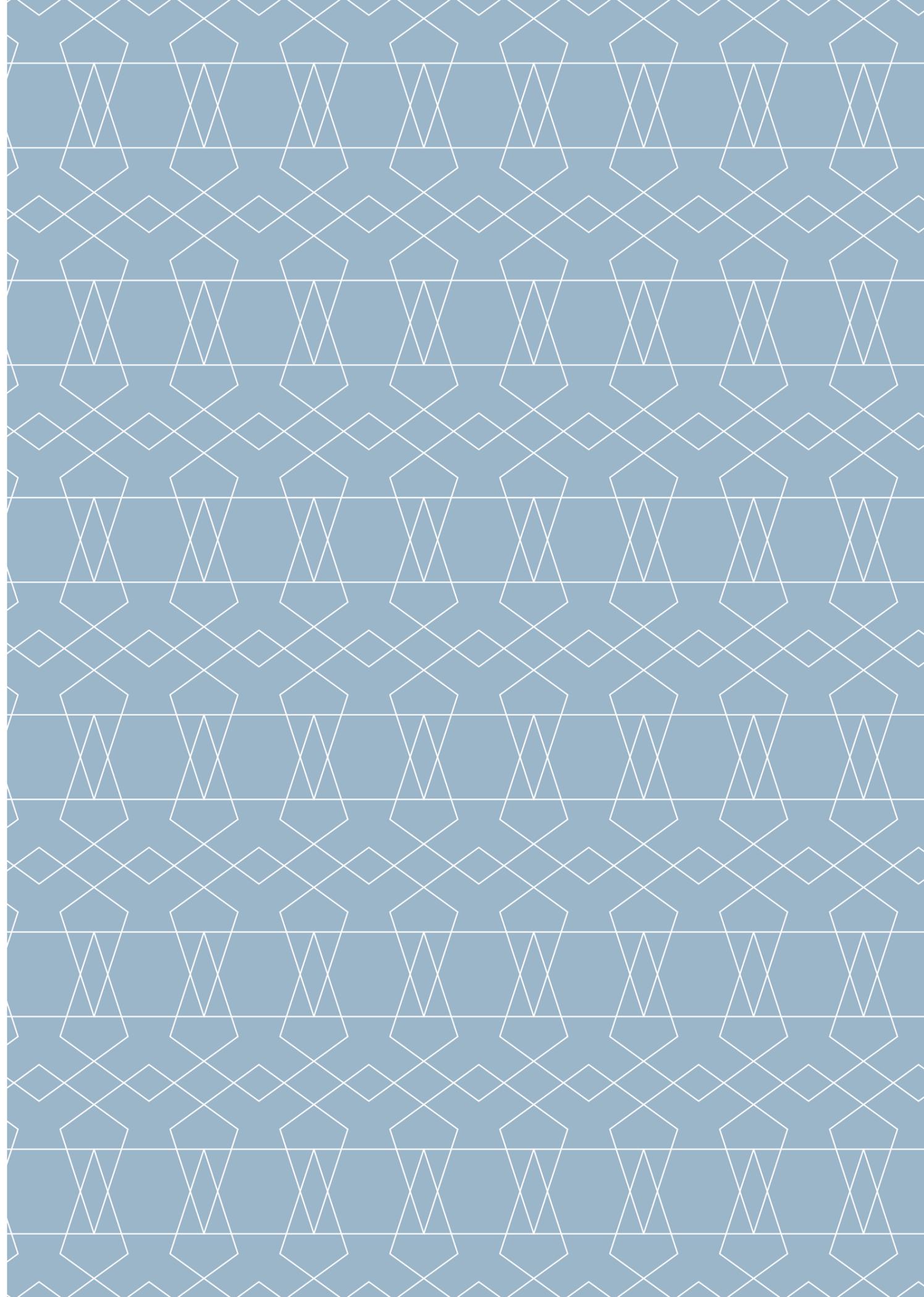
Copo de Vinho do Porto de trufas de chocolate

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](mailto:l.sousa@tivoli-hotels.com)

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