

TIVOLI MARINA VILAMOURA

CASAMENTOS
INTIMISTAS



TIVOLI
WEDDINGS

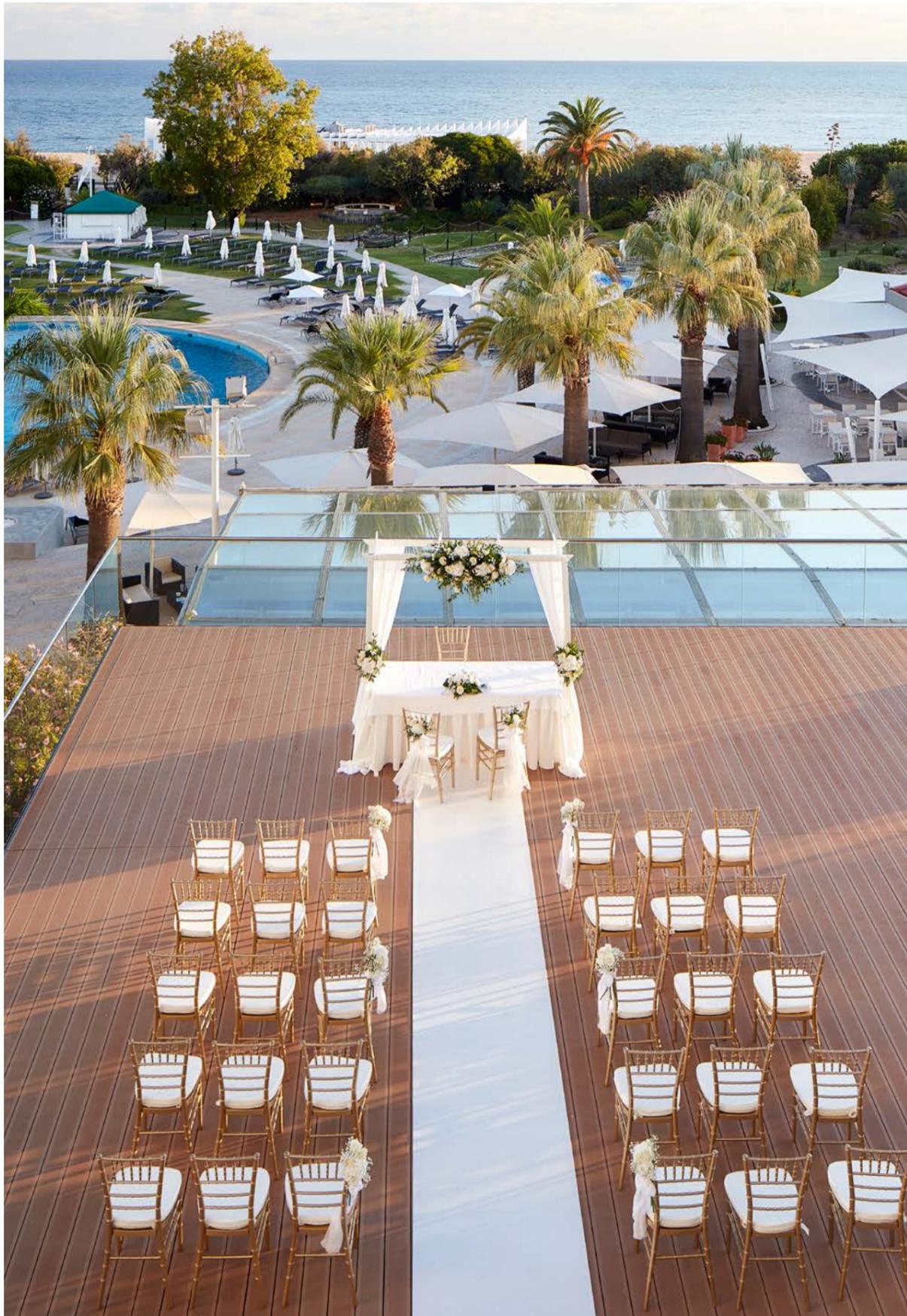
Dedicado, Distinto, Intemporal

A intimidade revela um sentimento profundo de afeto, emoção e união. Um Casamento Intimista é a promessa de uma celebração significativa de amor e conexão com os seus entes mais queridos, completamente inspirada pela sua visão de um dia inesquecível.

No Tivoli Marina Vilamoura, deixe o seu sonho de um cenário mágico tornar-se realidade com a variedade de magníficos espaços disponíveis: de elegantes terraços com vistas para os exuberantes jardins, a cintilante Marina de Vilamoura ou o Oceano Atlântico até ao tranquilo areal branco da Praia de Vilamoura.

Para além de uma localização privilegiada e equipa dedicada, o Tivoli Marina Vilamoura apresenta ainda uma proposta gastronómica excecional e eclética baseada na produção local e sazonal, alcançando o equilíbrio total entre a oferta de sabores extraordinários e a sustentabilidade.

*Opção para casamentos híbridos também disponível (sujeito a disponibilidade e custo adicional para equipamento de suporte audiovisual).



Ocean Lounge



Purobeach Vilamoura



Terraço Waterfront





Tivoli Marina Vilamoura

A sua Experiência de Casamento inclui:

Cerimónia com mesa de celebração,
cadeiras standard e guarda-sóis

Jantar com mesa presidencial para os noivos,
mesas redondas para os convidados, atoalhados
brancos e cadeiras com forras brancas

Cocktail de Boas-vindas
com Bebidas e Canapés

Menu para o jantar e bebidas
durante a refeição

Bolo de casamento – Seleção Tivoli

Centros de mesa - Seleção Tivoli

Menus impressos nas mesas – Tivoli Standard

Plano de mesas - Tivoli Standard

ESPAÇOS

**TARIFA DE
ALUGUER**

Ocean Lounge

€500

Purobeach Vilamoura
(01/10 – 01/05)

€2500

Terraço Waterfront
(01/07 – 01/09)

€1500



Dedicado, Distinto, Intemporal

Cocktail de Boas-vindas

1 hora de serviço que inclui bebidas
e uma seleção de 3 canapés quentes
e 3 canapés frios

Quentes

Mini rissóis de camarão
Mini coxinha de frango com molho agridoce
Mini chamuças
Bolinhos de bacalhau
Trouxa de legumes picantes
Camarão panado com orégãos
Folhadinho de cogumelos
Goujons de peixe

Frios

Crostini com mousse de salmão e cebolinho
Tartelete de queijo fresco com azeite de ervas
Tapenade de atum e azeitona
Requeijão com mel
Rolinho de peito de peru fumado
com queijo Edam
Tortilha de galinha com folhas verdes
Mini crepe de legumes com
sementes de sésamo
Rolinho de fiambre com espargos

Bebidas

Água mineral, Sumo de laranja natural
Cerveja, Espumante
Flute de sangria rosé - suplemento
de 5€ por pessoa



PRATA

Mini buffet

Salada simples

Salada de tomate marinado, perolas de mozzarella, rúcula e azeite de pesto
Crème brullé de queijo chévre com salada mesclada

Puré de grão fumado com legumes da época
Timbale de quinoa com duo de tomate marinado e seco com creme de abacate

Prato principal

Surf & Turf com puré de batata doce, legumes da época e molho chimichurri
ou

✓ Mil folhas de legumes grelhados com azeite de tomilho

Sobremesa

Pavlova com frutos vermelhos e baunilha

Café à brasileira

Bebidas

Vinho branco e tinto seleção Tivoli, cerveja, refrigerantes e água mineral

Preço por pessoa: €119





Dedicado, Distinto, Intemporal

O U R O

Mini buffet

Salada simples
Salada mediterrânica
Queijo feta com espinafres e pinhões torrados
Mini tartelete de legumes com batata doce
e creme de cebola roxa assada
Mini cones com mousse de peixes fumados

Prato principal

Cataplana de peixe e mariscos
da Ria Formosa – to share
ou
✓ Lasanha de abóbora com puré de legumes
e sementes de sésamo torradas

Sobremesa

Noix de coco e maracujá

Café à brasileira

Bebidas

Vinho branco e tinto seleção Tivoli, cerveja,
refrigerantes e água mineral

Preço por pessoa: €139

A nossa oferta neste menu:

Flute de espumante para um brinde especial



Tivoli Marina Vilamoura

PLATINA

Mini buffet

Salada simples
Mini sanduiche club com selecção
de chips de batata doce
Bulgur com couve marinada,
tofu grelhado e molho de soja
Salada de espinafres com morangos
e nozes caramelizadas
Mini empada de frango

Prato principal

Lombo de atum com couli de pimentos e cilantro,
batata nova assada e puré de ervilha
ou
✓ Cuscuz com abóbora assada com
azeitona e trio de pimentos

Sobremesa

Mil folhas de chocolate branco e caramelo salgado

Café à brasileira

Bebidas

Vinho branco e tinto selecção Tivoli, cerveja,
refrigerantes e água mineral

Preço por pessoa: €159

A nossa oferta neste menu:

Flute de espumante para um brinde especial
Deslumbrantes cadeiras Chiavari para
a cerimónia e jantar



Dedicado, Distinto, Intemporal

DIAMANTE

Mini buffet

Salada simples
Burrata com tomate, azeite e manjeriço
Mini salada Caesar de frango
Seitan com legumes da época
Mini hambúrguer

Prato principal

Röti de frango com bacon recheado com alheira,
puré de castanha com erva doce
e espinafres salteados
ou
🌿 Noodles de legumes com sésamo

Sobremesa

Pudim Abade de Prisco

Café à brasileira

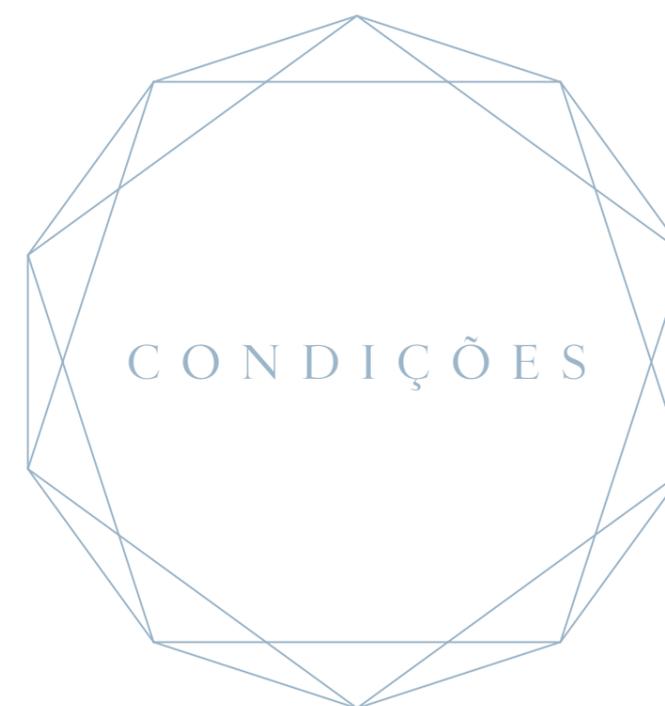
Bebidas

Vinho branco e tinto seleção Tivoli, cerveja,
refrigerantes e água mineral

Preço por pessoa: €189

A nossa oferta neste menu:

Flute de espumante para um brinde especial
Deslumbrantes cadeiras Chiavari para
a cerimónia e jantar
Deliciosa ceia para prolongar a celebração



As opções de Casamentos Intimistas apresentadas são válidas para celebrações com mínimo de 10 e máximo de 40 convidados.

Preços

Os preços apresentados são por pessoa, incluem I.V.A. à taxa legal em vigor, e são válidos para um período de 8 horas (a contar desde o início do Cocktail).

Na eventualidade de acréscimo de horas de serviço, será cobrado um valor extra de 400€ por hora.

Os valores poderão ser alterados sem aviso prévio devido às constantes variações das taxas impostas pelo Governo e estão sujeitos a confirmação.

Refeições para os músicos, artistas, fotógrafos e outros colaboradores do evento 41€ por pessoa.

Os preços apresentados são válidos para casamentos realizados em 2021/2022.

Crianças

Crianças até 2 anos – Cortesia

Crianças dos 3 aos 12 anos – 50% de desconto sobre o menu escolhido para os adultos

Menus especial de crianças a partir de 40€ por criança



Número de Convidados e Menu

A confirmação do número de convidados e menu deverá ser enviada para o hotel por escrito até 30 dias antes do evento.

O hotel irá considerar como número final de convidados o número enviado por escrito até 30 dias antes.

Caso o número de pessoas seja superior ao confirmado, a faturação será ajustada de acordo.

Comidas e Bebidas

Por motivos de política de higiene alimentar não será permitida a entrada e/ou saída de alimentos do menu.

O hotel deverá ser informado de quaisquer restrições alimentares até 30 dias antes da data do evento.

Todos os menus apresentados incluem 1/2 garrafa de vinho por pessoa durante o jantar, sendo que o serviço de bebidas durante a refeição termina aquando do serviço de café e chá.

Todos os menus apresentados incluem 1 hora de serviço de empregado de bar para Cocktail de Boas-vindas e 2 horas de serviço para empregados de mesa (para almoço ou jantar).



Danos

O cliente será inteiramente responsável por quaisquer perdas ou danos infligidos sobre o hotel pelo cliente, por agentes subcontratados por este ou pelos seus representantes.

O hotel não poderá ser responsabilizado por qualquer dano ou perda de qualquer mercadoria, artigo ou pertence do cliente ou participantes, que se encontre no hotel antes, durante ou depois de qualquer evento.

Alojamento

O pacote apresentado inclui a noite de núpcias no hotel em quarto standard.

Desconto de 10% para os convidados no hotel Tivoli Marina Vilamoura. Desconto válido sobre a tarifa flexível disponível no Website Tivoli no momento do pedido.

Desconto de 10% para a lua de mel nos hotéis do grupo TIVOLI HOTELS & RESORTS. Desconto válido sobre a tarifa flexível disponível no Website Tivoli no momento do pedido.



Condições de pagamento

1º Depósito de confirmação no valor de 1500€;
60% do valor total até 9 meses antes do dia do evento;
40% do valor total até 3 meses antes do dia do evento;
Consumos efetuados durante o dia do evento deverão ser pagos ao check-out (garantidos com um cartão de crédito).

Política de Cancelamento

Qualquer cancelamento deverá ser comunicado ao hotel por escrito.

Todos os depósitos são não reembolsáveis.

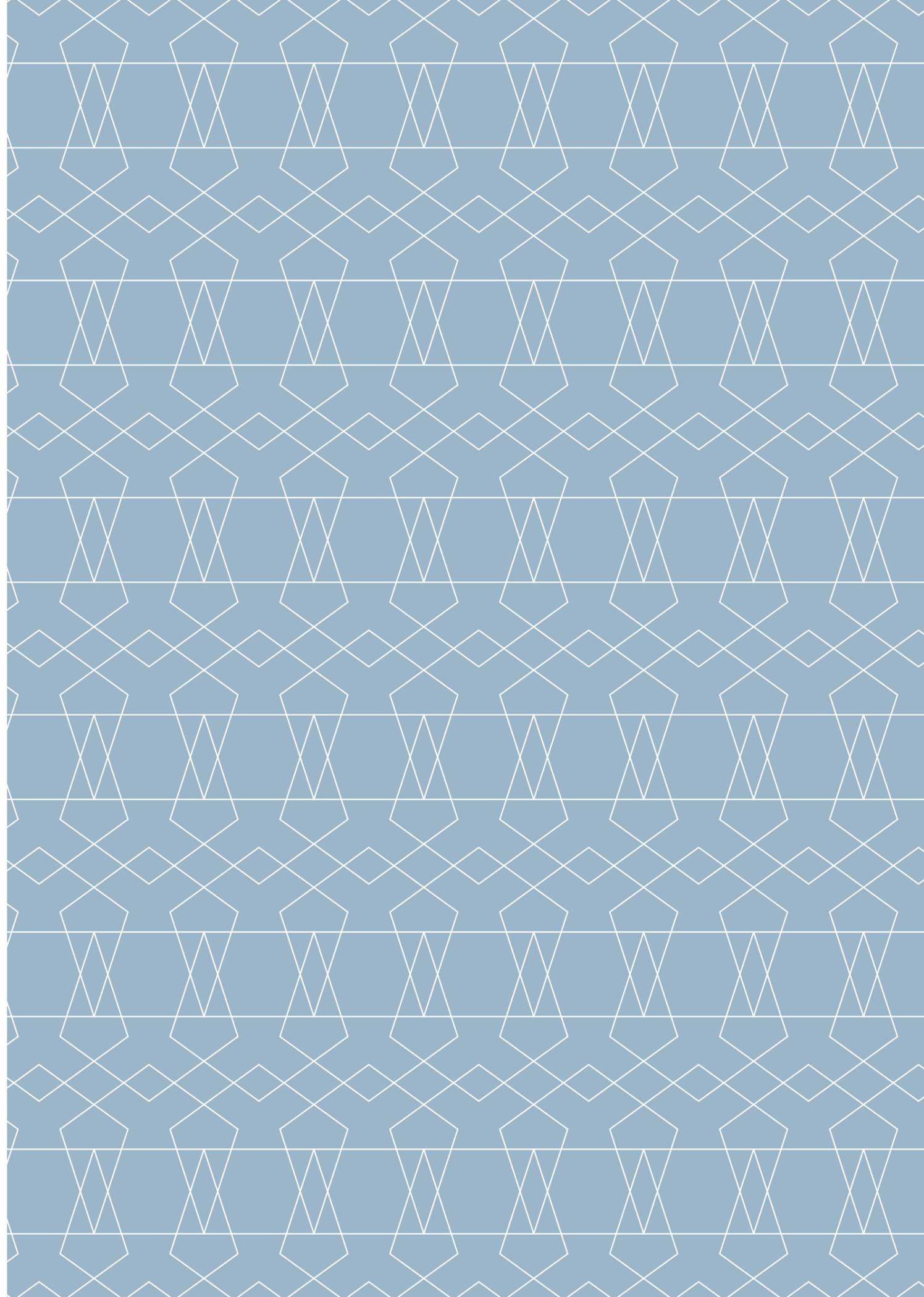
Perante um cancelamento o hotel irá cobrar em conformidade com as condições de pagamento.

Dados Bancários Tivoli Marina Vilamoura

Os depósitos deverão ser efetuados por transferência bancária para os seguintes detalhes:

Empresa:
MARINOTEIS SOCIEDADE DE PROMOÇÃO
E CONSTRUÇÃO DE HOTEIS, S.A.
IBAN: PT50001000005687811000191
SWIFT CODE: BBPIPTPL





Tivoli Marina Vilamoura Algarve Resort
Marina de Vilamoura
8125-901 Vilamoura
T: +351 289 303 303
E: s.silva@tivoli-hotels.com

TIVOLI
W E D D I N G S