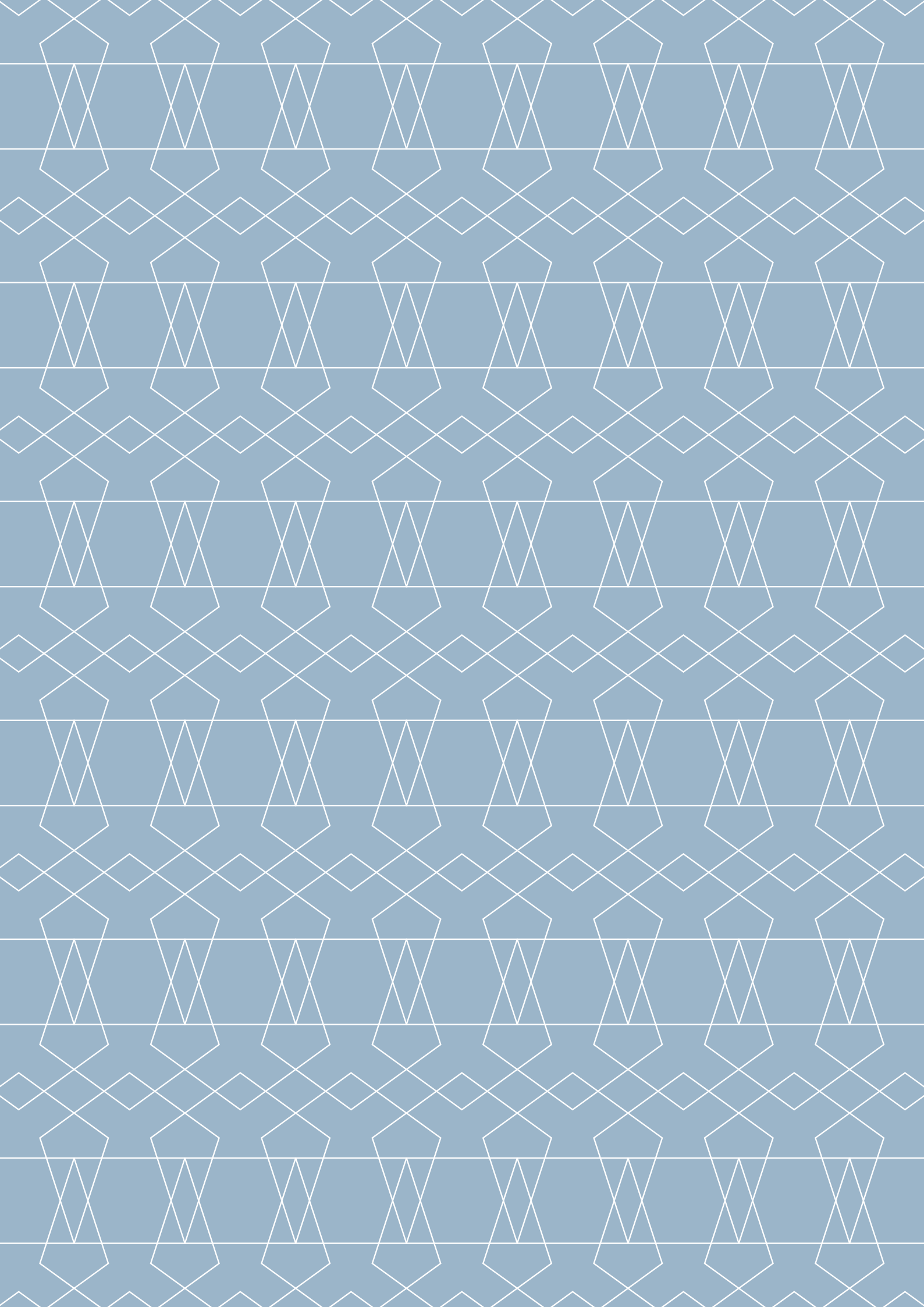


TIVOLI KOPKE PORTO GAIA HOTEL

DEDICACIÓN
DISTINCIÓN
ATEMPORALIDAD



TIVOLI
WEDDINGS





Tivoli Kopke Porto Gaia Hotel

En el corazón de Vila Nova de Gaia, con el Duero a sus pies y Oporto en el horizonte, se alza el Tivoli Kopke, un remanso de elegancia e historia.

Entre callejuelas centenarias y bodegas legendarias, este es un lugar donde el tiempo se ralentiza y el romanticismo florece con cada puesta de sol reflejada en el puente Luiz I. La herencia de Kopke, la más antigua casa de vinos de Oporto, se cruza con el lujo atemporal de los hoteles Tivoli, que abren puertas a grandes jornadas a dos.

Aquí, el río acompaña eternas promesas, los jardines acogen sonrisas y los salones resuenan con brindis de felicidad. El Tivoli Kopke es el comienzo de una nueva etapa, escrita con pasión, tradición y las mejores vistas de la ciudad donde comenzará vuestro «para siempre».



Dedicación, Distinción, Attemporalidad

S U B O D A I N C L U Y E

Cóctel de bienvenida

Menús de Boda
por el Chef Nacho Manzano

Tarta nupcial
Estándar

Plano de mesas
Estándar

Menús
Estándar

Decoración
Estándar

Degustación de menú
Para los novios*

Habitación superior
con tratamiento VIP
En la noche de bodas de los novios**

* El Menú degustación se ofrece para elegir un menú servido, hasta 4 personas, confirmado hasta 30 días antes de la fecha del evento, sujeto a confirmación por parte del hotel.

** Tipo de habitación sujeto a disponibilidad.

Nota: Todas las ofertas indicadas son para bodas con un mínimo de 50 invitados.



Dedicación, Distinción, Attemporalidad

MENÚS POR EL CHEF NACHO MANZANO

Nuestros excepcionales menús de boda han sido cuidadosamente creados por el Chef Nacho Manzano, galardonado con tres estrellas Michelin en Casa Marcial.

Inspirado por las tradiciones culinarias y de hospitalidad de su familia, convierte cada comida en un momento inolvidable, sazonado con tradición, confort, innovación y creatividad.

Desde los 11 años, la cocina ha sido su lugar favorito, ayudando a sus padres; acompañado por sus hermanas, ha transformado la misma cocina de Casa Marcial en un restaurante con tres estrellas Michelin.

Pero su talento trasciende fronteras: también es chef ejecutivo en Inglaterra y, ahora, en Portugal, exclusivamente aquí en Tivoli Kopke, donde su visión singular elevará su boda a una celebración excepcional.



Dedicación, Distinción, Attemporalidad

ESPACIOS PARA SU BODA

Ceremonia Civil

Terraza São Luiz o Sala Kopke

El montaje de la ceremonia incluye sillas para un
máximo de 100 invitados

Mesa de ceremonia y centro de flores

Servicio de bebidas a la llegada con agua
aromatizada y té helado

Alquiler de espacios: 1500 €

Comida

Sala São Luiz o Sala Kopke

Fiesta

Sala São Luiz o Sala Kopke

Alquiler de espacios: a petición

Precios e información adicional:

Precios y tarifas indicados en euros (€), por persona.

Incluye los gastos de servicio y el IVA al tipo legal vigente.

Todas las tarifas indicadas están sujetas a cambios sin previo aviso y a la confirmación del
hotel.

Decoración estándar incluida. Otras opciones mediante presupuesto

No se incluyen audiovisuales. Mediante presupuesto

Exclusividad para bodas: un evento al día.

Disponibilidad y restricciones de espacio según la época del año.



Dedicación, Distinción, Attemporalidad

VINTAGE

Cóctel de bienvenida 60 minutos

Vino espumoso
Oporto Kopke y tónica
Kopke Oporto blanco
Gin Tonic
Vinos Selección Quinta São Luiz
Vermuts
Cerveza
Refrescos
Zumos naturales
Agua mineral

Canapés Selección de 6 canapés

Menú de boda Menú de 4 platos

Selección de vinos Kopke Acompaña Menú de boda

Tarta nupcial Acompaña copa de vino espumoso

Bufé de dulces, quesos y fruta Selección de 6 dulces y 5 quesos

Precio por persona: 230 €





COLHEITA

Cóctel de bienvenida

60 minutos

Vino espumoso
Oporto Kopke y tónica
Kopke Oporto blanco
Gin Tonic
Vermuts
Vinos Selección Quinta São Luiz
Cerveza
Refrescos
Zumos naturales
Agua mineral

Canapés

Selección de 6 canapés

Menú de boda

Menú de 4 platos

Selección de vinos Kopke

Acompaña Menú de boda

Tarta nupcial

Acompaña copa de vino espumoso

Bufé de dulces, quesos y fruta

Selección de 6 dulces y 5 quesos

Precio por persona: 195 €

TAWNY

Cóctel de bienvenida 60 minutos

Vino espumoso
Oporto Kopke y tónica
Kopke Oporto blanco
Gin Tonic
Vermuts
Vinos Selección Quinta São Luiz
Cerveza
Refrescos
Zumos naturales
Agua mineral

Canapés Selección de 6 canapés

Menú de boda Menú de 4 platos

Selección de vinos Kopke Acompaña Menú de boda

Tarta nupcial Acompaña copa de vino espumoso

Bufé de dulces, quesos y fruta Selección de 6 dulces y 5 quesos

Precio por persona: 170 €





Tivoli Kopke Porto Gaia Hotel

O P O R T O Y T Ó N I C A

Welcome Drink
30 minutos

Oporto Kopke y tónica
Zumo de naranja

Cóctel
8 canapés
3 estaciones

Bebidas
Vino espumoso
Oporto Kopke y tónica
Kopke Oporto blanco
Gin Tonic
Vermuts
Vinos Selección Quinta São Luiz
Cerveza
Refrescos
Zumos naturales
Agua mineral

Tarta nupcial
Acompaña copa de vino espumoso

Bufé de dulces, quesos y fruta
Selección de 6 dulces y 5 quesos

Precio por persona: 135 €

Opción de cóctel de boda disponible para un mínimo de 30 personas.

Opción de cóctel con un servicio de 3 horas.





SELECCIÓN
DE CANAPÉS

Platos fríos

- Gazpacho de frutos rojos
- Queso manzana
- Foie cereza
- Tiradito de lubina
- Filete tártaro con pan crujiente
- Crujiente con yema de huevo, sardinas ahumadas y verduras
- Tapioca crujiente con pulpo, aguacate y ajada
- Ensaladilla rusa con panipuri
- Nigiri de salmón

Platos calientes

- Croqueta de jamón de Casa Marcial
- Taco de gambas
- Bocadillo de cordero y ensalada de anís
- Minipizza de parmesano y tomates cherry
- Tortilla de maíz con huevos revueltos y queso

Servicio de canapés

Número según la opción de menú seleccionada



ELEVE SU
CÓCTEL

Estaciones

- Estación de arroz con gallo Casa Marcial
22 €
- Estación de jamón ibérico
22 €
- Estación de fritos y escabeches:
20 €
- Estación de foie gras
65 €
- Estación de pulpo
40 €
- Estación de carnes a la parrilla
35 €
- Estación de mariscos
45 €

Cóctel

- Cóctel de autor
14 €

- precio por persona / por hora -





V I N T A G E

Entrantes

Bogavante a la parrilla con salsa tártara

o

Ensalada de marisco, cigalas,
guacamole y aguachile

Plato de pescado

Lomo de rape con esencia de plancton,
gambas y tirabeques

o

Rodaballo con salsa beurre blanc, espárragos trigueros,
aceite de higos y praliné de piñones

Plato de carne

Pierna de cordero con pimientos y patatas asadas

o

Cabrito al horno, puré de guisantes y patatitas

Postre

Galleta de naranja con helado de mango

o

Pavlova de frutos rojos



C O L H E I T A

Entrantes

Lomo de atún marinado, crudités de verduras

y helado de tomate

o

Canelones con centollo, salsa de anís y hierbas aromáticas

Plato de pescado

Lubina con gel de hierbas, algas y verduras de temporada

o

Bacalao confitado en caldo de verduras asadas,
polvo de kalamata y espinacas

Plato de carne

Solomillo de ternera con crema de champiñones

y hojas de espinacas

o

Codorniz rellena de boletus, puré de patatas
y salsa de setas

Postre

Mousse de queso con frutos rojos

y helado de frambuesa

o

Torrija caramelizada con helado de vainilla



T A W N Y

Entrantes

Raviolis de seta, parmesano y rúcula
o
Canelones de pollo con bechamel de champiñones

Plato de pescado

Merluza en su esencia, con crema de ensalada
o
Atún con caldo de pescado, tomate y cebolleta

Plato de carne

Carrillera de ternera con puré de patatas y verduras de temporada
o
Guiso de pollo campero con raviolis de champiñones

Postre

Chocolate, menta y helado de maracuyá
o
Galleta de naranja con helado de mango

O P O R T O Y T Ó N I C A

Cóctel

Gazpacho de frutos rojos

Crujiente con yema de huevo, sardinas ahumadas y verduras

Tapioca crujiente con pulpo, aguacate y ajada

Ensaladilla rusa con panipuri

Croqueta de jamón de Casa Marcial

Taco de gambas

Bocadillo de cordero y ensalada de anís

Nigiri de salmón

Estaciones de platos calientes

Estación de arroz con gallo Casa Marcial

Estación de jamón ibérico
Estación de pulpo

Estaciones de postres

Arroz con leche, trufa y caramelo cristalizado

Tocino dorado con cristal de aceituna negra y agua de manzana

Torrija caramelizad con helado de vainilla

Galleta de naranja con helado de mango

Pavlova de frutos rojos

Chocolate, menta y helado de maracuyá

Mousse de queso con frutos rojos y helado de frambuesa

Selección de quesos portugueses
Selección de quesos internacionales

Fruta fresca laminada

Dedicación, Distinción, Attemporalidad

BUFÉS

Postres

- Selección de 6 postres -

- Mousse de mango
- Mousse de chocolate
- Cheesecake de frutos rojos
- Crema quemada caramelizada
- Arroz con leche y canela
- Tarta de almendra
- “Toucinho-do-Céu” (Pastel tradicional de yema y almendra)
- Tarta de galleta portuguesa
- Pastel de brigadeiro
- Pera al vino de Oporto
- Flan tradicional de huevo con caramelo

Quesos

- Selección de quesos portugueses
- Selección de quesos internacionales

Fruta

Fruta fresca laminada e Macedonia de frutas

TARTA

Masa | Relleno | Cobertura

Mediante consulta



Tivoli Kopke Porto Gaia Hotel

MENÚ INFANTIL

Entrantes

Crema de verduras o crema de calabaza

Plato principal

- Filete de pescado a la parrilla con puré de patatas y verduras
- o
- Escalope de ternera con patatas fritas y ensalada

Postre

Bola de helado o brownie de chocolate

Entrante, plato principal y postre: 35 €

- precio por persona de entre 3 y 12 años -

MENÚ DE PERSONAL

Entrante, plato principal y postre: 45 €

- precio por persona -





BEBIDAS DURANTE LA COMIDA

Selección Kopke

Vinos Kopke
Cerveza, refrescos
Agua mineral

Selección de vinos incluida en la propuesta de Menú | Cóctel

Selección Kopke Superior

Vinos Kopke
Cerveza, refrescos
Agua mineral

Selección de vinos sujeta a suplemento de precio: 39 €
- precio por persona -

Selección Kopke Premium

Vinos Kopke
Cerveza, refrescos
Agua mineral

Selección premium de vinos sujeta a suplemento de precio: 48 €
- precio por persona -



BEBIDAS TRAS LA COMIDA

Barra libre I

Ginebra | Vodka | Whisky joven | Whisky viejo
Aguardiente Kopke | Licores
Kopke Fine Tawny Porto
Vinos Selección Quinta São Luiz
Cerveza | Refrescos
Zumos naturales | Agua mineral

2 horas: 30 € | 3 horas: 46 € | 4 horas: 57 €
- precio por persona -

Barra libre II

Ginebra | Vodka | Whisky joven | Whisky viejo
Aguardiente Kopke | Licores
Tequila | Ron
Kopke L.B.V. Porto
Vinos Selección Quinta São Luiz
Cerveza | Refrescos
Zumos naturales | Agua mineral

2 horas: 40 € | 3 horas: 64 € | 4 horas: 82 €
- precio por persona -





S U P L E M E N T O S

Cena I

Crema de verduras
Minihamburguesas
Minibocadillos de filete de ternera
Brochetas de fruta

Precio por persona: 28 €

Cena II

Caldo verde
Minihamburguesas
Minibocadillos de jamón serrano con tomate
Pan con chorizo
Bao de cordero
Tiras de pollo a la plancha
Filetes empanados rellenos de jamón serrano y queso
Tortilla de patata
Brochetas de fruta

Precio por persona: 42 €

Champán | Sangría

- precio bajo petición -

Tasa de descorche

Vinos tranquilos
25 €

Vinos fortificados
35 €

Bebidas espirituosas
35 €

Vino espumoso
45 €

Champán
55 €

- por botella abierta -





Kit de boda

Nuestra misión es hacer que su evento sea realmente memorable.

Para reservar el evento es necesario firmar un contrato entre ambas partes, el Cliente y Tivoli Kopke, que incluya todos los servicios establecidos por las partes:

Los menús, la configuración de las salas y otros detalles relacionados con el evento deben definirse y confirmarse hasta 30 días antes del evento con el Departamento de Grupos y Eventos de Tivoli Kopke.

Menú

La elección de los platos debe ser homogénea para todos los comensales, a excepción de las restricciones alimentarias y los niños;

El hotel debe ser informado por escrito de cualquier restricción referente a alimentos o bebidas hasta 30 días antes del evento.

De acuerdo con las normas sanitarias y de seguridad alimentaria (APPCC), no se autoriza el consumo de ningún alimento que no haya sido elaborado por Tivoli Kopke, a excepción de la tarta nupcial, y el Cliente deberá firmar una Declaración de Responsabilidad Alimentaria.

Música | Animación

La música de fondo está permitida en los espacios exteriores designados hasta las 22.00 horas.

Los espectáculos musicales están permitidos en los espacios interiores designados hasta las 02.00 horas.

La animación contratada directamente por el cliente o la agencia debe ser aprobada por el hotel.



Tivoli Kopke se reserva el derecho a ser indemnizado por cualquier daño o perjuicio que sea causado por los invitados o por acciones de los invitados que pongan en riesgo sus bienes y patrimonio.

Tivoli Kopke no se hace responsable de la pérdida, daño o extravío de los objetos dejados por los invitados en los espacios para eventos y/o en el hotel.

Los precios indicados en la oferta están sujetos a cambios sin previo aviso y deben ser confirmados por Tivoli Kopke.

Los precios indicados son válidos mientras esté en vigor esta propuesta.

Reserva del evento

Las reservas de eventos solo son válidas una vez que se ha confirmado el servicio y se ha pagado un depósito.

1. El número definitivo de invitados deberá comunicarse a más tardar 15 días antes de la fecha del evento.
2. Hasta 10 días antes de la fecha del evento, deberá abonarse el importe correspondiente al 100 % del coste total estimado, teniendo en cuenta el número de invitados y el menú confirmados.

Pago

Se requiere un depósito de confirmación no reembolsable del 25 % del importe total estimado para reservar la fecha y confirmar el evento. Hasta 90 días antes del evento, se requiere un 2.º depósito del 45 % del importe total estimado.

Se requiere el pago completo hasta 15 días antes de la fecha del evento en función del número final de invitados y servicios contratados.

Se debe facilitar una tarjeta de crédito para garantizar cualquier consumo extra.

La factura final se emite en las 48 horas siguientes al evento.





RITUALES DE SPA PARA LOS NOVIOS

Romance Retreat 110 minutos

Celebren el amor con un último ritual para dos antes de darse el «sí, quiero». Incluye un baño de inmersión con vino de Oporto Kopke y chocolate tradicional portugués, seguido de un masaje personalizado para dos personas en nuestra exclusiva Spa Suite. La experiencia finaliza con un lifting facial Diamond Glow con carboxiterapia (30 minutos) para cada persona.

Importe total: 477 € por pareja

Reserve Spa Experience 150 minutos

Un lujoso ritual que incluye la degustación de tres vinos Kopke y una selección de aceites esenciales que reconectan el vino con el aroma. Le sigue el tratamiento Vintage Goddess (90 minutos), que combina exfoliación y masaje personalizado, y finaliza con nuestro exclusivo Kopke 1638 Couture Facial (60 minutos), un tratamiento lifting con pindas calientes, ideal para revitalizar el contorno de ojos y proporcionar resultados visibles inmediatos.

Importe total: 620 € por pareja



RITUALES DE SPA PARA TODOS LOS INVITADOS

Hydrafacial Platinum 60 minutos

La experiencia premium de Hydrafacial comienza con un drenaje linfático para la desintoxicación, seguido del proceso Vortex-Fusion, un procedimiento que combina limpieza, exfoliación, extracción, hidratación y protección antioxidante del rostro. A continuación, se satisfacen las necesidades específicas de la piel aplicando un sérum acorde con las exigencias de su piel. Y, por último, se aplica una terapia de luz LED para potenciar el proceso de rejuvenecimiento celular.

Importe total: 250 € por persona

ACTIVIDADES PARA DAMAS DE HONOR Y PADRINOS DE BODA

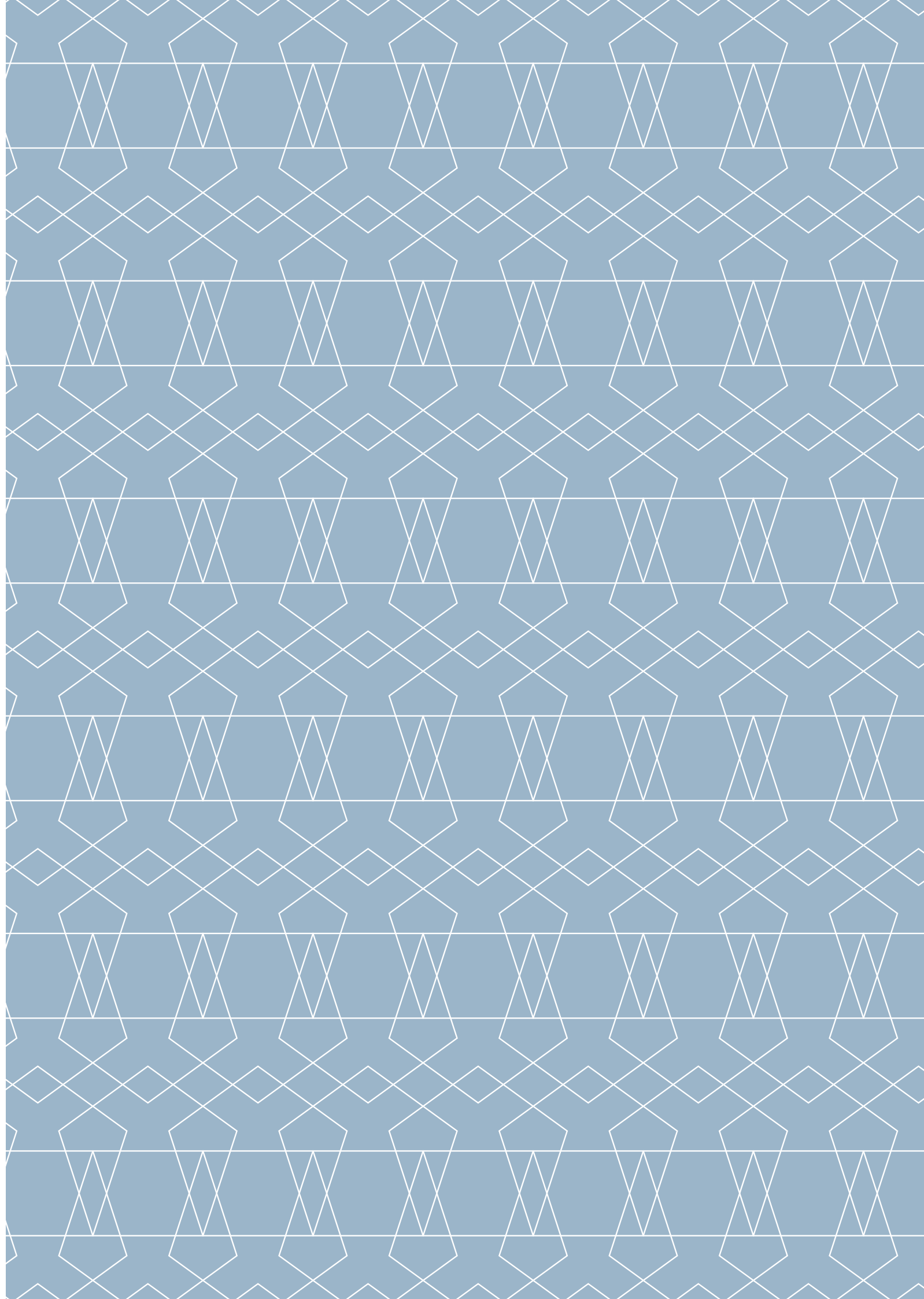
Taller de pintura de azulejos con elementos de la naturaleza

(cada participante pinta su propio azulejo que se entregará al día siguiente)
45 € por persona

Sesión exclusiva de belleza con productos Natura Bissé
(cada participante recibe su propio tratamiento facial)
30 € por persona

Taller de exfoliación con vino
(cada participante elabora su propio exfoliante)
35 € por persona





Tivoli Kopke Porto Gaia Hotel
Rua do Barão de Forrester 69,
4400-034 Vila Nova de Gaia, Portugal
T +351 224 105 600
E kopke@tivoli-hotels.com

TIVOLI
W E D D I N G S