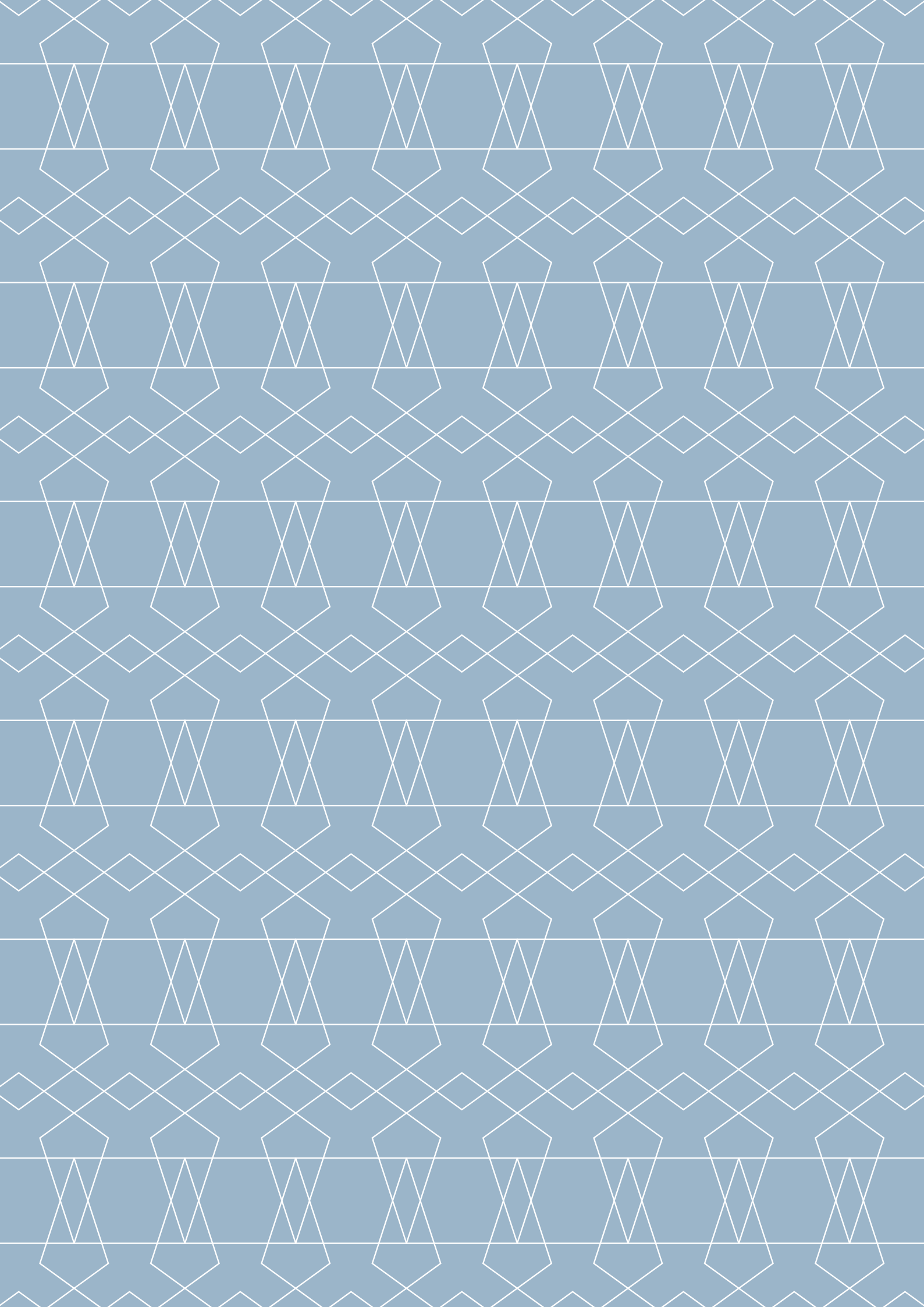


TIVOLI KOPKE PORTO GAIA HOTEL

DEDICADO
DISTINTO
INTEMPORAL



TIVOLI
WEDDINGS





Tivoli Kopke Porto Gaia Hotel

No coração de Vila Nova de Gaia, com o Douro aos pés e o Porto no horizonte, ergue-se o Tivoli Kopke — um refúgio de elegância e história.

Entre ruas seculares e caves lendárias, este é um lugar onde o tempo abranda e o romance floresce com cada pôr do sol refletido na ponte Luiz I. A herança da Kopke, a mais antiga casa de vinho do Porto, cruza-se com o luxo intemporal dos hotéis Tivoli, abrindo portas para grandes jornadas a dois.

Aqui, o rio acompanha as promessas eternas, os jardins acolhem sorrisos e os salões fazem ecoar brindes de felicidade.

O Tivoli Kopke é o início de uma nova etapa, escrita com paixão, intemporalidade e com as melhores vistas sobre a cidade onde começará o vosso “para sempre”.



Dedicado, Distinto, Intemporal

O SEU CASAMENTO INCLUI

Cocktail de Boas-Vindas

**Menus de Casamento
pelo Chef Nacho Manzano**

Bolo de Noivos
Standard

Plano de Mesas
Standard

Menus
Standard

Decoração
Standard

Prova de Menu
Para os noivos*

**Quarto Superior
com tratamento VIP**
Na noite de Núpcias
para os noivos**

* A Prova de Menu é oferecida para a escolha de um Menu Servido, até 4 pessoas, confirmado até 30 dias antes da data do evento, sujeito a confirmação do hotel.

** Tipologia de quarto sujeita a disponibilidade.

Nota: Todas as ofertas indicadas estão consideradas para casamentos com um mínimo de 50 convidados.



Dedicated, Distinct, Timeless

MENUS POR CHEF NACHO MANZANO

Os nossos menus de casamento foram cuidadosamente criados pelo Chef Nacho Manzano, distinguido com três estrelas Michelin no restaurante Casa Marcial.

Inspirado pelas tradições familiares de cozinha e hospitalidade, o Chef Nacho Manzano transforma cada refeição num momento inesquecível, temperado com tradição, conforto, inovação e criatividade.

Desde os 11 anos que a cozinha é o seu lugar de eleição, onde ajudava os pais. Lado a lado com as suas irmãs, transformou esta mesma cozinha da Casa Marcial num restaurante com três estrelas Michelin.

O seu talento, porém, vai além-fronteiras: é também chef executivo em Inglaterra e agora em Portugal, exclusivamente aqui no Tivoli Kopke — onde a sua visão singular fará do seu casamento uma celebração verdadeiramente excepcional.



Dedicado, Distinto, Intemporal

ESPAÇOS PARA O SEU CASAMENTO

Cerimónia Civil

Terraço São Luiz ou Sala Kopke

O set up para cerimónia inclui cadeiras para um
máximo de 100 convidados

Mesa de cerimónia e Centro de flores

Serviço de bebidas à chegada com água
aromatizada e chá gelado

Aluguer de Espaço: 1.500 €

Refeição

Sala São Luiz ou Sala Kopke

Festa

Sala São Luiz ou Sala Kopke

Aluguer de Espaço: mediante consulta

Preços e informações adicionais:

Preços e taxas apresentadas em euros (€).

Incluem taxas de serviço e IVA à taxa legal em vigor.

Todas as tarifas apresentadas podem ser alteradas sem qualquer aviso prévio e estão sujeitas
a confirmação pelo Hotel.

Decoração Standard incluída (outras opções mediante orçamento).

Audiovisuais não estão incluídos (pedido mediante orçamento adicional).

Exclusividade: um evento por dia.

Disponibilidade e restrições de espaços de acordo com a época do ano.



Dedicado, Distinto, Intemporal

VINTAGE

Cocktail de Boas-Vindas

60 minutos

Espumante
Kopke Port & Tonic
Kopke Port White
Gin Tonic
Vinhos Seleção Quinta São Luiz
Vermutes
Cerveja
Refrigerantes
Sumos naturais
Água mineral

Canapés

Seleção de 6 canapés

Menu de Casamento

Menu de 4 pratos

Seleção de Vinhos Kopke

Acompanha Menu de Casamento

Bolo de Noivos

Acompanha flute de Espumante

Buffet de Doces, Queijos e Frutas

Seleção de 6 Doces e 5 Queijos

Preço por pessoa: 230 €





Tivoli Kopke Porto Gaia Hotel

COLHEITA

Cocktail de Boas-Vindas

60 minutos

Espumante
Kopke Port & Tonic
Kopke Port White
Gin Tonic
Vermutes
Vinhos Seleção Quinta São Luiz
Cerveja
Refrigerantes
Sumos naturais
Água mineral

Canapés

Seleção de 6 canapés

Menu de Casamento

Menu de 4 pratos

Seleção de Vinhos Kopke

Acompanha Menu de Casamento

Bolo de Noivos

Acompanha flute de Espumante

Buffet de Doces, Queijos e Frutas

Seleção de 6 Doces e 5 Queijos

Preço por pessoa: 195 €



Dedicado, Distinto, Intemporal

T A W N Y

Cocktail de Boas-Vindas

60 minutos

Espumante
Kopke Port & Tonic
Kopke Port White
Gin Tonic
Vermutes
Vinhos Seleção Quinta São Luiz
Cerveja
Refrigerantes
Sumos naturais
Água mineral

Canapés

Seleção de 6 canapés

Menu de Casamento

Menu de 4 pratos

Seleção de Vinhos Kopke

Acompanha Menu de Casamento

Bolo de Noivos

Acompanha flute de Espumante

Buffet de Doces, Queijos e Frutas

Seleção de 6 Doces e 5 Queijos

Preço por pessoa: 170 €





Tivoli Kopke Porto Gaia Hotel

PORT & TONIC

Cocktail de Boas-Vindas

30 minutos

Kopke Port & Tonic
Sumo de Laranja

Cocktail

8 canapés
3 estações

Bebidas

Espumante
Kopke Port & Tonic
Kopke Port White
Gin Tonic
Vermutes
Vinhos Seleção Quinta São Luiz
Cerveja
Refrigerantes
Sumos naturais
Água mineral

Bolo de Noivos

Acompanha flute de Espumante

Buffet de Doces, Queijos e Frutas

Seleção de 6 Doces e 5 Queijos

Preço por pessoa: 135 €

Opção de cocktail para casamento disponível
para um mínimo de 30 pessoas.

Opção de cocktail com duração de 3 horas de serviço.





Dedicado, Distinto, Intemporal

SELEÇÃO DE CANAPÉS

Frios

Gaspacho de frutos vermelhos
Queijo maçã
Foie cereja
Tiradito de robalo
Bife tártaro com pão crocante
Crocante com gema de ovo, sardinha fumada e legumes
Tapioca crocante com polvo, abacate e ajada
Salada russa com pani puri
Nigiri de salmão

Quentes

Croquete de presunto da Casa Marcial
Taco de camarão
Sanduíche de cordeiro e salada de anisados
Mini pizza de parmesão e tomate cherry
Tortilha de milho com ovos mexidos e queijo

Serviço de canapés

Número de acordo com a opção de menu selecionado



Tivoli Kopke Porto Gaia Hotel

ELEVE O SEU COCKTAIL

Estações

Estação de arroz de galo da Casa Marcial
22 €

Estação de presunto Ibérico
28 €

Estação de frituras e escabeches
20 €

Estação de Foie Gras
65 €

Estação de polvo
40 €

Estação de carnes na brasa
35 €

Estação de mariscos
45 €

Cocktail

Cocktail de Autor
14 €

- preço por pessoa / por hora -





V I N T A G E

Entrada

Lavagante grelhado com molho tártaro
ou
Salada de marisco, lagostim,
guacamole e “aguachile”

Prato de Peixe

Lombo de tamboril com essência de plâncton,
camarão e ervilha torta
ou
Rodovalho beurre blanc, espargos selvagens,
azeite de figo e praliné de pinhões

Prato de Carne

Perna de cordeiro com pimentos e batata assada
ou
Cabrito assado no forno, puré de ervilhas e batatinha

Sobremesa

Bolacha de laranja com gelado de manga
ou
Pavlova com frutos vermelhos



C O L H E I T A

Entrada

Lombo de atum marinado, crudités de verduras
e gelado de tomate
ou
Canelone de santola, molho anisado e ervas

Prato de Peixe

Robalo com gel de ervas, algas e vegetais sazonais
ou
Bacalhau confitado em caldo de legumes assados,
pó de kalamata e espinafres

Prato de Carne

Lombo de vaca com creme de cogumelos
e folhas de espinafres
ou
Codorniz recheada com boletos,
puré de batata e molho de cogumelos

Sobremesa

Mousse de queijo com véu de frutos vermelhos
e gelado de framboesa
ou
Rabanada caramelizada com gelado de baunilha



TAWNY

Entrada

Ravioli de cogumelos, parmesão e rúcula
ou
Canelones de frango com bechamel de cogumelos

Prato de Peixe

Pescada na sua essência, com creme de salada
ou
Atum com caldo de peixe, tomate e cebolinha

Prato de Carne

Bochecha de novilho com puré de batata e legumes da época
ou
Guisado de frango do campo com ravioli de cogumelos

Sobremesa

Chocolate, menta e gelado de maracujá
ou
Bolacha de Laranja com gelado de manga



PORT & TONIC

Cocktail

Gaspacho de frutos vermelhos

Crocante com gema de ovo,
sardinha fumada e legumes

Tapioca crocante com polvo,
abacate e ajada

Salada russa com pani puri

Croquete de presunto
da Casa Marcial

Taco de camarão

Sanduíche de cordeiro
e salada de anisados

Nigiri de salmão

Estações de Quentes

Estação de arroz de galo
da Casa Marcial

Estação de presunto Ibérico

Estação de polvo

Estações de Sobremesas

Arroz de leite doce, trufa
e cristal de caramelo

Toucinho mascavado
com cristal de azeitona negra
e água de maçã

Rabanada caramelizada
com gelado de baunilha

Bolacha de laranja
com gelado de manga

Pavlova de frutos vermelhos

Chocolate, menta
e gelado de maracujá

Mousse de queijo
com véu de frutos vermelhos
e gelado de framboesa

Seleção de queijos Portugueses
Seleção de queijos Internacionais

Fruta fresca laminada



Dedicado, Distinto, Intemporal

B U F F E T S

Doces

– Seleção de 6 sobremesas –

Mousse de Manga
Mousse de Chocolate
Cheesecake de Frutos Vermelhos
Leite-creme Queimado
Arroz Doce com Canela
Tarte de Amêndoa
Toucinho-do-Céu
Bolo de Bolacha
Bolo Brigadeiro
Pêra Bêbada em Porto
Pudim de Ovos com Caramelo

Queijos

Seleção de queijos nacionais
Seleção de queijos internacionais

Fruta

Fruta fresca laminada e salada de fruta

B O L O

Massa | Recheio | Cobertura

Mediante Consulta



Tivoli Kopke Porto Gaia Hotel

M E N U D E C R I A N Ç A

Entrada

Creme de legumes ou Creme de abóbora

Prato Principal

Filete de peixe grelhado com puré de batata e legumes
ou
Escalope de novilho com batata frita e salada

Sobremesa

Bola de gelado ou Brownie de chocolate

Entrada, Prato Principal e Sobremesa: 35 €

– preço por pessoa, entre os 3 e os 12 anos –

M E N U D E S T A F F

Entrada, Prato Principal e Sobremesa: 45 €

– preço por pessoa –





Dedicado, Distinto, Intemporal

BEBIDAS DURANTE A REFEIÇÃO

Seleção Kopke

Vinhos Kopke
Cerveja, Refrigerantes
Água mineral

Seleção de Vinhos incluída na proposta de Menu | Cocktail

Seleção Kopke Superior

Vinhos Kopke
Cerveja, Refrigerantes
Água mineral

Seleção de Vinhos sujeita a suplemento de preço: 39 €
- preço por pessoa -

Seleção Kopke Premium

Vinhos Kopke
Cerveja, Refrigerantes
Água mineral

Seleção premium de Vinhos sujeita a suplemento de preço: 48 €
- preço por pessoa -



Tivoli Kopke Porto Gaia Hotel

BEBIDAS APÓS A REFEIÇÃO

Bar Aberto I

Gin | Vodka | Whisky Novo | Whisky Velho
Aguardente Kopke | Licores
Kopke Fine Tawny Port
Vinhos Seleção Quinta São Luiz
Cerveja | Refrigerantes
Sumos naturais | Água mineral

2 Horas: 30 € | 3 Horas: 46 € | 4 Horas: 57 €
- preço por pessoa -

Bar Aberto II

Gin | Vodka | Whiskey Novo | Whiskey Velho
Aguardente Kopke | Licores
Tequila | Rum
Kopke L.B.V. Port
Vinhos Seleção Quinta São Luiz
Cerveja | Refrigerantes
Sumos naturais | Água mineral

2 Horas: 40 € | 3 Horas: 64 € | 4 Horas: 82 €
- preço por pessoa -





COMPLEMENTOS

Ceia I

Creme de legumes
Mini hambúrgueres
Mini preguinhos
Espetadas de fruta

Preço por pessoa: 28 €

Ceia II

Caldo verde
Mini hambúrgueres
Mini sandes de presunto com tomate
Pão com chouriço
Bao de cordeiro
Tiras de frango grelhadas
Panados recheados com presunto e queijo
Tortilha de batata
Espetadas de fruta

Preço por pessoa: 42 €

Champanhe | Sangria

– preço mediante consulta –

Taxa de Rolha

Vinhos tranquilos
25 €

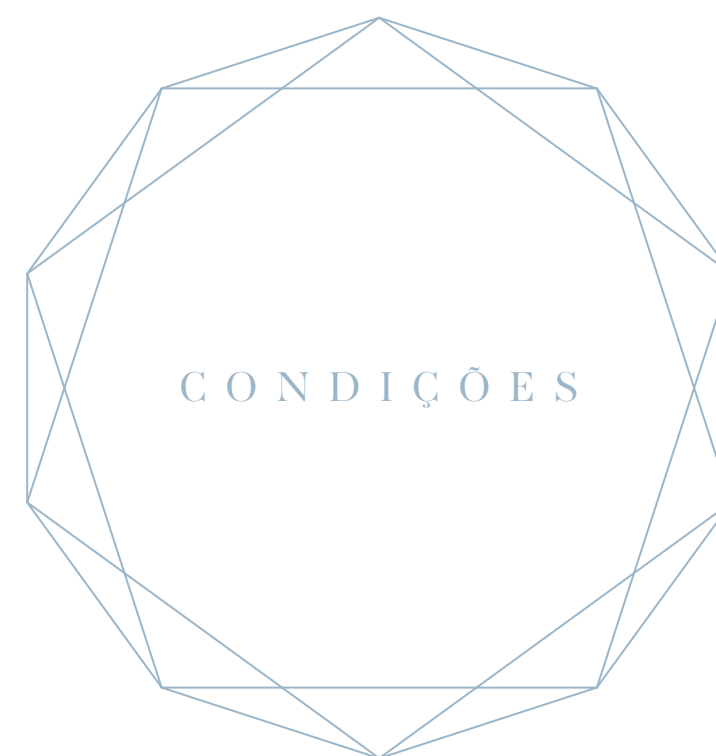
Vinhos fortificados
35 €

Bebidas espirituosas
35 €

Espumante
45 €

Champanhe
55 €

– por garrafa aberta –



Kit de Casamentos

A nossa missão é tornar o seu evento verdadeiramente memorável.

Para a marcação do evento, deverá ser assinado um contrato entre ambas as partes, Cliente e Tivoli Kopke, que inclua todos os serviços definidos pelas partes: Menus, configuração dos espaços e outros detalhes relacionados com o evento devem ser definidos e confirmados até 30 dias antes do evento com o Departamento de Grupos e Eventos do Tivoli Kopke.

Menu

A escolha dos pratos deve ser homogênea para todos os convidados, com exceção das restrições alimentares e crianças; 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 alimentar – HACCP, não é autorizado o consumo de qualquer item alimentar não confeccionado pelo Tivoli Kopke, à exceção do Bolo de Noivos, sendo obrigatória a assinatura de Termo de Responsabilidade alimentar por parte do Cliente.

Música | Animação

A música ambiente é permitida nos espaços exteriores designados até às 22h00.
A animação musical é permitida em espaços interiores designados até às 02h00.
Animação contratada diretamente pelo cliente ou agência requer aprovação do hotel.
O Tivoli Kopke reserva-se no direito de ser compensado por quaisquer danos ou perdas que sejam causadas pelos convidados ou ações de hóspedes que coloquem os seus ativos e património em risco.



O Tivoli Kopke não é responsável por quaisquer perdas, danos ou extravio de bens deixados pelos convidados nos espaços do evento e/ou Hotel.

Os preços apresentados na proposta estão sujeitos a alteração sem aviso prévio e devem ser confirmados pelo Tivoli Kopke. Os preços apresentados são válidos durante a vigência da proposta.

Reserva do Evento

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

1. O número final de convidados deve ser informado até 15 dias antes da data do evento.
2. Até 10 dias antes da data do evento, o valor correspondente a 100% do custo total estimado deve ser pago, considerando o número de convidados e menu confirmados.

Pagamento

É requerido um depósito de confirmação do evento, não reembolsável, de 25% do valor total estimado para reservar a data e confirmar o evento. Até 90 dias antes do evento é requerido um 2º depósito de 45% do valor total estimado.

O pagamento total é requerido até 10 dias antes da data do evento com base no número final indicado de convidados e serviços contratados.

Deve ser fornecido Cartão de Crédito para garantir eventuais consumos extra.

A fatura final é emitida até 48 horas após o evento.





Dedicado, Distinto, Intemporal

RITUAIS DE SPA PARA OS NOIVOS

Romance Retreat **110 minutos**

Celebrem o amor com um último ritual a dois antes de dizerem “sim”.

Inclui um banho de imersão com vinho do Porto Kopke e chocolate tradicional português, seguido de uma massagem personalizada para dois na nossa exclusiva Spa Suite. A experiência termina com um Diamond Glow Face Lifting com carboxytherapy (30 min.) para cada um.

Preço por casal: 477 €

Reserve Spa Experience **150 minutos**

Um ritual de luxo que inclui uma degustação de três vinhos Kopke e uma seleção de óleos essenciais que reconectam o vinho com o aroma.

Segue-se o tratamento Vintage Goddess (90 min.), que combina esfoliação e massagem personalizada, finalizando com o nosso exclusivo Kopke 1638 Couture Facial (60 min.) – um tratamento lifting com pindas quentes, ideal para revitalizar a zona dos olhos e proporcionar resultados visíveis imediatos.

Preço por casal: 620 €



Tivoli Kopke Porto Gaia Hotel

RITUAIS DE SPA PARA TODOS OS CONVIDADOS

Hydrafacial Platinum **60 minutos**

A experiência premium da Hydrafacial começa com uma drenagem linfática para desintoxicação, seguida pelo processo Vortex-Fusion, procedimento que combina limpeza, esfoliação, extração, hidratação e proteção antioxidante do rosto.

As necessidades específicas da pele são então atendidas com a aplicação de um sérum de acordo com as necessidades da sua pele. Segue-se a terapia de luz LED para impulsionar o processo de rejuvenescimento celular.

Preço por pessoa: 250 €

ATIVIDADES PARA DAMAS DE HONOR E PADRINHOS

Workshop de pintura em Azulejo **com Elementos da Natureza**

(cada participante pinta o seu azulejo que será entregue, no dia seguinte)

Preço por pessoa: 45 €

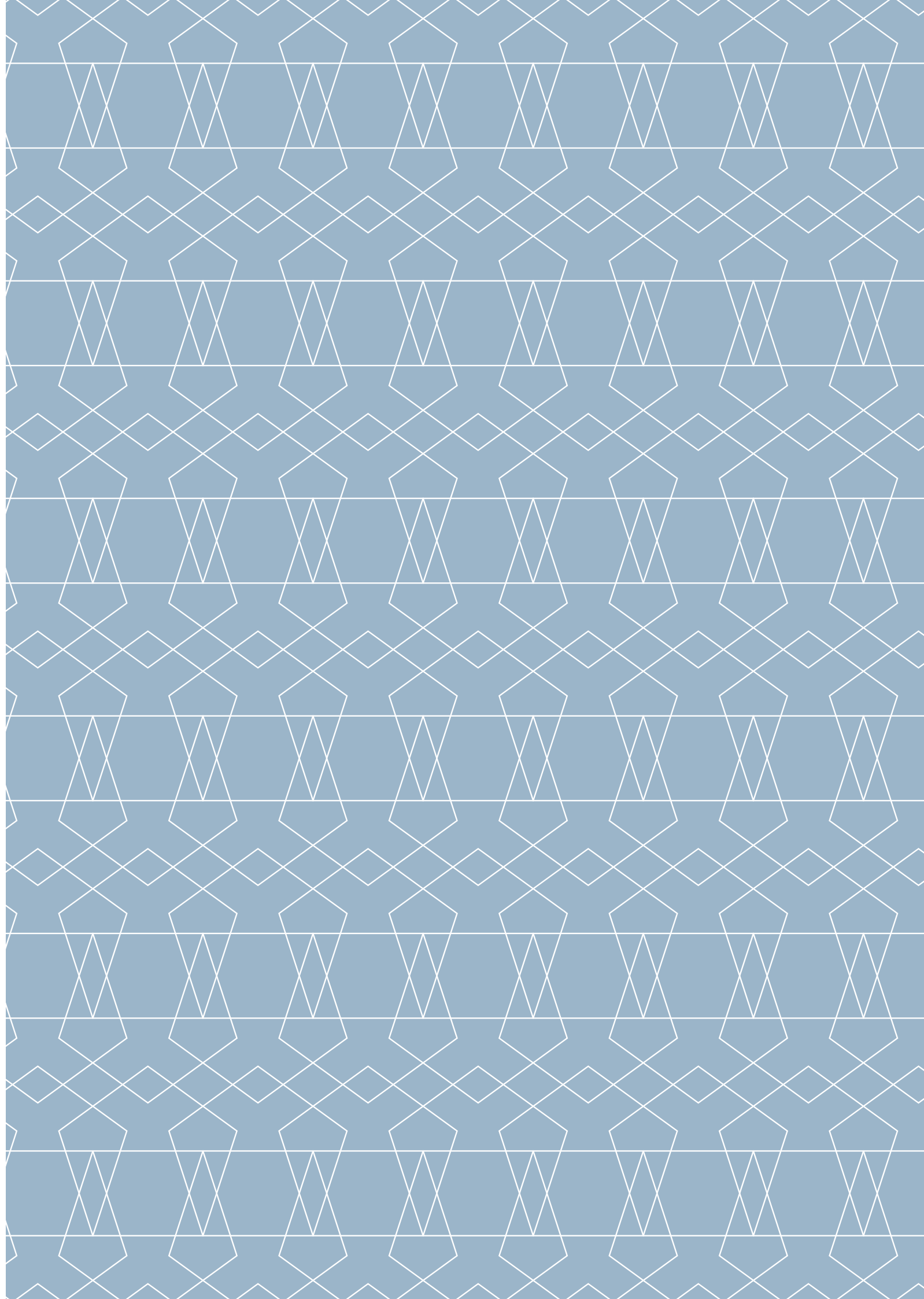
Beauty Class com produtos Natura Bissé (cada participante realiza o seu próprio facial)

Preço por pessoa: 30 €

Workshop de Esfoliante Vínico (cada participante faz o seu próprio esfoliante)

Preço por pessoa: 35 €





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