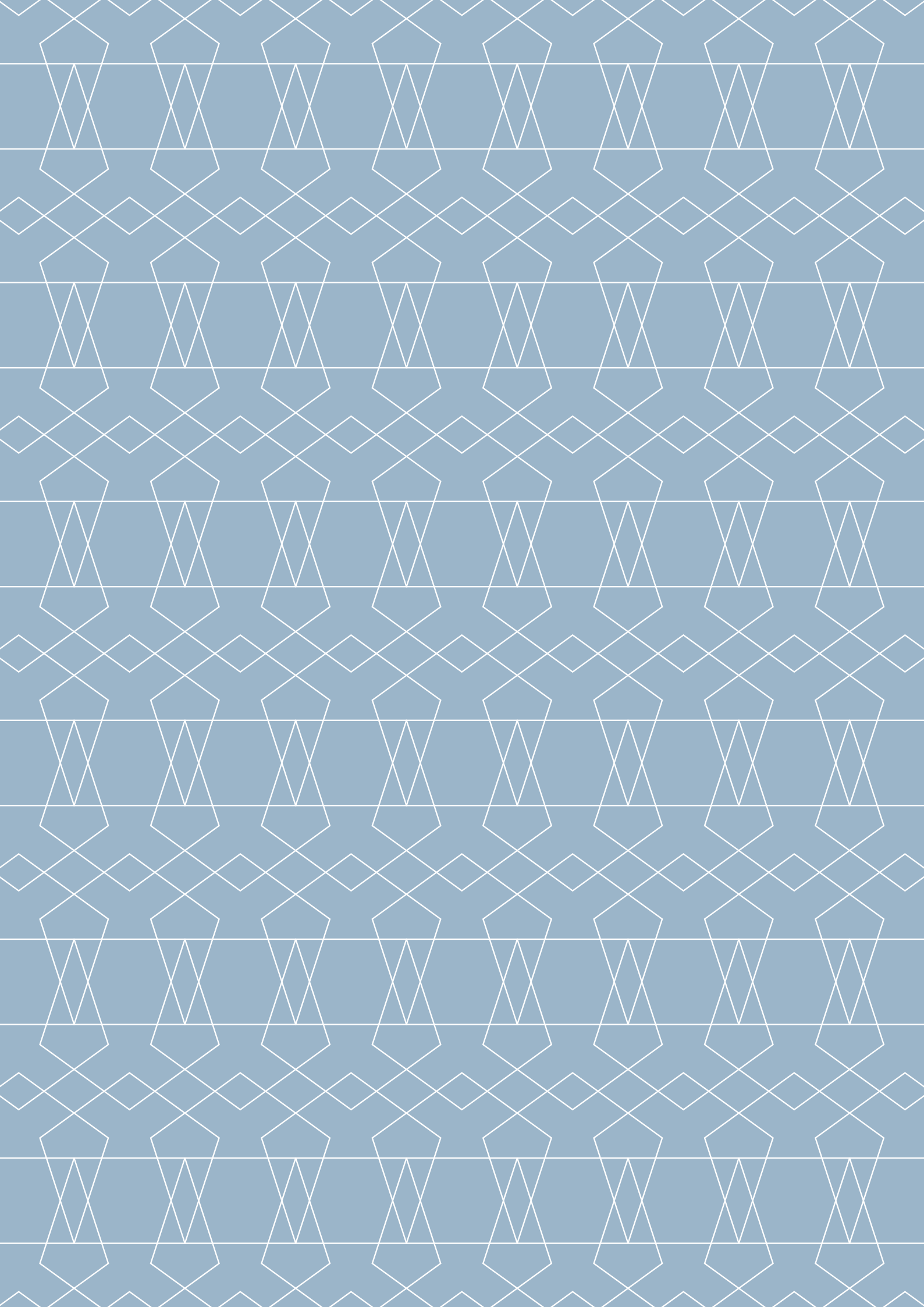


TIVOLI MARINA PORTIMÃO

DEDICADO
DISTINTO
INTEMPORAL

TIVOLI
WEDDINGS





Dedicado, Distinto, Intemporal

O Tivoli Hotels & Resorts oferece-lhe inúmeras possibilidades para celebrar o seu casamento.

O nosso principal objetivo é garantir que o seu dia especial seja uma experiência inesquecível, que começará ainda antes do grande dia e, certamente, permanecerá na memória de todos.

O Tivoli Marina Portimão Algarve Resort, situado no oeste algarvio, perfumado pelo mar Mediterrâneo e banhado pelo rio Arade, é o cenário perfeito para um casamento repleto de elementos naturais. A nossa experiência será a solução para todas as preocupações que possa sentir durante o planeamento de um evento tão especial.

Descubra a nossa seleção de pacotes de casamento especialmente desenhados de acordo com os seus desejos e critérios de orçamento.

Tivoli Marina Portimão

O Tivoli Marina Portimão Algarve Resort é uma unidade 4 estrelas privilegiadamente localizada junto à Marina de Portimão e Praia da Rocha. Para além da fantástica localização, o hotel dispõe de ótimas instalações para uma cerimónia única, nomeadamente o Sunset Garden, com vistas magníficas sobre o rio Arade e a Marina.

O hotel dispõe ainda de diversas áreas de lazer que os seus convidados apreciarão, tais como 3 piscinas exteriores de água salgada, praia junto ao hotel, o espaço Tivoli Kids, massagens (sob reserva) e “Sea Safaris” – com observação de golfinhos. Dispomos também de várias experiências fantásticas que pode sugerir aos seus convidados, para que possam explorar, de forma autêntica, este destino soberbo.

Ao escolher o Tivoli Marina Portimão para celebrar o seu casamento, estará também a optar por uma equipa de profissionais qualificados e dedicados focada nas suas necessidades, assegurando que tudo corre conforme planeado para um dia “feliz para sempre”.



Dedicado, Distinto, Intemporal

P R E P A R A R O C E N Á R I O

Imagine-se num deslumbrante vestido/fato de casamento num dos nossos mais bonitos espaços: o Aqua Lounge é a icónica sala do hotel que lhe permite usufruir de um incrível terraço exterior, que envolve todo o espaço, com uma arrebatadora vista sobre o rio Arade.

Aqua Lounge: incluído no Pacote de Casamento.

O restaurante Deck Marina Lounge, com a sua decoração descontraída, onde a sombra da madeira leve cria uma atmosfera única e confortável, é o espaço ideal para apreciar deliciosas iguarias com uma vista soberba.

Deck Marina Lounge: consumo mínimo de 6.000 € para exclusividade.

Terrace Deck: consumo mínimo de 4.500 € para exclusividade.

O Sunset Garden, com a sua vista sobre o rio, está disponível para a Cerimónia de Casamento, bem como para o Cocktail de Boas-Vindas.

Sunset Garden: incluído no Pacote de Casamento.

O passeio marítimo da Marina, o Castelo de Ferragudo ou as praias próximas, tais como a Praia da Rocha, são também cenários idílicos para fotografias de casamento.



Tivoli Marina Portimão

Desfrute de um dia memorável no Tivoli Marina Portimão com:

Prova de Menu para o casal*
Plano de Mesas Standard na entrada da receção
Números para Mesas Standard
Menus Impressos Standard
Serviço de Espumante durante o corte do bolo

Alojamento para o casal na noite de núpcias,
num Studio, com VIP no quarto

Oferta de Voucher de Alojamento para
a celebração do primeiro aniversário de
casamento incluindo uma noite de estadia para
duas pessoas com pequeno-almoço (válido para
casamentos com mais de 50 convidados, sujeito
a disponibilidade e excluindo os meses de julho,
agosto e datas festivas).

(*) A oferta de Prova de Menu é válida para Menu
Servido, com confirmação até um mês antes
do casamento e sujeita à disponibilidade do hotel.





B E B I D A S

My Love

Vinho Branco Seleção Tivoli
Vinho Tinto Seleção Tivoli
Martini Rosso
Refrigerantes
Sumos de Fruta
Água Mineral

Preço por pessoa: 8 €

Berry Kiss

Bellini
Mimosa
Kir Royal
Espumante Messias
Vinho Branco Seleção Tivoli
Vinho Tinto Seleção Tivoli
Martini Rosso
Refrigerantes
Sumos de Fruta
Água Mineral

Preço por pessoa: 9 €

Cocktail - Serviço de 1 hora



Sweet Love

Gin
Vodka
Rum
Vinho Branco Seleção Tivoli
Vinho Tinto Seleção Tivoli
Martini Rosso
Refrigerantes
Sumos de Fruta
Água Mineral

Preço por pessoa: 10 €

Complemente o seu Cocktail de Boas-Vindas

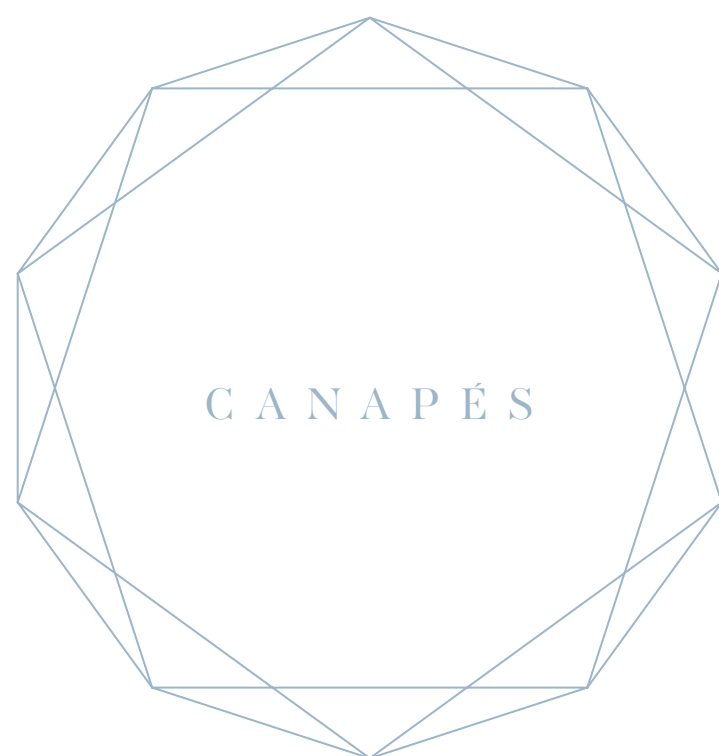
Daiquiris, Mojitos & Caipirinhas
3 € por pessoa

Champanhe MUMM
7 € por pessoa

Cerveja à pressão
1,50 € por pessoa

Cocktail - Serviço de 1 hora





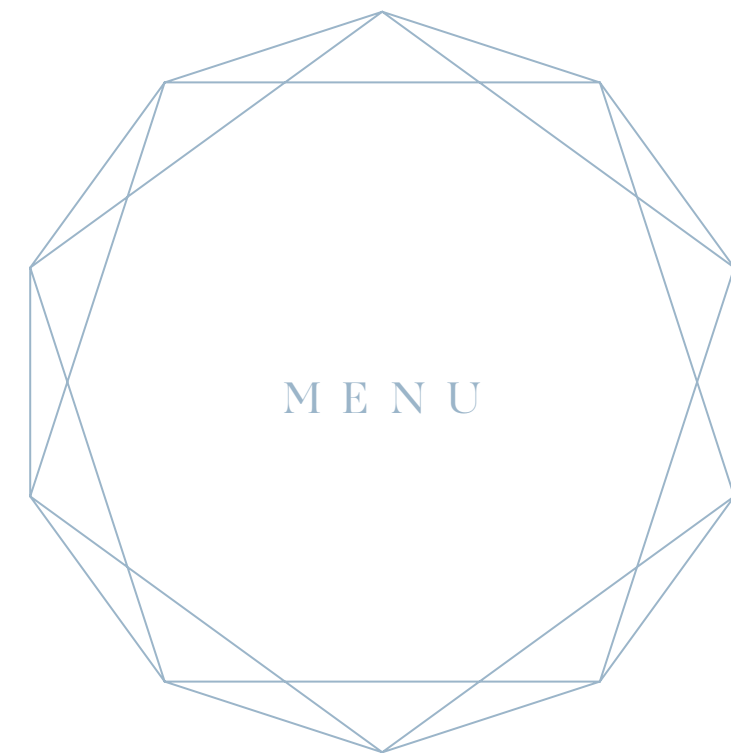
F R I O S

Duo de Purés Algarvios com Camarão
Delícias de Fruta Tropical e Caranguejo
Ovas de Lumpo sobre Tosta Melba
Pérolas de Tomate Cherry e Mozzarella
Wraps (vegetariano, de frango ou de atum)
Sardinha com Smoothie de Ananás e Hortelã
Bruschetta de Sardinha
Cocktail de Marisco
Espetada de Pato Fumado com Laranja
Salmão Fumado com Mostarda Antiga
Crostini de Queijo Fresco Trufado
Zakuski de Creme de Queijo e Cogumelos

Q U E N T E S

Empadas de Frango
Chamuças de Frango
Pastéis de Bacalhau
Trio de Camarão Crocante
Espetada de Tâmaras com Bacon
Mini Quiche Lorraine
Mini Quiche de Legumes
Cogumelos Recheados com Alheira
Salsicha em Torrada
Rissóis de Camarão
Croquetes de Vitela
Cestos de Legumes

Seleção de 5 canapés: 9 € por pessoa
Seleção de 7 canapés: 11 € por pessoa
Seleção de 9 canapés: 13 € por pessoa



Dedicado, Distinto, Intemporal

Tivoli Marina Portimão

BEAUTIFUL IN WHITE

Seleção de 2 Entradas
Seleção de 1 Prato Principal
Seleção de 1 Sobremesa

Preço por pessoa: 70 €

ETERNAL LOVE

Seleção de 1 Entrada
Seleção de 2 Pratos Principais
Seleção de 1 Sobremesa

Preço por pessoa: 80 €



LOVE IS A BEAUTIFUL THING

Seleção de 2 Entradas
Seleção de 2 Pratos Principais
Seleção de 1 Sobremesa

Preço por pessoa: 85 € (*)

(*) Sorbet está incluído



Entradas – Frias

Carpaccio de Novilho
Salada César de Frango
Salada de Queijo de Cabra com Mel e Frutos Secos
Melão com Presunto Fumado
Salada de Mozzarella, Tomate e Manjeriço
Salada de Pato Fumado com Citrinos
Salada de Salmão Fumado com Parmesão

Entradas – Quentes

Aveludado de Espargos com Croutons
Creme de Cenoura com Camarão Salteados
Creme de Alho-Francês com Gengibre Rosa
Creme de Vegetais
Vol-au-Vent de Frango ou de Camarão
Pil Pil de Camarão com Salada de Primavera
Creme de Tomate com Presunto Crocante



Peixe

Bacalhau com Pimentos e Batatas Assadas e Alecrim
Filete de Robalo sobre Ratatouille e Molho de Vinho Verde
Cataplana de Peixe e Marisco
Polvo da Ria Formosa com Puré de Batata
Doce e Couve-de-Bruxelas
Filete de Salmão com Puré de Aipo, Pak Choi com Mel e Funcho
Pregado sobre Espinafres e Molho de Marisco

Carne

Medalhões de Novilho com bouquet de Espargos, Batata Gratinada e Aroma de Moscatel
Lombinho de Porco Preto, Cogumelos Selvagens, Batata-Doce e Pimentos
Magret de Pato, Batata Gratinada com Cenoura e Curgete em Molho de Laranja
Supremo de Frango com Mousse de Alheira, Timbale de Legumes, Batata Recheada e Bechamel
Roti de Peru com Legumes, Puré de Batata e Aroma de Vinho do Porto



Dedicado, Distinto, Intemporal

Sobremesas

Tarte de Amêndoa com Sorvete de Citrinos
Crumble de Maçã com Natas e Limão
Cremoso
Brownie de Chocolate com
Gelado de Caramelo
Fondant de Chocolate com
Gelado de Morango
Profiteroles de Chocolate e Baunilha
Leite-Creme com Manjeriço
Cheesecake de Frutos do Bosque
Tarte de Laranja com Crocante de
Chocolate
Parfait de Figos
Sopa de Morangos com Gelado

Sugestão Vegetariana

Beringela recheada com Legumes
Linguini com Legumes Grelhados
Risotto de Cogumelos e Espargos

Seleção de Sorbet

Citrinos
Mojito de Limão e Gengibre



Tivoli Marina Portimão

M E N U P A R A C R I A N Ç A S

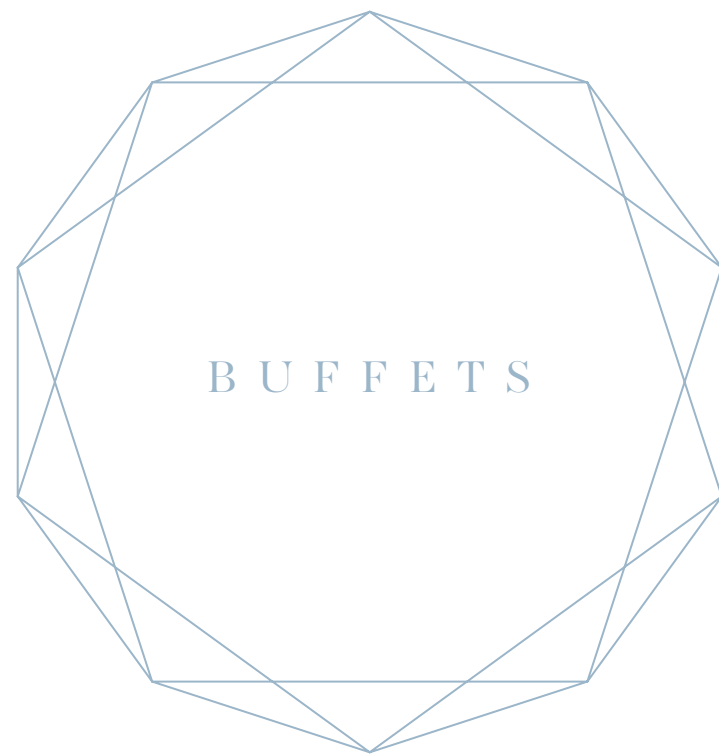
Sopa do Chef
Frango panado com cenoura
e espaguete
Brownie com sorvete de baunilha

Bebidas

Sumo de laranja natural, sumos
aromatizados, coca-cola, fanta, sprite, chá
gelado de limão e pêsego, água mineral

Preço por pessoa: 26€





Dedicado, Distinto, Intemporal

B U F F E T F O R E V E R M O R E

Serviço de Buffet – para mais de 50 adultos

Saladas Simples e Mistas

Salada de frango com croutons de orégãos
e feijão verde

Tosta de queijo de cabra e mel com
salada primavera e nozes

Salada de polvo com cebola roxa, salsa,
azeite e vinagre

Salada russa com ovo laminado

Salada de ovas com azeite de coentros

Magret de pato fumado, salada verde,
vinagrete

de citrinos com laranja e figo

Salada de tomate com mozzarella e pesto

Saladas verdes

Aperitivos & Molhos

Azeitonas Marinadas, Pickles de Pepino,
Alcaparras, Limão, Molho Cocktail, Vinagre

Balsâmico, Vinagrete
e Molho de logurte



Tivoli Marina Portimão

Especialidades Portuguesas

Pasta de Azeitonas, Azeitonas Portuguesas

Húmus

Tábua de Queijos Portugueses selecionados

Tábua de Charcutaria Portuguesa
selecionada

Azeite (em garrafa)

Vinagre Balsâmico (em garrafa)

Cesto de pão francês

Amendoins & batatas fritas

Quentes

Creme de Espargos

Filete de Robalo com Espinafres au Meunier e

Batata Doce

Bife do Lombo com Cogumelos

Linguini de Legumes

Acompanhamentos

Seleção de legumes grelhados

Batata aos Gomos

Arroz de ervilhas com cubos de bacon



Dedicado, Distinto, Intemporal

Sobremesas
Tarte de Amêndoa
Tarte de Alfarroba
Tarte de cenoura e chocolate
Cheesecake de frutos silvestres
Brownie de Chocolate com baunilha
Crème Brûlée com crocante de laranja
Mousse de manga
Fruta da época laminada
Tiramisu com menta

Preço por pessoa: 85 €



Tivoli Marina Portimão

B B Q O N T H E R I V E R

Serviço de Buffet – para mais de 50 adultos

Saladas Simples e Compostas
Salada de frango com croutons de orégãos
e feijão verde
Coleslaw com frutos secos
Salada de cuscuz com legumes salteados
e salsicha ibérica
Salada de queijo fresco com tomate
e molho pesto
Salada de legumes grelhados com
molho de alecrim
Salada Niçoise com croutons caseiros
Salada de camarão e mexilhão com
pêssego e laranja
Cenouras em azeite de coentros, patê de
queijo branco e azeitonas
Saladas verdes
Sortido de Queijos Portugueses

Aperitivos & Molhos
Azeitonas Marinadas, Pickles de Pepino,
Alcaparras, Limão, Molho Cocktail, Vinagre
Balsâmico, Vinagrete e Molho de logurte



Dedicado, Distinto, Intemporal

Carne

Hambúrgueres de Novilho

Frango Piripiri

Entrecôte (novilho)

Fatias de porco com ervas da Provença

Entrecosto com molho barbecue

Salsicha Toscana

Acompanhamentos

Arroz com frutos secos

Batatas Sauté

Couve toscana & Feijão-preto guisado

Sobremesas

Crumble de maçã

Torta de amêndoa com mel de Monchique

Mousse de manga

Bolo de noz

Tarte de laranja

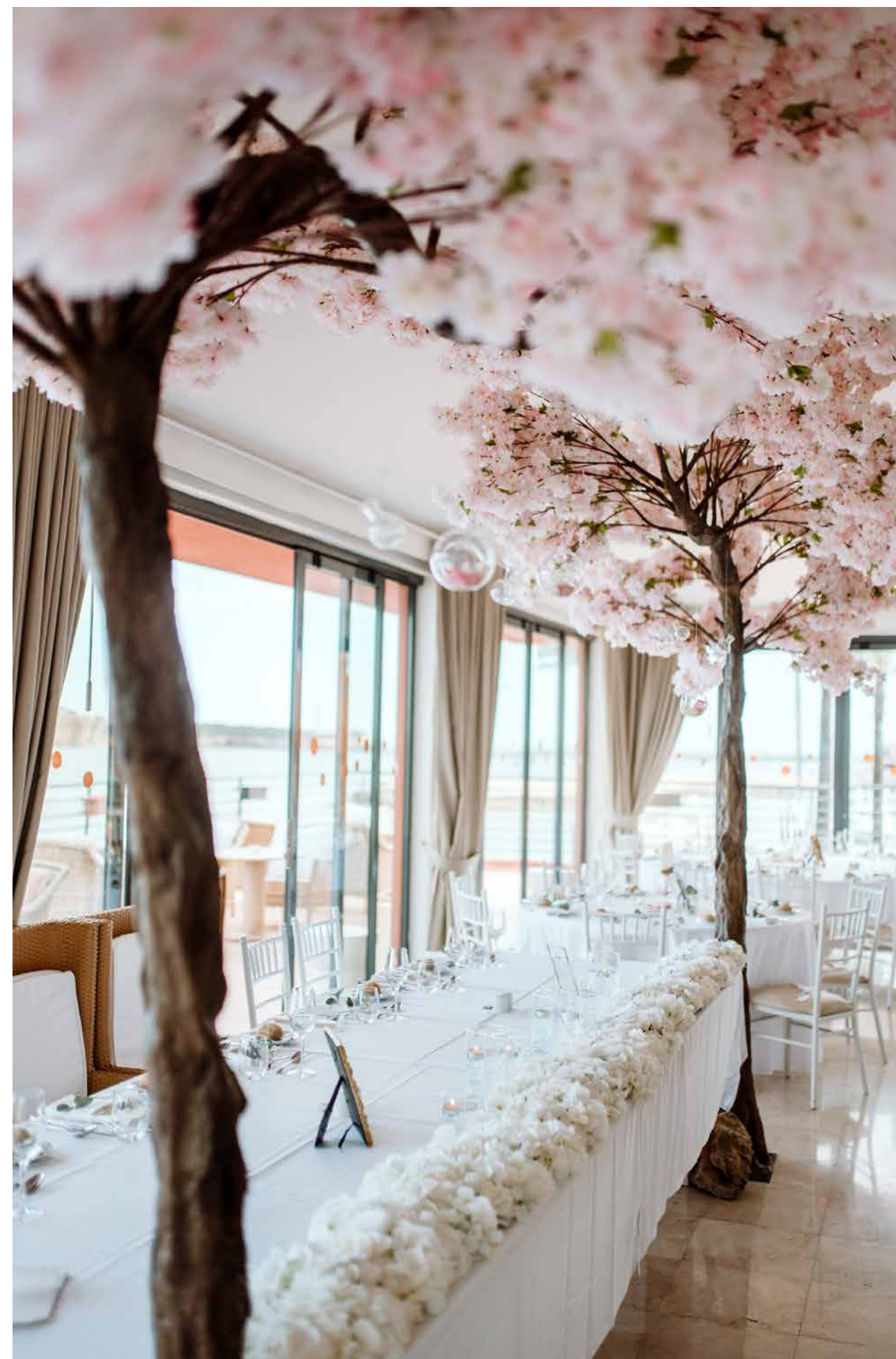
Profiteroles com calda de chocolate

Frutas da época e tropicais

Cheesecake de morango

Tiramisu com calda de frutos vermelhos

Preço por pessoa: 75 €



Dedicado, Distinto, Intemporal



Tivoli Marina Portimão

BEBIDAS DURANTE A REFEIÇÃO

Douro

Vinho Branco Planalto
Vinho Tinto Esteva
Cerveja de Pressão
Refrigerantes ou Sumos
Água Mineral
Café ou Chá

Preço por pessoa: 15 €

Algarve

Vinho Branco Marquês dos Vales
Vinho Tinto Barranco Longo
Cerveja de Pressão
Refrigerantes ou Sumos
Água Mineral
Café ou Chá

Preço por pessoa: 14 €

Seleção Tivoli

Vinho Branco Seleção Tivoli
Vinho Tinto Seleção Tivoli
Cerveja de Pressão
Refrigerantes ou Sumos
Água Mineral
Café ou Chá

Dedicado, Distinto, Intemporal

Tivoli Marina Portimão

B E B I D A S A P Ó S A R E F E I Ç Ã O

Moulin Rouge
Amarguinha
Licor Beirão
Baileys
Vinho do Porto Tawny
Gin
Vodka
Rum
Conhaque
Uísque Escocês
Água tônica, gasosa, Coca-Cola,
Sprite incluídas

Preço por pessoa: 19 €
16 € na segunda hora e seguintes

B E B I D A S A P Ó S A R E F E I Ç Ã O

Ready to Wear

Vinho Tinto Seleção Tivoli: 20 €
Vinho Branco Seleção Tivoli: 20 €
Champagne MUMM Cordon Rouge: 70 €
Espumante Murganheira: 40 €
Espumante Messias Bruto: 25 €
Vodka: 80 €
Gin: 80 €
Rum: 80 €
Uísque Escocês: 80 €
Uísque Irlandês: 80 €
Uísque Escocês 12 anos: 100 €
Baileys: 70 €
Vinho do Porto Tawny: 55 €
Amarguinha: 60 €

Preço por garrafa

Gin Lovers

Gordon's
Bulldog
G'Vine
Tanqueray
Água tônica premium

Preço por pessoa: 16 €
13 € na segunda hora e seguintes



T H E E N D

Amazing Hearts

Bandejas com sortidos de petiscos:
Mini pizzas
Sortido de sanduíches
Asas de frango com molho agridoce
Batata aos gomos

Preço por bandeja: 75 €

Spirit of Love

Creme de legumes
Mini bife em Bolo do Caco
Asas de frango com molho agridoce
Chamuças de frango com chutney
de manga
Rissóis de camarão com molho tártaro

Preço por pessoa: 10 € (*)



A Case of You

Sortido de mini pizzas
Mini hambúrguer com batatas fritas
Wrap Tandoori
Mini bife
Chamuças de frango com chutney de
manga
Rissóis de camarão com molho tártaro

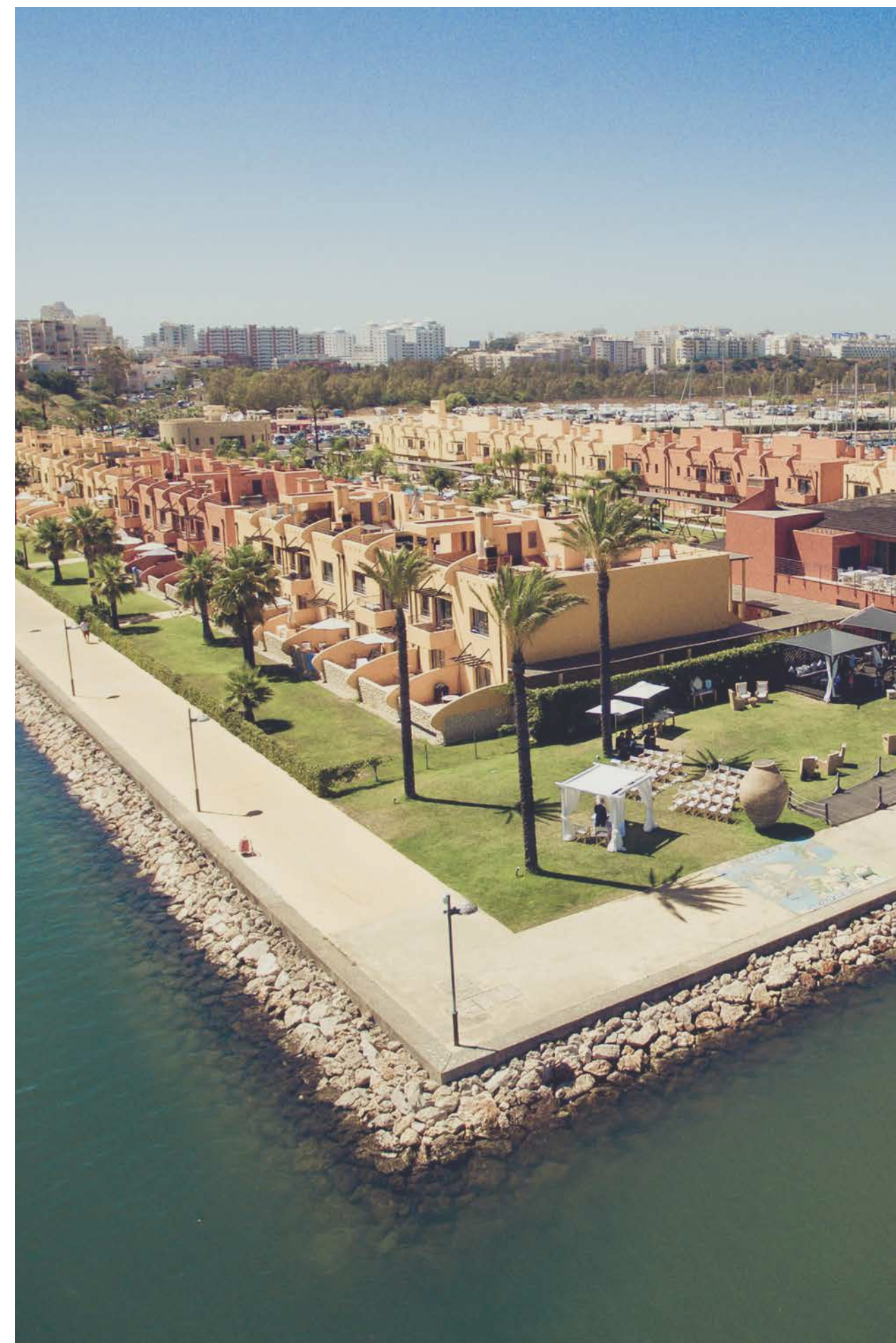
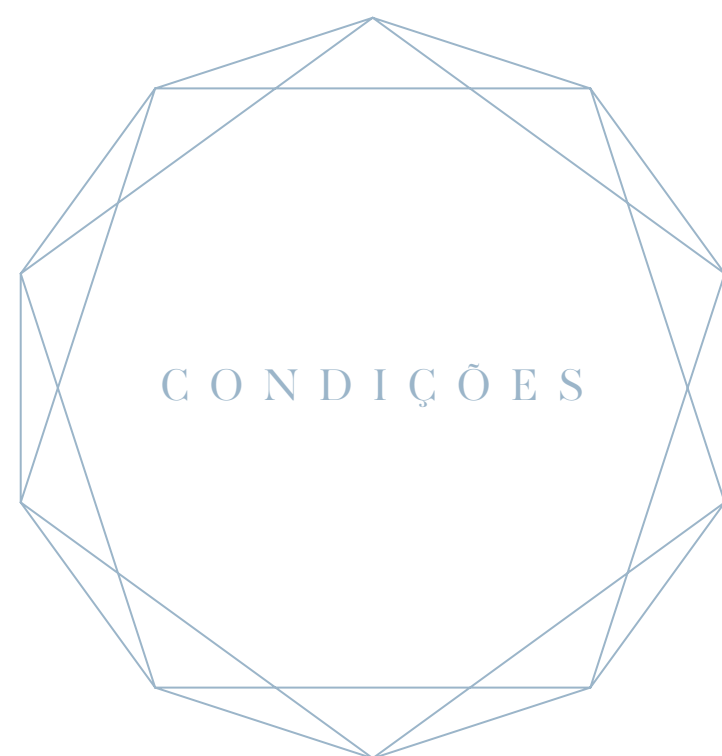
Preço por pessoa: 13 € (*)

True Colour

Sortido de Queijos Nacionais e
Internacionais
Mini brioche com doces caseiros:
tomate, abóbora
Grissinis, bolachas salgadas, tostas
Frutos secos
Sobremesas selecionadas pelo Chef

Preço por pessoa: 15 € (*)





Termos e Condições

Entre ambas as partes, será assinado um contrato relativamente a todos os serviços requisitados.

Os menus, a configuração da sala e outros pormenores relacionados com o seu evento devem ser definidos com o coordenador de eventos e com 4 semanas de antecedência.

Menu servido: a seleção dos pratos deve ser a mesma para todos os convidados, com exceção de convidados com restrições alimentares. O Hotel deve ser informado por escrito até 30 dias antes do evento, em caso de restrições alimentares.

Por força das normas de Higiene e Segurança, o Hotel não autoriza que sejam trazidos bens alimentares externos para o local, com exceção única do Bolo de Casamento.

Quaisquer produtos externos carecem de um “Termo de Responsabilidade”.

É permitida música nos espaços exteriores até às 23:00.

É permitida música em espaços interiores designados até às 3:00.

A música organizada diretamente pelo cliente ou por agência carece de aprovação do Hotel.

Os preços indicados estão sujeitos a alteração sem aviso prévio e devem ser confirmados pelo hotel.



Reserva de Evento

As reservas consideram-se válidas apenas após a confirmação de todos os serviços e termos de pagamento:

1. Pode alterar o número de convidados até 30 dias antes do evento;
2. Após as 1:00, é considerado um valor adicional de 195 € até às 2:00. A partir desta hora e até às 3:00, é considerado um valor adicional de 250 €.
3. As crianças até 2 anos são gratuitas e as crianças com idade entre os 3 e os 12 anos têm um desconto de 50% sobre o preço de adulto.

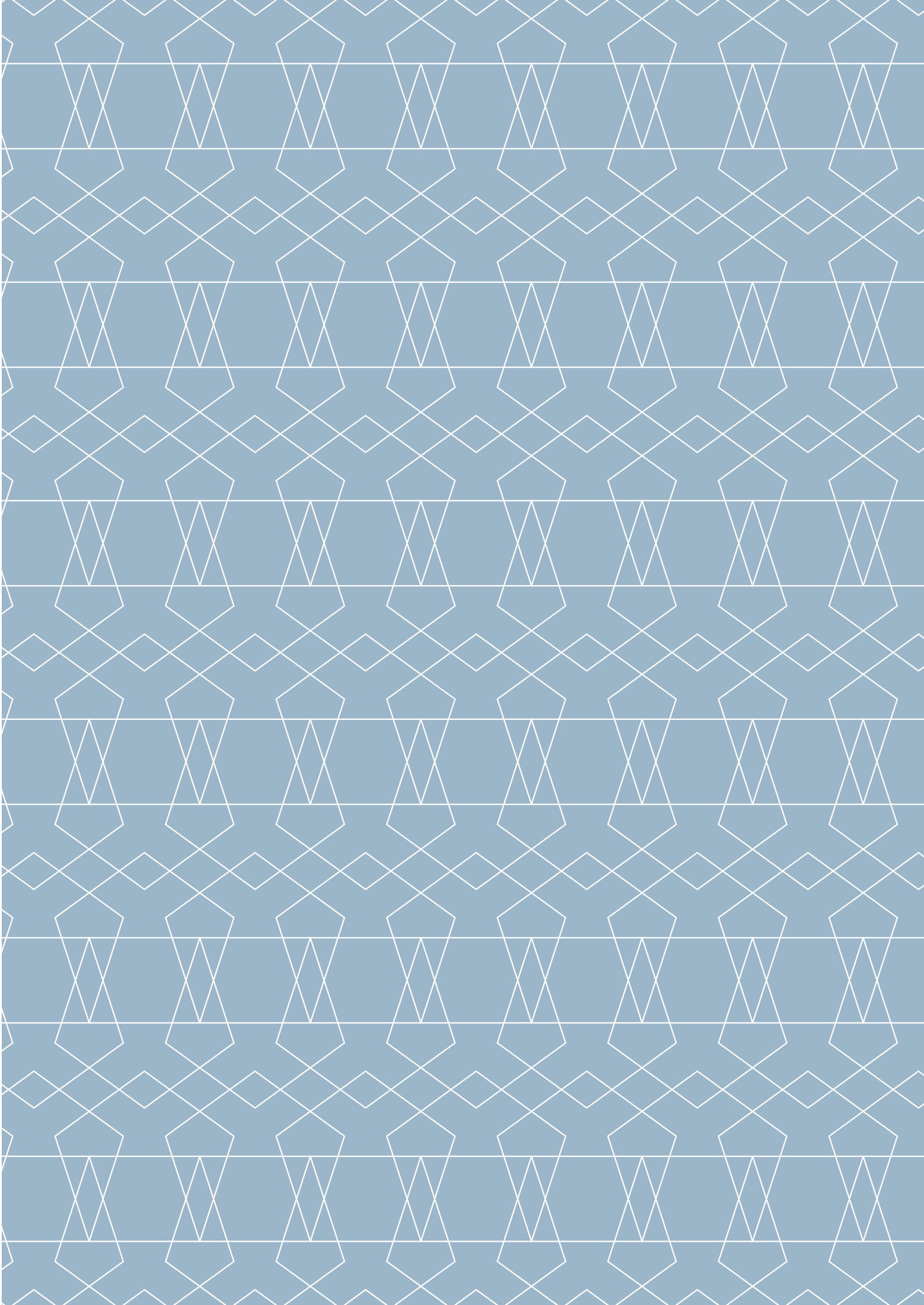
Os preços do menu são apresentados em Euros (€), por pessoa e incluem I.V.A. à taxa legal em vigor e taxas de serviço para um período previsto de 8 horas a partir do início do cocktail.

Termos de Pagamento

Para garantir o local, é necessário proceder a um depósito de 1.500 € para reserva do evento (não reembolsável em caso de cancelamento do evento por parte do cliente);

1. 40% do valor total devido até 90 dias antes do evento;
2. 50% do valor total devido até 30 dias antes do evento;
3. Os restantes 10% do valor total são devidos até 15 dias antes do evento.





Tivoli Palácio de Seteais Sintra Hotel
R. Barbosa du Bocage 8
2710-517 Sintra
T: +351 219 239 930
E: p.goncalves@tivoli-hotels.com

TIVOLI
W E D D I N G S