

TIVOLI MARINA VILAMOURA

DEDICADO
DISTINTO
INTEMPORAL



TIVOLI
WEDDINGS





Privilegiadamente localizado entre a emblemática Marina de Vilamoura e a praia de Vilamoura, o Tivoli Marina Vilamoura Algarve Resort é um marco do turismo de luxo no Algarve e o hotel ideal para um casamento de sonho. Surpreenda família e amigos com uma elegante cerimónia na praia com vistas deslumbrantes sobre o Atlântico.

O hotel dispõe, ainda, de fantásticos terraços e amplas salas para a realização de variados eventos, assim como espaços de lazer que farão as delícias dos seus convidados.

Ao escolher o Tivoli Marina Vilamoura para a realização do seu casamento, conte ainda com uma equipa de profissionais altamente qualificados e completamente focados na satisfação dos seus desejos.



CERIMÓNIA E/OU COCKTAIL DE BOAS-VINDAS



Ocean Lounge



Praia de Vilamoura



Terraço Waterfront



Terraço Waterfront

JANTAR



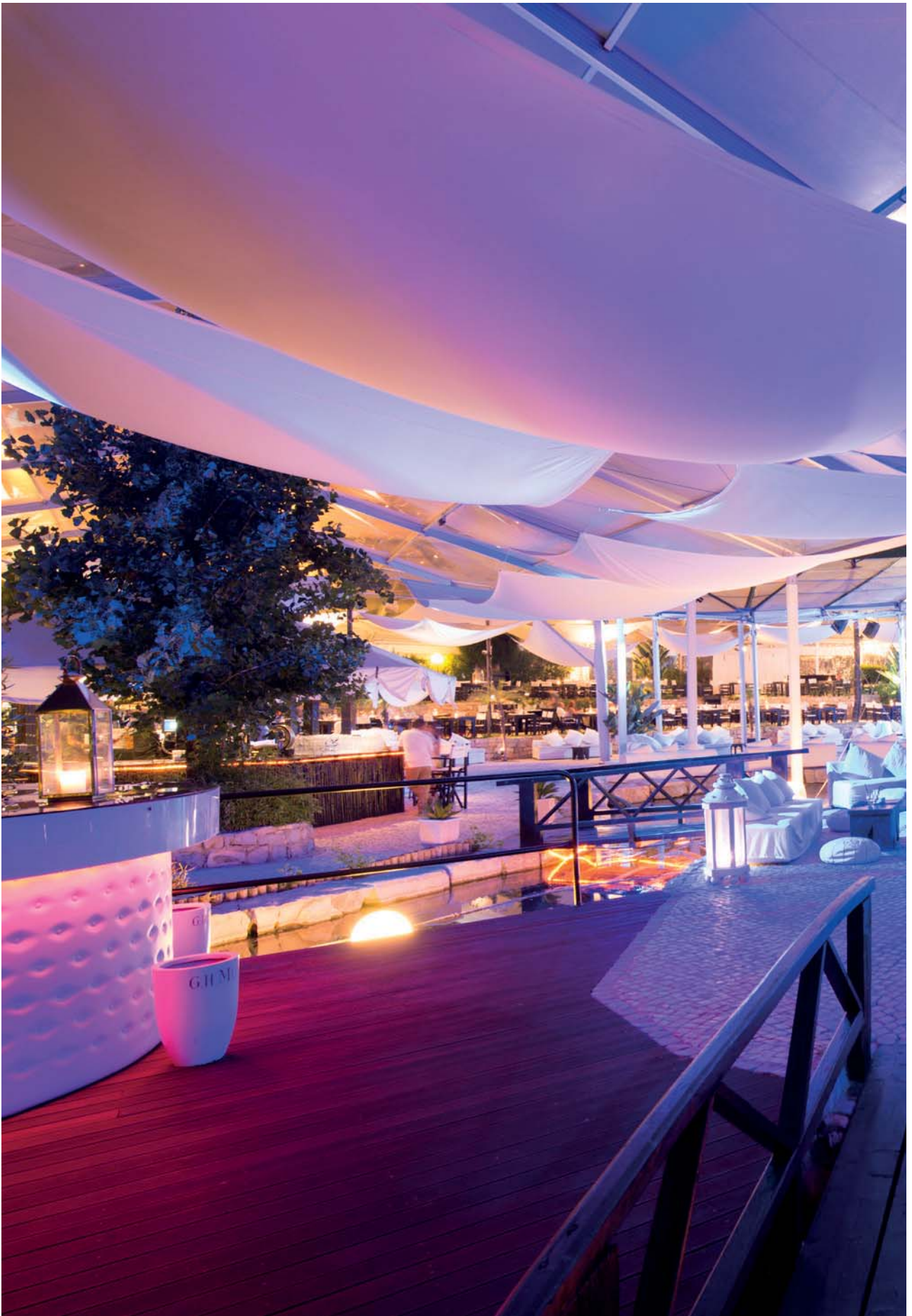
Oregano



Ocean Lounge



Purobeach Beachfront



Lakeside

Cerimónia e/ou Cocktail de Boas-vindas *

	Aluguer do Espaço
Ocean Lounge Valor de aluguer inclui mesa de celebração, cadeiras e guarda-sóis	€ 750
Terraço Waterfront Valor de aluguer inclui mesa de celebração, cadeiras e guarda-sóis Disponível somente de 15 de julho a 31 de agosto	€ 2 000
Praia de Vilamoura Valor de aluguer inclui licença, mesa de celebração, cadeiras e guarda-sóis Nos meses entre maio a outubro, início de cerimónia disponível a partir das 19:00	€ 4 000

Jantar

	Consumo Mínimo
Oregano Restaurant Consumo mínimo Consumo mínimo de quinta-feira a domingo, entre maio e outubro.	€ 12 000 € 15 000
Ocean Lounge Consumo mínimo Consumo mínimo de quinta-feira a domingo, entre maio e outubro.	€ 12 000 € 15 000
Terraço Waterfront Consumo mínimo (somente de 15 de julho a 31 de agosto) Consumo mínimo de quinta-feira a domingo (somente de 15 de julho a 31 de agosto)	€ 14 000 € 17 000
Purobeach Beachfront Consumo mínimo Consumo mínimo de quinta-feira a domingo, entre maio e outubro.	€ 14 000 € 17 000
Lakeside Consumo mínimo Consumo mínimo de quinta-feira a domingo, entre maio e outubro.	€ 17 000 € 20 000

Festa

Salão para Festa após jantar

Consumo mínimo acrescido ao Consumo mínimo inicial	€ 1 500, por hora
--	-------------------

Consumo mínimo é considerado em serviços de comidas e bebidas.

* As tarifas indicadas nesta brochura referem-se ao pacote completo de serviços de casamento e não se aplicam a cerimónias que não incluam o serviço completo de alimentação e bebidas. Para receber uma proposta personalizada, por favor, entre em contacto connosco. A disponibilidade do espaço para a cerimónia está sujeita a confirmação.

Horários e Condições dos espaços

Purobeach Beachfront

Entretenimento até às 00:00 no interior

Maio a setembro: a partir das 20:00

Outubro a abril: a partir das 18:30

Ocean Lounge / Terraços

Entretenimento até às 22:00 com música ambiente

Oregano e Terraço Waterfront

Entretenimento até às 00:00

Lakeside

Entretenimento mediante licenças: Banda até às 23:30
e Dj até às 02:00 com limitador até aos 82 decibéis.

Maio a Setembro: a partir das 19:30

**Todo o entretenimento está sujeito
a aprovação de licenciamento.**

Todas as imagens são meramente ilustrativas.





Dedicado, Distinto, Intemporal

A sua Experiência de Casamento inclui:

Set up da cerimônia com mesa de celebração, cadeiras, água aromatizada e guarda-sóis

1 hora de Cocktail de Boas-Vindas com bebidas e canapés

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

Menu de jantar e bebidas, durante a refeição

Até 10% de desconto no alojamento para Convidados

Nota: Todas as inclusões indicadas estão consideradas para casamentos com mínimo de 30 convidados em menu servido, ou 50 convidados em buffet.

* Não aplicável nos Restaurantes Purobeach e Oregano.



**Para elevar a sua experiência,
incluímos ainda, como cortesia:**

Serviço de DJ durante 4 horas para a Festa

(inclui música de fundo para o jantar e microfone para discursos,
se o local de jantar e festa forem o mesmo) **

Bolo de casamento – Seleção Tivoli

Centros de mesa – Seleção Tivoli

Menus impressos nas mesas – Tivoli Standard

Prova de Menu para os noivos ***

**Noite de núpcias para os noivos
em quarto Superior**

** Para outras opções, valor sob consulta.

*** Prova de menu é cortesia do hotel para menus servidos,
com confirmação até um mês antes do Casamento
e sujeito à disponibilidade do hotel.

Cocktail de Boas-vindas

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

Frios

Mini corneto com mousse de foie gras, framboesa e erva cidreira
Tartelete com molho antiboise, requeijão e azeite de manjerição
Vol au vent de mousse de salmão fumado e seu caviar
Tartelete de húmus de grão com micro ervas
Crème brûlée de queijo chèvre com chutney de pêra rocha do Oeste
Shot de melão com presunto crocante
Shot de beterraba com crocante de laranja
Shot tropical com hortelã e gengibre
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
Rolinho de fiambre com espargos

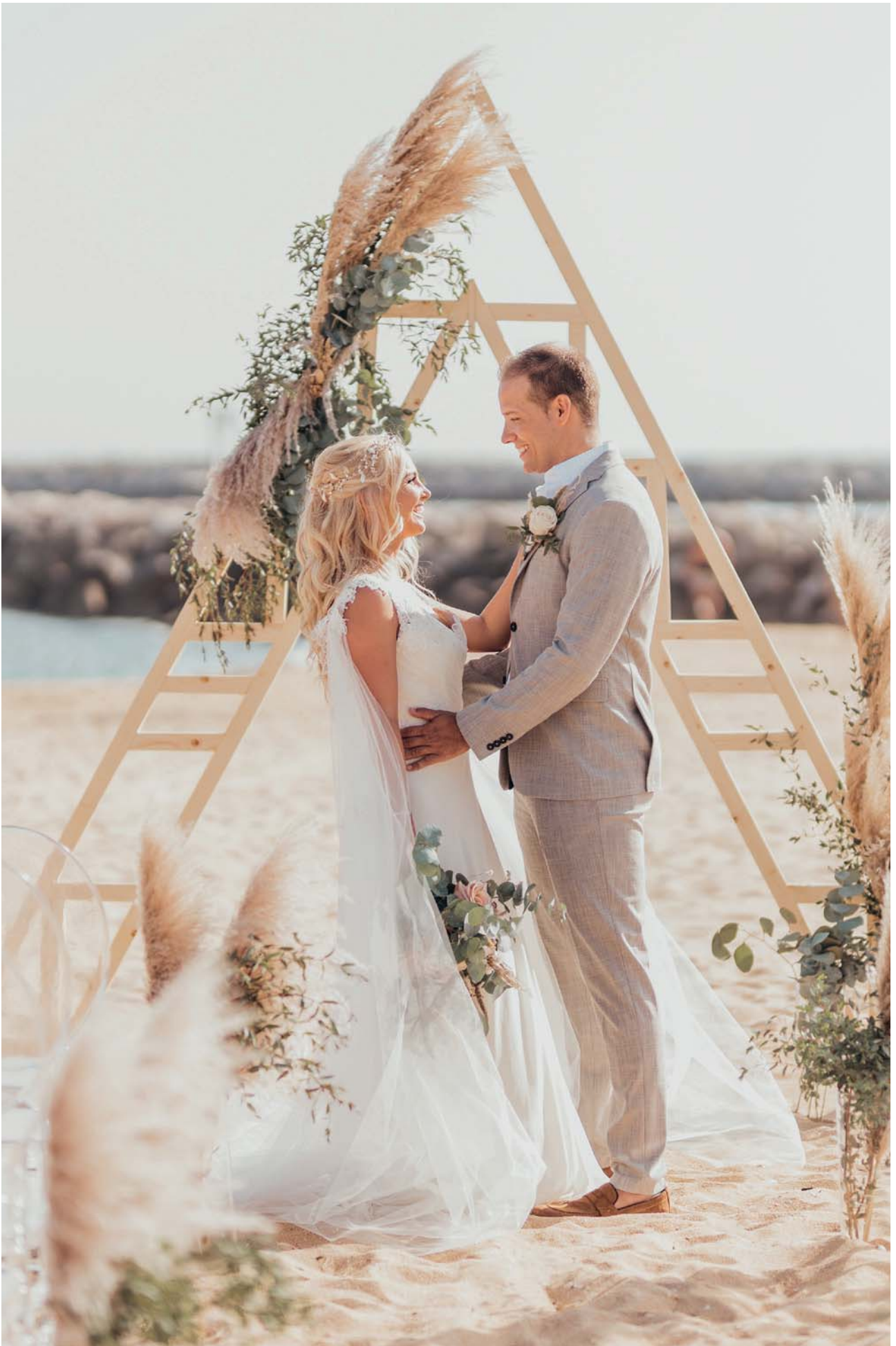
Quentes

Mini espetada de seitan com legumes assados e cremoso de tomate seco
Tofu crocante com molho sweet chilli
Queijo fresco panado com mel de lima e malagueta
Mini rissóis de camarão
Mini coxinha de frango com molho agri-doce
Mini chamuças
Bolinhos de bacalhau
Trouxa de legumes picantes
Camarão panado com orégãos
Folhadinho de cogumelos
Goujons de peixe

Bebidas

Água mineral, sumo de laranja natural, cerveja, espumante
Adicione um flute de sangria - € 6, por pessoa







EXQUISITE

Menu

Selecione uma opção para cada serviço

Entrada Fria

Gravlax sobre creme de rábano e citrinos
Salada de queijo de cabra gratinado com mel, mescla de alface, nectarina, tomate cherry, nozes caramelizadas e vinagre de Modena com mel

Entrada Quente

Baklava de perdiz com salada Waldorf de maçã e agrião
Bisque de lagosta com tártaro de crustáceos e cebolinho

Prato Peixe

Filete de robalo sobre xerém com aromas da Ria Formosa e rossio
Tranche corvina em pil-pil sobre legumes salteados,
esmagado de batata e sea finger

Prato Carne

Medalhão de novilho com molho pimenta sobre brunoise de legumes
e esmagado de batata com queijo da Serra
Tornedó de novilho, espargos sauté e batata gratin com molho de Touriga Nacional

Sobremesa

Creme de pistácios e cerejas sobre Joconde
Três chocolates sobre biscuit de nozes

Petit fours
Café à Brasileira

Bebidas

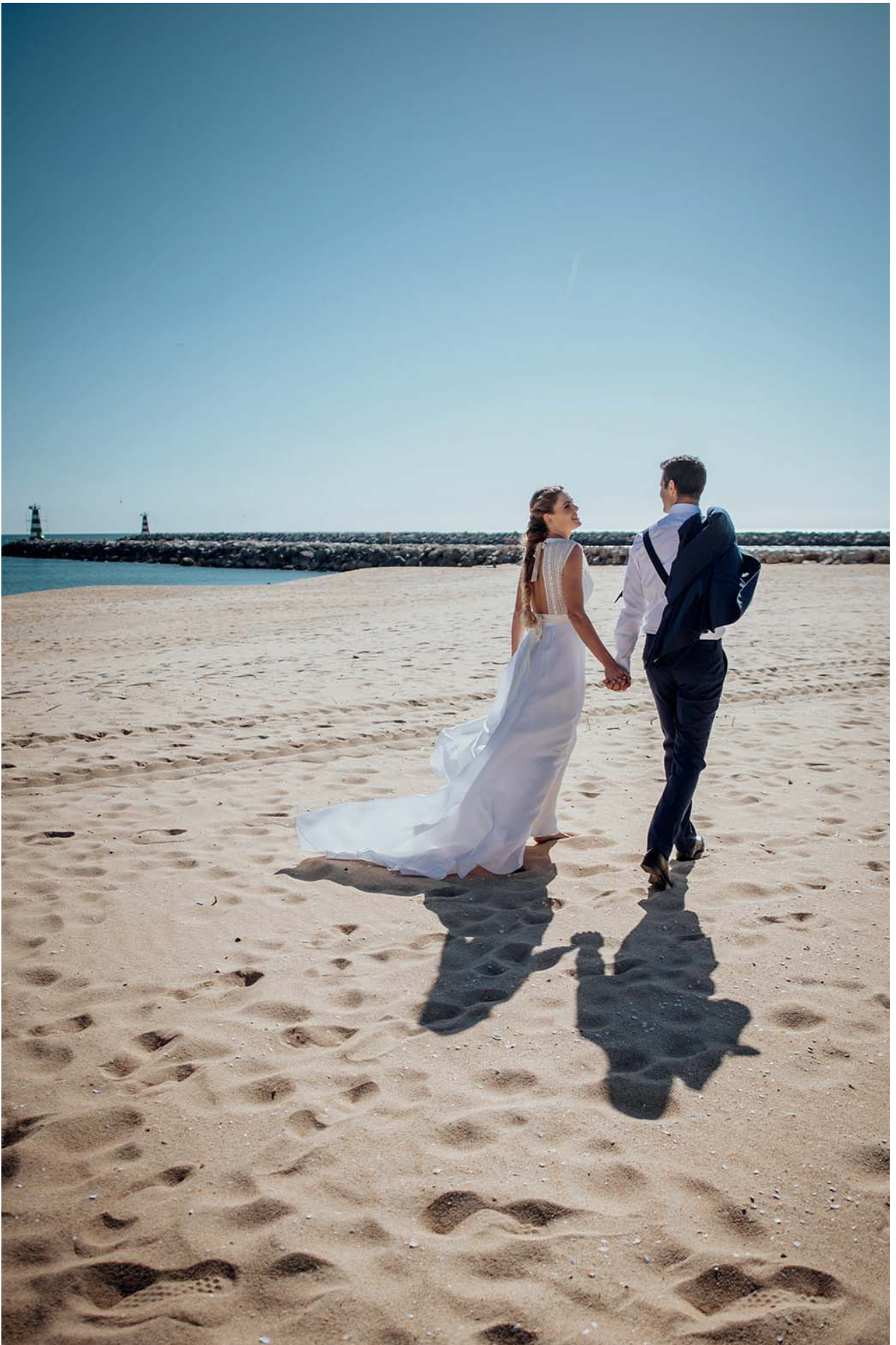
Vinho branco e tinto seleção Tivoli, cerveja, refrigerantes e água mineral

As nossas ofertas neste menu:

Flute de espumante para um brinde especial
2 horas de Bar Aberto Standard após serviço de jantar
Serviço de ceia

Preço por pessoa: € 330







Dedicado, Distinto, Intemporal

TIMELESS

Menu

Selecione uma opção para cada serviço

Entrada fria

Salada de camarão com chutney de manga sobre texturas de tomate e rúcula
Salada caprese com pérolas de mozzarella e redução de balsâmico

Entrada quente

Pérola de aves sobre chutney de cebola roxa e terrina de foie gras
Crème dubarry com pancetta e crocante do mesmo

Prato principal

Tranche de bacalhau fresco sobre purê de grão e creme de alho
Carré de borrego com crosta de broa e ervas sobre nabiça e batata recheada

Sobremesa

Mousse de coco com ananás salteado e anis
Brownie Algarvio com compota de figo e sorbet de citrinos

Petit fours

Café à Brasileira

Bebidas

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

As nossas ofertas neste menu:

Flute de espumante para um brinde especial
2 horas de Bar Aberto Standard após serviço de jantar

Preço por pessoa: € 280



B U F F E T

Buffet Quente

Creme de tomate com croûtons

Salmão fresco grelhado

Lombo Ibérico grelhado com alecrim

Hambúrguer de vaca grelhado

Salsicha grelhada

Perna de borrego grelhada e molho de menta

Seleção de legumes verdes

Arroz de feijão

Batatas steakhouse

Buffet Frio

Saladas simples

Salada Coleslaw

Salada de pepino com iogurte

Salada de batata com maionese de ervas frescas

Salada Algarvia com azeite de orégãos

Salada de queijo fresco com tomate e pinhão torrado

Salada de massa com brunoise de legumes e pesto

Salada Waldorf

Endívias com queijo Roquefort

Mini chamuças

Mini rissóis de camarão

Coxinhas de galinha

Dedicado, Distinto, Intemporal

Buffet de Sobremesas

Sachertorte

Panna cotta de baunilha

Creme de caramelo

Picadinho de abelha (tarte de amêndoa)

Mousse de frutos do bosque

Fruta aos cubos

Café à Brasileira

Bebidas

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

As nossas ofertas neste menu:

Flute de espumante para um brinde especial

2 horas de Bar Aberto Standard após serviço de jantar

Preço por pessoa: € 280



D I S T I N C T I V E

Menu

Selecione uma opção para cada serviço

Entrada

Salada mediterrânica com citrinos e queijo feta
Creme de abóbora assada com pevide tostada, pickle de abóbora
e azeite de coentros

Prato principal

Filete de robalo em cama de legumes com batata nova e molho de manteiga
Supremo de frango recheado com mozzarella, batata gratin e molho de tomilho

Sobremesa

Mousse de manga e maracujá sobre Dacquoise de coco
Cheesecake de frutos vermelhos

Petit fours
Café à Brasileira

Bebidas

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

As nossas ofertas neste menu:

Flute de espumante para um brinde especial

Preço por pessoa: € 220







Dedicado, Distinto, Intemporal

Bar Aberto

Água mineral

Refrigerantes

Cerveja nacional

Vinho branco e tinto seleção Tivoli

Gin

Whisky

Vodka

Rum

1 hora: **€ 35 por pessoa**

2 horas: **€ 50 por pessoa**

Cada hora adicional: **€ 19 por pessoa**

30 minutos extra de cocktail (apenas bebidas)

€ 14 por pessoa

1 hora extra de cocktail (apenas bebidas)

€ 23 por pessoa

Espumante para brinde

€ 13 (um flute por pessoa)

Champagne para brinde

€ 22 (um flute por pessoa)



Mesa de Queijos

(Seleção de 4 variedades)

Queijo Brie

Queijo Blue

Queijo Serpa

Queijo Serra

Queijo Goda

Queijo Rabaçal

Queijo Fresco

Queijo Emmental

€ 26 por pessoa

Ceia

Mini hambúrgueres

Cachorros quentes

Mini sanduíches pita shoarma

Mini sanduíches club

Tostas de queijo grelhado

Asinhas de frango com molho sweet chilli

Biterballen croquetes e aros de cebola frita

Molhos de mostarda, maionese e ketchup

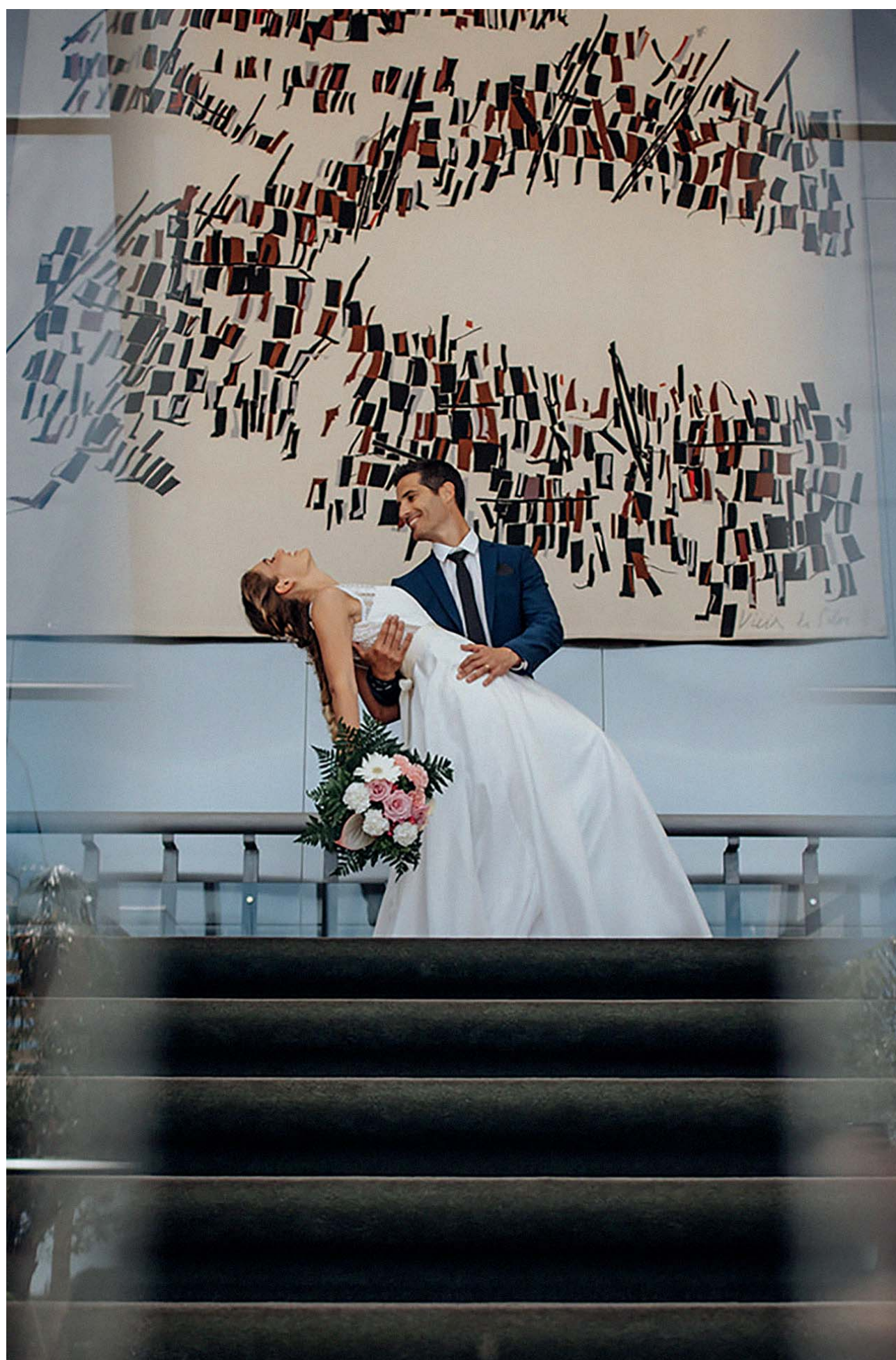
Donuts

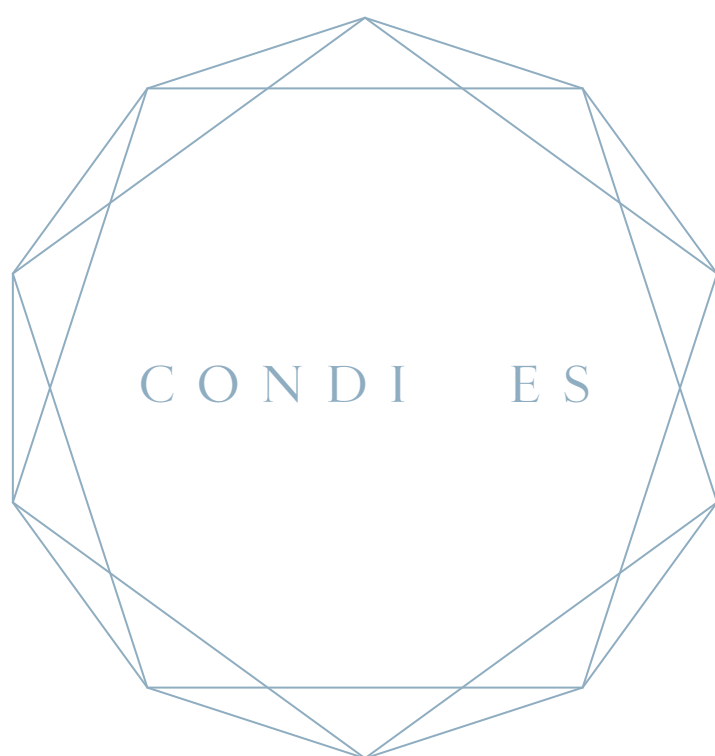
Folhados doces e de nutella

Espetadas de fruta

€ 35 por pessoa







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 da cerimónia e até às 00:00).

Na eventualidade de acréscimo de horas de serviço, será cobrado um valor extra de € 1 000 de consumo mínimo, em comidas e bebidas, 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 músicos, artistas, fotógrafos e outros fornecedores do evento **€ 52 por pessoa.**

Os serviços incluídos nos pacotes não poderão ser alterados nem darão lugar a reembolso, em caso de inutilização.

Crianças

Crianças até 3 anos

Cortesia

Crianças dos 4 aos 12 anos

50% de oferta sobre o menu escolhido para os adultos, ou menu de 3 pratos especial de crianças.



Condições de pagamento

- 1º Depósito de confirmação no valor de € 1 500;
- 50% do valor total até 180 dias antes do dia do evento;
- 40% do valor total até 90 dias antes do dia do evento;
- Valor remanescente a ser liquidado até 30 dias antes da data 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 presentes no contrato.

Outros Serviços

- O Hotel é responsável apenas pelos serviços de alimentação e bebidas, bem como pela gestão dos horários do evento. Para outras especificidades, recomendamos a contratação de uma wedding planner para garantir que todos os detalhes são coordenados ao pormenor.



Número de Convidados e Menu

A confirmação do número de convidados, menu e restrições alimentares 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 hotel.

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 bar para Cocktail de Boas-vindas, e 2 horas de serviço para o momento da refeição (para almoço ou jantar).



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

TIVOLI
W E D D I N G S