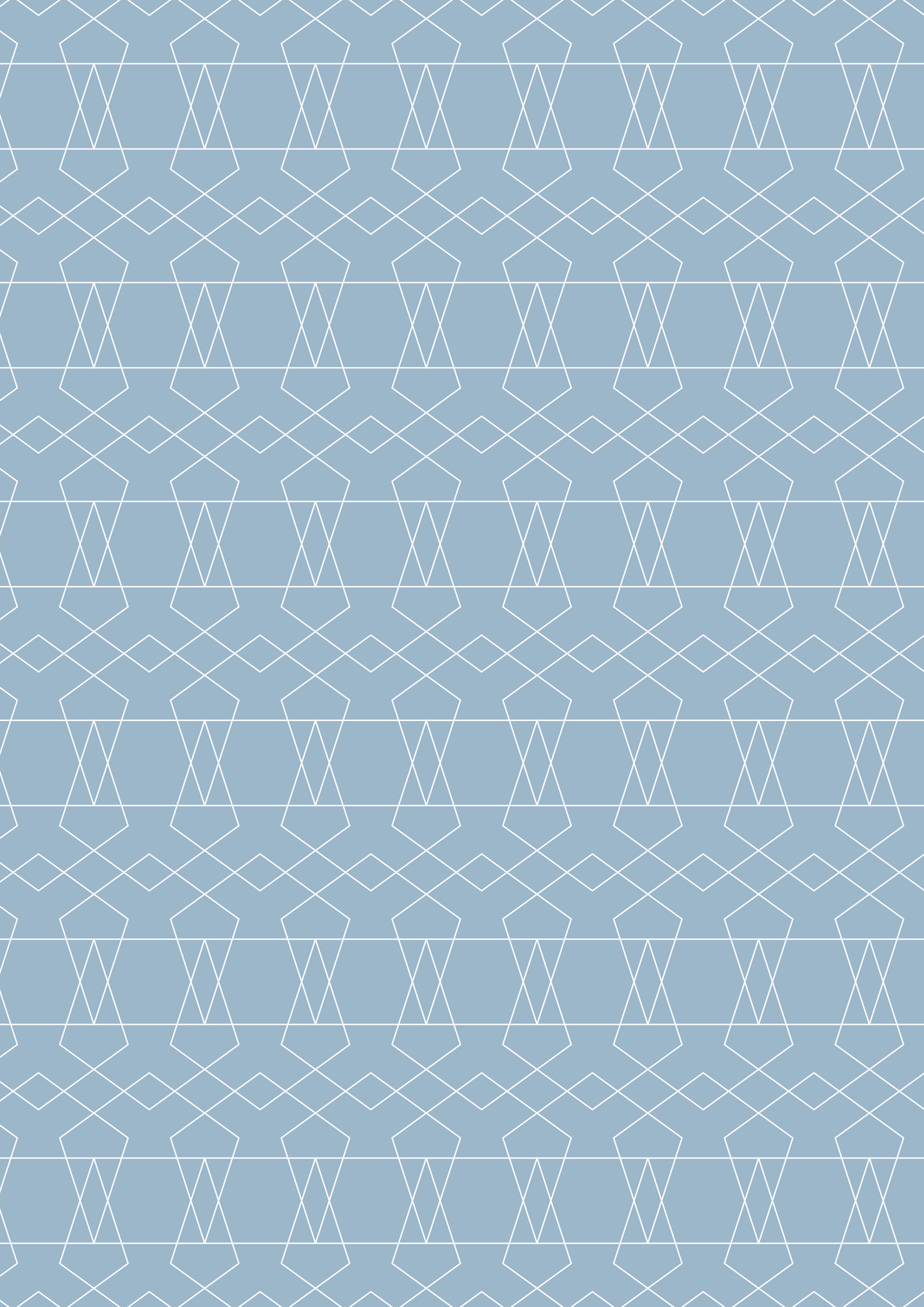


TIVOLI MARINA VILAMOURA

DEDICADO
DISTINTO
INTEMPORAL



TIVOLI
WEDDINGS



CASAMENTOS
NO TIVOLI MARINA
VILAMOURA



Tivoli Marina Vilamoura

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

Dedicado, Distinto, Intemporal

Cerimónia e/ou Cocktail de Boas-vindas

Ocean Lounge

Valor de aluguer inclui mesa de celebração, cadeiras e guarda-sóis

Aluguer do Espaço
€ 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

Oregano Restaurant

Consumo mínimo
Consumo mínimo de quinta-feira a domingo, entre maio e outubro.

Consumo Mínimo

€ 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
Consumo mínimo de quinta-feira a domingo, entre maio e outubro.

€ 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

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

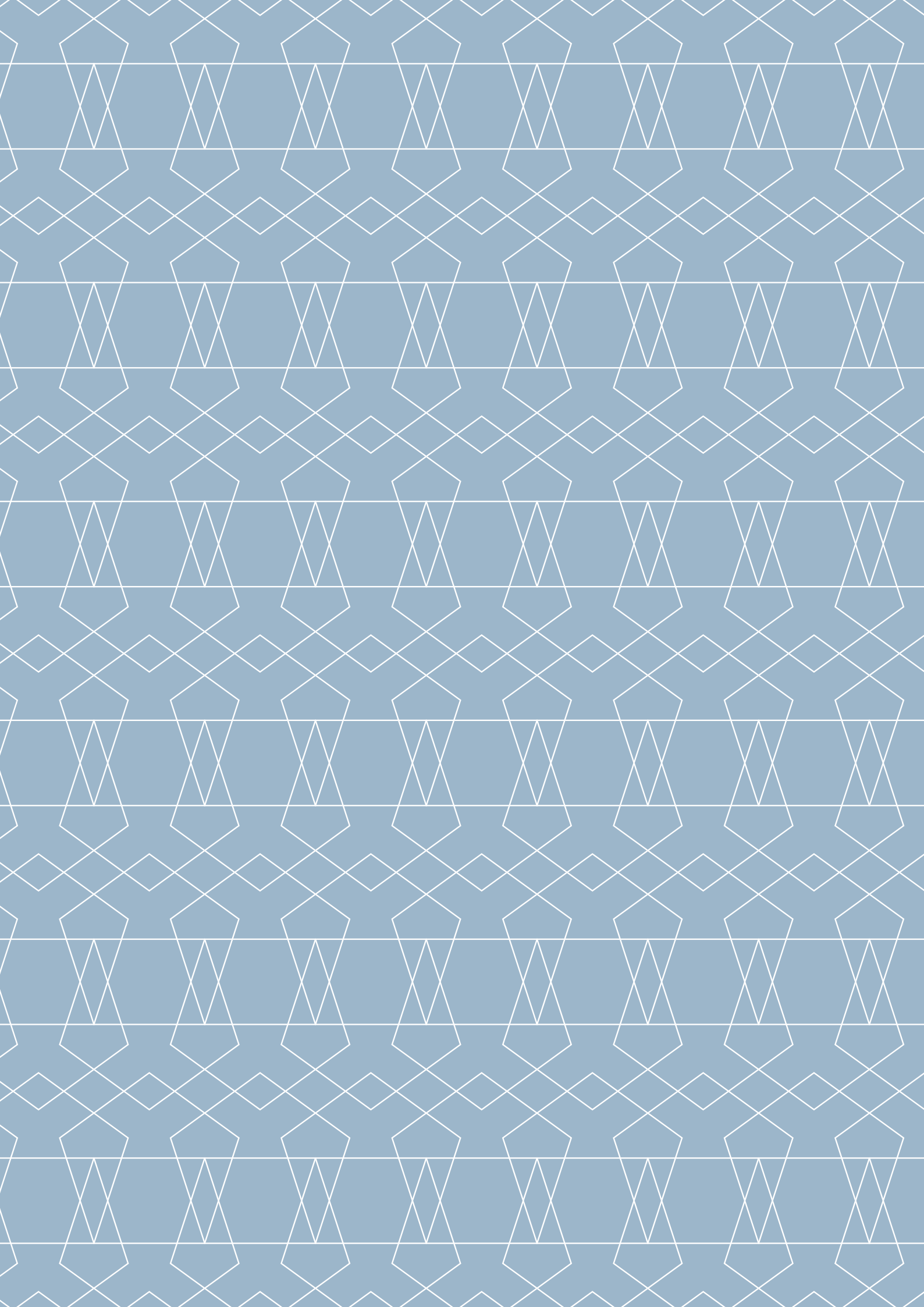
e Dj até às 02:00 com limitador até aos 82 decibéis.

Maio a Setembro: a partir das 19:30

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

Todas as imagens são meramente ilustrativas.





A sua Experiência de Casamento inclui:

Set up da cerimónia 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, incluimos 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.



Dedicado, Distinto, Intemporal

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

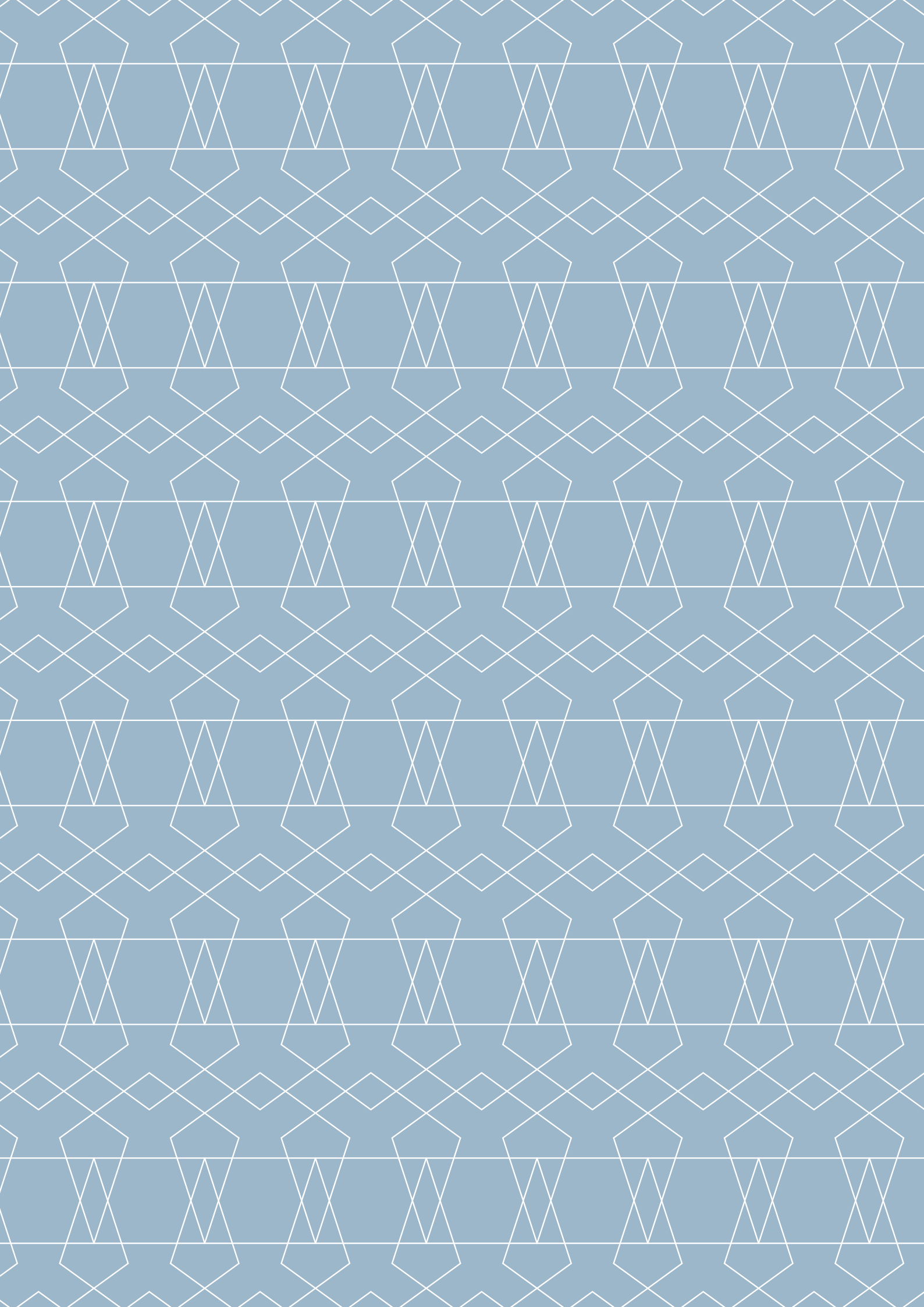
Quentes

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
Creme dubarry com pancetta e crocante do mesmo

Prato principal

Tranche de bacalhau fresco sobre puré 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

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

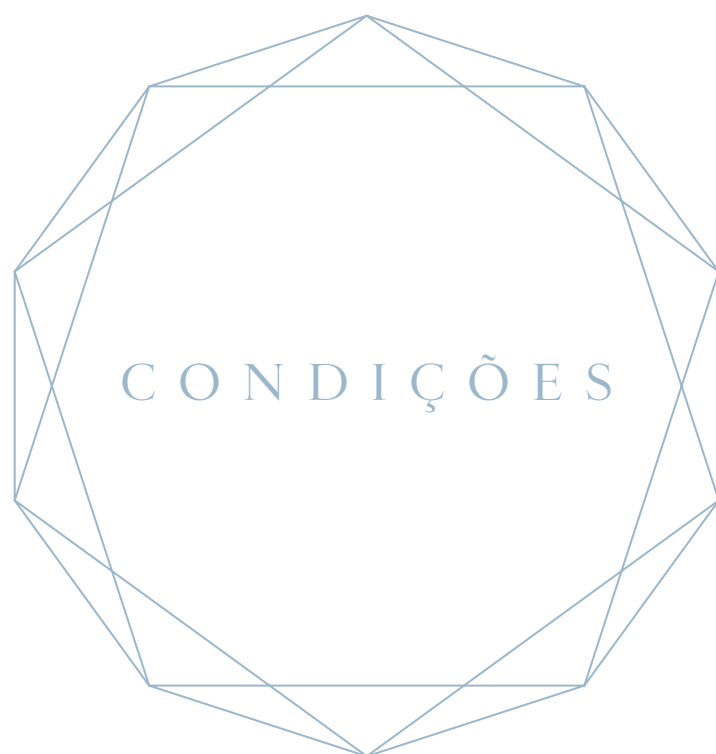
€ 26 por pessoa

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

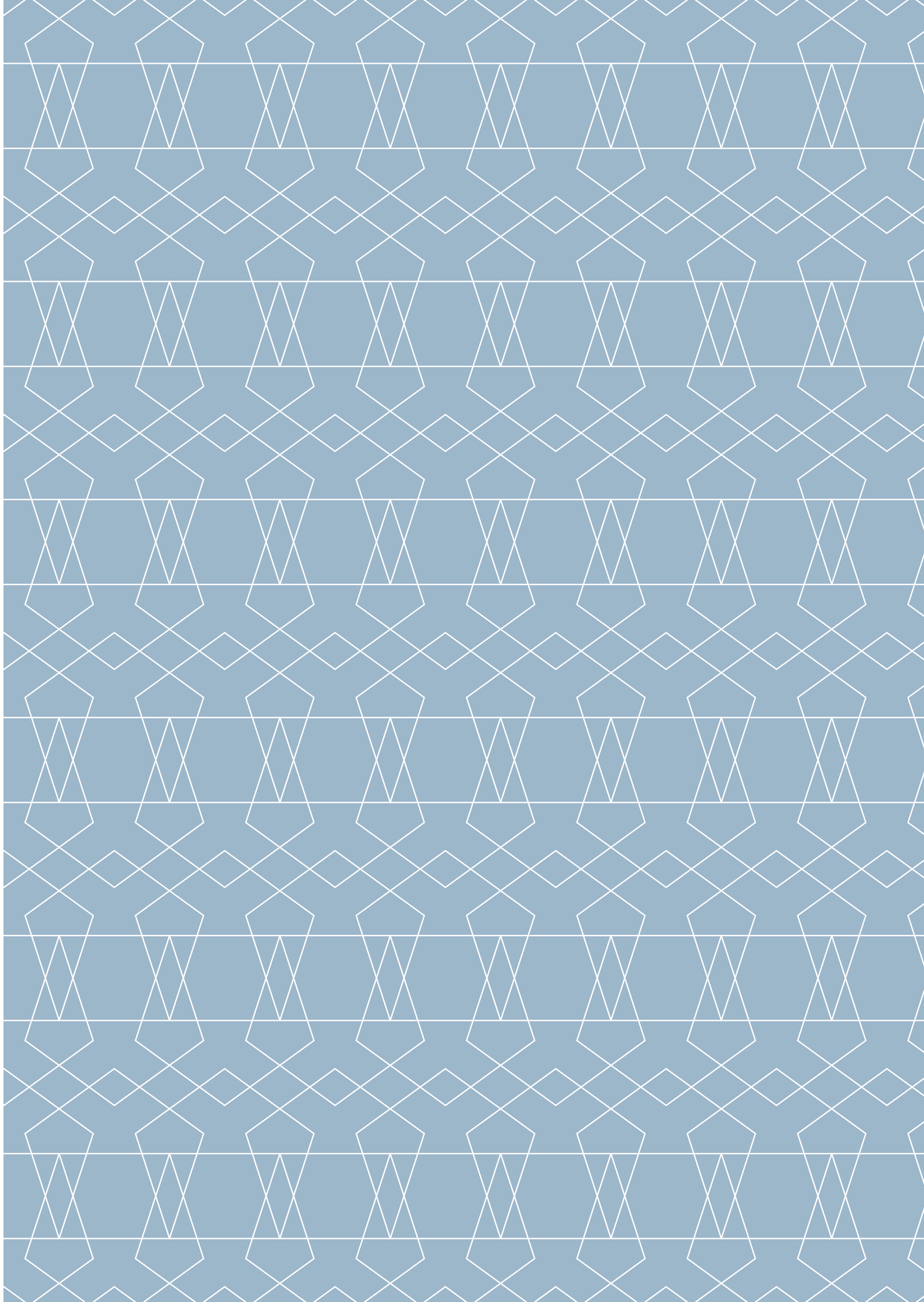
O Hotel é responsável apenas pelos serviços de alimentação e bebidas,
bem como pela gestão dos horários do evento. Para outras especificidades,
recomendamos a contratação de uma wedding planner para garantir
que todos os detalhes são coordenados ao pormenor.

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