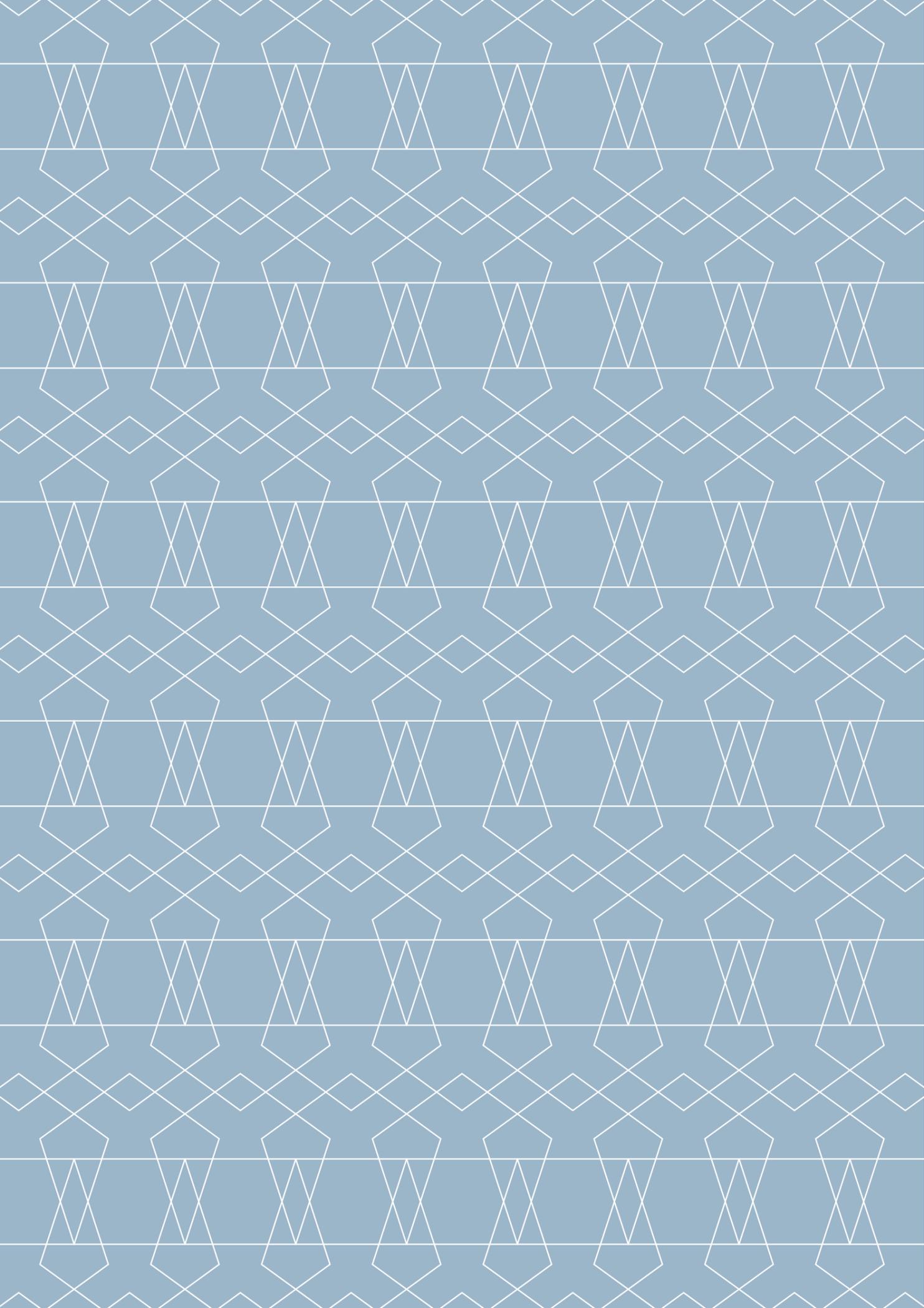


TIVOLI PALÁCIO DE SETEAIS SINTRA HOTEL



TIVOLI  
WEDDINGS



CASAMENTOS  
TIVOLI PALÁCIO  
DE SETEAIS



*Dedicado, Distinto, Intemporal*

## SINTRA

Verões amenos, jardins exóticos, paisagens verdejantes e arquitetura magnífica – Sintra é um destino único e encantador.

Apenas a 30 minutos de carro de Lisboa, esta vila inscrita no Património Mundial da UNESCO é um local repleto de tradição e história. Outrora o retiro de famílias nobres portuguesas e visionários, atualmente é adorada pelos seus palácios, compras nos antiquários e pelos vinhos e gastronomia mediterrânicas.

# TIVOLI PALÁCIO DE SETEAIS

O Tivoli Palácio de Seteais é uma pérola do romantismo e luxo de outros tempos. Cada quarto deste palácio do séc. XVIII possui características únicas, desde os frescos, às ricas tapeçarias e outras antiguidades da época.

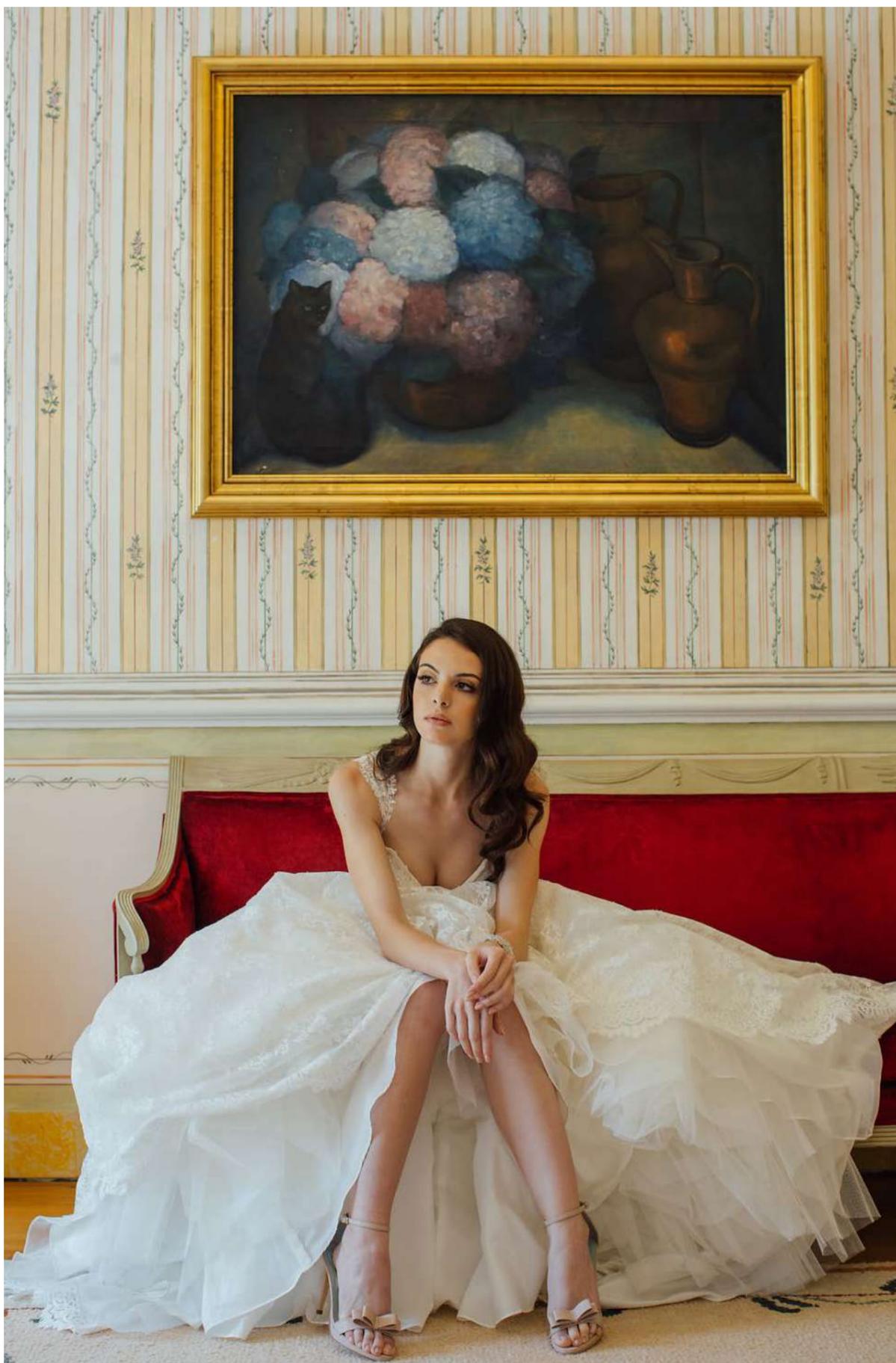
Prazer e repouso esperam por si em belos espaços, ao ar livre, junto à piscina, nos verdejantes jardins e no Anantara Spa.

Conte com o Tivoli Palácio de Seteais para o cenário perfeito de um casamento de sonho. Diga “Sim” num salão majestoso ou com a Serra de Sintra como pano de fundo. Tire fotografias junto ao arco triunfal. Festeje rodeado de limoeiros e camélias. Os contos de fada transformam-se em realidade.

Qualquer espaço ou a totalidade do palácio pode ser reservado para a cerimónia perfeita. Mime-se antes do grande dia com tratamentos faciais, corporais ou procure momentos de profunda serenidade com uma massagem relaxante no Anantara Spa.

Jante no Restaurante Seteais ou al fresco nos exuberantes jardins. Divirta-se até de madrugada sob os magníficos frescos ou um céu estrelado. Conte com a nossa equipa para tomar conta de todos os detalhes.





*Dedicado, Distinto, Intemporal*

## O SEU PALÁCIO POR UM DIA

O Tivoli Palácio de Seteais não é apenas um hotel, é um oásis de tranquilidade, um local de requinte e sofisticação, que agora pode ser seu, por um dia... Os quartos ricamente decorados e os salões com magníficas pinturas, tapeçarias e frescos de rara beleza, fazem com que este hotel seja um espaço único para acolher um casamento perfeito.

Ao planear o vosso dia de casamento, todos os detalhes importam. Para isso, pode contar com a ajuda dos nossos Wedding Specialists que vos podem assistir com todos os detalhes, para tornar este dia ainda mais especial.

Este pacote inclui:

O palácio em exclusivo por um dia;

Os 30 quartos do hotel, incluindo a Royal Suite, com pequeno-almoço;

Todos os salões, jardins e facilidades do palácio;

Capacidade para receber até 120 convidados;

A festa do seu casamento pode prolongar-se até às 3h00;

Estacionamento gratuito no parque privativo do hotel, sujeito a disponibilidade.

A partir de 20.000€ por dia, não incluindo o banquete.

## PACOTE DE CASAMENTO

Deslumbre-se com uma experiência de sonho e menu assinado pelo nosso Chef Executivo, Joachim Koerper.

Os pacotes de casamento estão disponíveis a partir de 220€ e incluem os seguintes serviços:

Uma hora de cocktail de boas vindas, com bebidas e canapés;

Menu de quatro pratos, incluindo limpa palato;

Mobiliário, toalhadros, serviço Vista Alegre D.<sup>a</sup> Maria, talheres e copos da nossa seleção.





*Dedicado, Distinto, Intemporal*

**Cocktail de boas-vindas**  
**Seleção de seis canapés**

**Frios**

Blini de salmão fumado e suas ovas  
Shot de melão com presunto crocante  
Cone com tártaro de atum e alcaparras  
Shot de creme de aipo e maçã verde  
Ceviche de robalo, coco e coentros  
Pato fumado, pão de passas e laranja  
Gaspacho com pérolas de pepino  
Tataki de atum e alga nori  
Polvo com vinagret de coentros  
Shot de melão  
Espetadinhas de fruta

**Quentes**

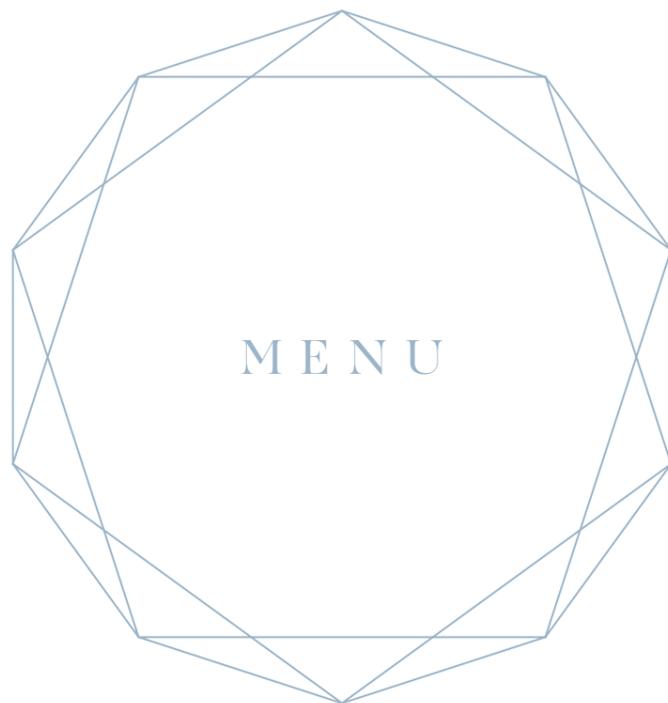
Croquetes de novilho  
Pastéis de bacalhau  
Almondegas de alheira de caça  
Bolinho de camarão e molho tártaro  
Camarão panado com sweet chilli  
Trufa de risoto, parmesão e tomate  
Chamuças de frango  
Estaladiço de queijo chévre e manjeriço  
Shot de abóbora e gengibre  
Vieira corada com sal de malagueta  
Mini empadas de galinha  
Peixinhos da Horta

**Bebidas**

Espumante, Porto Branco,  
Gin & Tonic, Martinis, Vinho Branco e Tinto Tivoli  
Selection, Cerveja, sumo de laranja e águas minerais.

1 hora de serviço  
Escolha de 6 canapés (2 itens por pessoa)

*Dedicado, Distinto, Intemporal*



**Entrada**

Sopa de peixe da nossa costa  
Carpaccio de novilho black angus, lascas de  
queijo da Ilha de S. Jorge, azeite virgem extra  
Vol-au-vent de marisco  
com salada de agrião e chicória  
Salada de lagosta com emulsão de lima

**Prato principal de peixe**

Lombinho de bacalhau à Seteais  
com crosta de broa e ervas  
Tranche de garoupa a vapor com xerém bivalve  
em creme de bisque  
Robalo braseado com camarão, esmagada  
de batata-doce e creme de vermute

**Sorbet**

Sorbet de ananás dos Açores com manjeriço  
Sorbet de limão com hortelã  
Sorbet de champagne

**Prato principal de carne**

Noisette de vitela branca, batata gratin,  
espargos verdes e molho de trufas

Perna de pato confitada com legumes

Lombo de novilho, confit de cogumelos  
e molho de Colares

**Sobremesa**

Delícia de três chocolates, com gelado  
de nata e coulis de caramelo

Parfait de framboesa, crumble  
e sorbet de maracujá

Cúpula de manga e coco

Café e mini Queijada de Sintra

**Seleção de uma entrada, um prato de peixe,  
um sorbet, um prato de carne e uma sobremesa**

Caso tenha alguma restrição alimentar, alergias, por favor informe-nos.



*Dedicado, Distinto, Intemporal*

**O Bolo de Casamento de Assinatura Seteais**  
por Julie Deffense, Cake Artist

**O Clássico**

Baunilha - Bolo de baunilha húmido leve, com uma fina camada de geleia de framboesa e recheado com o nosso exclusivo creme de manteiga de merengue suíço de chocolate branco.

**O Português**

Amêndoa - Uma versão mais leve e ao estilo americano de um favorito português, recheada com o nosso creme de manteiga de merengue suíço de chocolate branco suave.

**O Luxuoso**

Chocolate - Bolo de chocolate rico e escuro com um toque de expresso, com uma fina camada de caramelo e recheado com o nosso exclusivo creme de manteiga de merengue suíço de chocolate branco.

Preços sob consulta.





**Midnight Supper**

Creme de espargos brancos  
com amêndoa torrada

Pastéis de Nata

Croquetes de vitela e rissóis de camarão

**Preço por pessoa 20€**

**Royal Midnight Supper**

Caldo verde ou creme de cogumelos

Mini hambúrgueres ou mini pregos  
em bolo do caco

Mini Bolas de Berlim

**Preço por pessoa 35€**





*Dedicado, Distinto, Intemporal*

**Buffet de Sobremesas e Queijos**

Seleção de oito variedades de sobremesas

Seleção de cinco variedades de queijos  
acompanhado com pães e tostas diversas,  
frutos secos e compotas

Fruta fresca laminada e salada de frutas frescas

**Preço por pessoa 25€**

Estação de presunto

**Preço por pessoa 30€**

Estação de queijos nacionais e estrangeiros

**Preço por pessoa 20€**

Estação de mariscos

**Preço por pessoa 35€**

Buffet de frios e fumados

**Preço por pessoa 15€**

**Suplemento de Vinhos**

**Tivoli Premium**

Vinho branco e tinto São Miguel,  
Douro ou Monte Cabeção, Alentejo

Cerveja

Refrigerantes

Águas minerais

**Preço por pessoa 18€**

**Tivoli Deluxe**

Vinho branco e tinto sugestão do Sommelier

Cerveja

Refrigerantes

Águas minerais

**Preço por pessoa 20€**

**Royal Selection**

Vinho branco e tinto Vallado, Douro  
ou Dona Maria, Alentejo

Cerveja

Refrigerantes

Águas minerais

**Preço por pessoa 25€**





*Dedicado, Distinto, Intemporal*

### **Bar Aberto**

#### **Menu I**

Gin, Vodka, Whisky Novo, Licores Nacionais, Porto Tinto  
Cerveja, Refrigerantes, Águas minerais

Serviço de duas horas

**Preço por pessoa 24€**

Serviço a partir da terceira hora

**Preço por pessoa 10€**

Serviço a partir da quarta hora

**Preço por pessoa e hora 8€**

#### **Menu II**

Gin, Vodka, Rum Bacardi, Whisky Novo e velho,  
Aguardente Velha, Baileys, Licores Nacionais, Porto Tinto  
Cerveja, Sumo Laranja, Refrigerantes, Águas minerais

Serviço de duas horas

**Preço por pessoa 32€**

Serviço a partir da terceira hora:

**Preço por pessoa 17€**

Serviço a partir da quarta hora:

**Preço por pessoa 12€**

#### **Taxa de rolha**

No caso de trazer as suas bebidas, aplica-se a seguinte taxa:

Vinhos de mesa: **15€ por garrafa**

Bebidas espirituosas: **30€ por garrafa**

Champanhe: **35€ por garrafa**

Horas extra aplicáveis até à meia-noite. Após este período,  
será considerada a taxa de serviço de 300€ por cada 50 convidados,  
adicional ao valor da tarifa noturna por pessoa.

SERVIÇOS  
ADICIONAIS



**Serviços Complementares**

Spa

Valet parking

Bengaleiro

Charrete romântica puxada por cavalos  
ou transporte em limousine de Sintra  
até à igreja do palácio

Babysitting

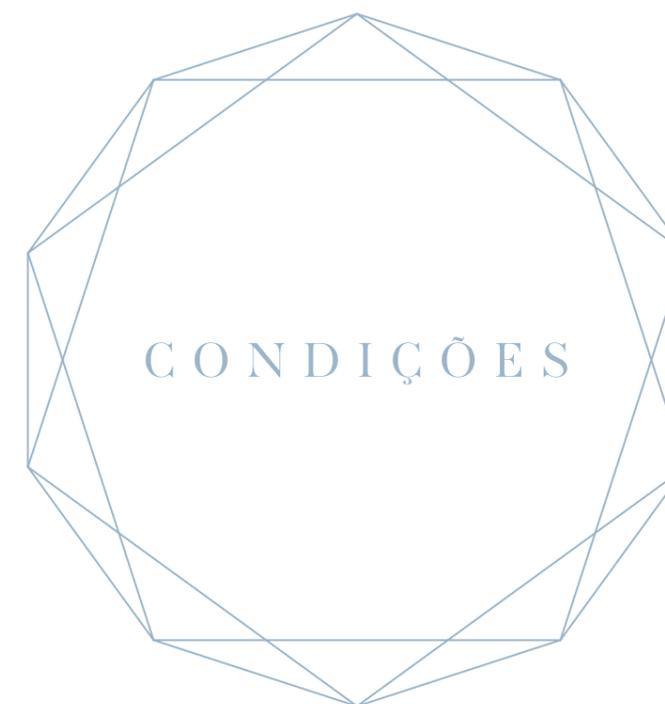
DJ

Fotógrafo

Decoração personalizada

Serviço de lavandaria especializado para o evento

Serviço de segurança



### Convidados

O número estimado de convidados deverá ser dado até 30 dias antes da data prevista do evento.

Caso se verifique uma redução no número de convidados, o Tivoli Palácio de Seteais reserva-se o direito de rever os espaços a utilizar.

Política de crianças

0-3 anos - gratuito

4-12 anos - 50% de desconto

### Preços e Condições de Pagamento

Todos os preços são apresentados em euros e incluem IVA

A confirmação da reserva só será feita após o depósito inicial, não reembolsável, de 30% do valor total estimado para o evento.

O segundo depósito, de 50% do valor estimado para o evento, deverá ser efetuado 30 dias antes da data do mesmo.

O restante valor a deverá ser liquidado 7 dias antes do evento.

Deverá ser fornecida cópia de um cartão de crédito como garantia.

O pagamento deverá ser efetuado diretamente no Hotel ou por transferência bancária.

Todos os serviços reservados estão sujeitos a cancelamento sem compensação, se os depósitos não forem enviados ao Hotel de acordo com o previamente estabelecido.



### Alterações

O Tivoli Palácio de Seteais reserva-se o direito de alterar a composição e preços dos menus, por motivo de força maior, informando sempre e atempadamente o cliente.

### Entradas e saídas de alimentos e bebidas

O Hotel não autoriza a entrada de qualquer tipo de comida que não seja convencionada pela nossa cozinha/pastelaria.

Relativamente a bebidas, o cliente, caso deseje, poderá trazer garrafas mediante débito de “rolha” a definir pelo Hotel e contra apresentação de um documento escrito, responsabilizando-se pelo estado do produto, mencionando a quantidade entregue, bem como a marca do mesmo.

Não são autorizadas saídas de alimentos do Hotel.

### Danos ao Património

O Tivoli Palácio de Seteais é um palácio do século XVIII, com mobiliário e património histórico insubstituível. Assim, poderá ser exigida uma indemnização por eventuais danos ou prejuízos causados por ações que comprometam o estado deste património.

Os custos de reparação ou substituição de bens do Hotel, resultantes de danos provocados pelo cliente e/ou seus convidados, bem como o seu extravio, serão debitados ao cliente.

O Hotel não se responsabiliza por eventuais perdas, danos ou extravios de quaisquer bens, que sejam deixados pelos convidados durante e após o evento.





*Dedicado, Distinto, Intemporal*

### **Contrato, Aceitação e Danos**

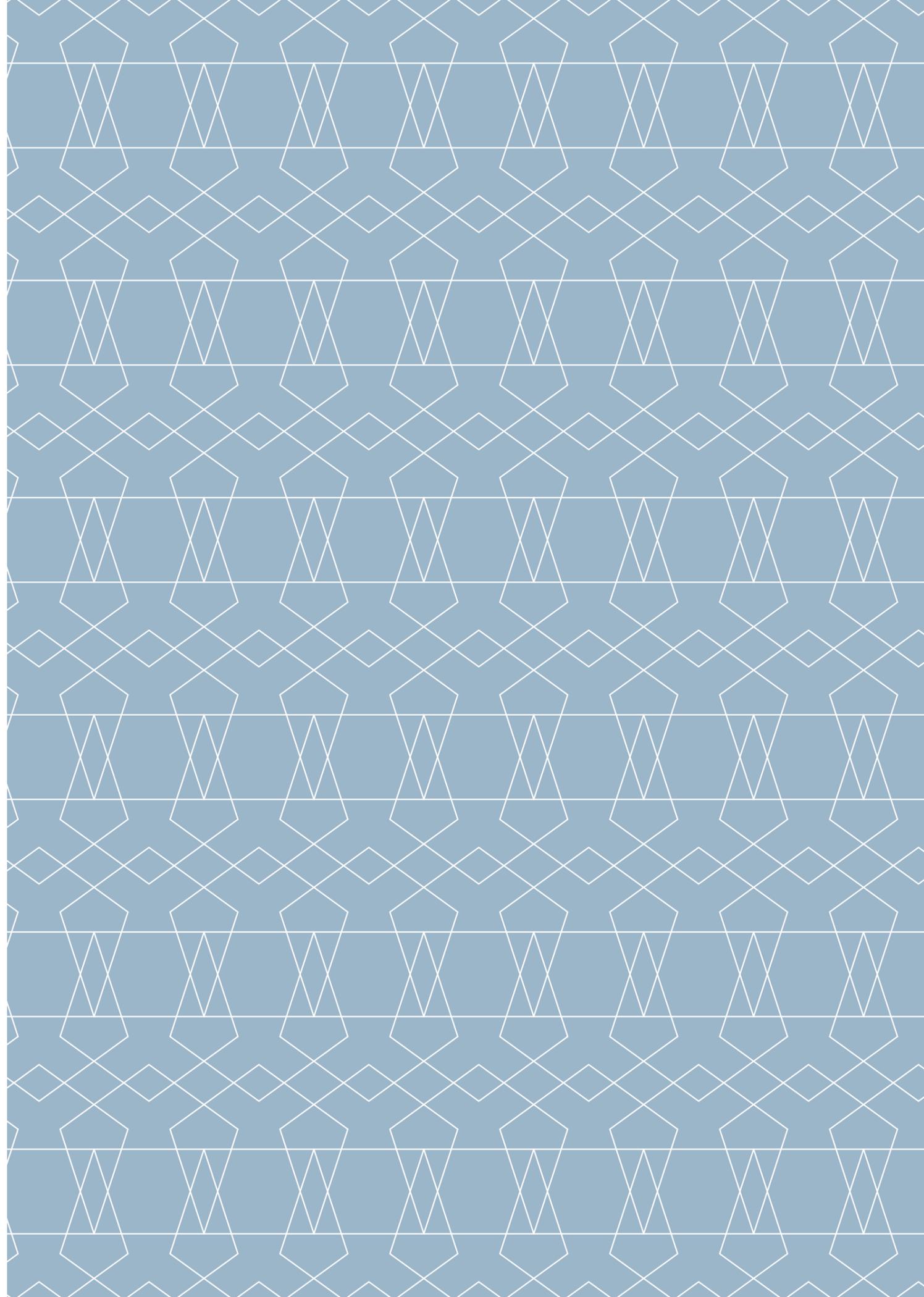
De forma a poder prestar-lhe um melhor serviço, qualquer questão do vosso interesse que aqui não esteja contemplada, deverá ser feita por escrito e enviada juntamente com o contrato para o Hotel.

A assinatura de um contrato para o evento é obrigatória e implica a aceitação total de todas as cláusulas, por ambas as partes.

O não cumprimento destas cláusulas pode levar ao cancelamento sem compensação.

Uma vez assinado o contrato, quaisquer alterações ao nele exposto deverão ser submetidas à apreciação do Hotel, por escrito.

A não devolução do contrato devidamente assinado e selado implica o seu cancelamento.



Tivoli Palácio de Seteais Sintra Hotel  
R. Barbosa du Bocage 8  
2710-517 Sintra  
T: +351 219 239 930  
E: [ar.marques@tivoli-hotels.com](mailto:ar.marques@tivoli-hotels.com)

**TIVOLI**  
W E D D I N G S

  
THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®