TIVOLI
WEDDINGS

CASAMENTOS
TIVOLI PALÁCIO
DE SETEAIS

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.

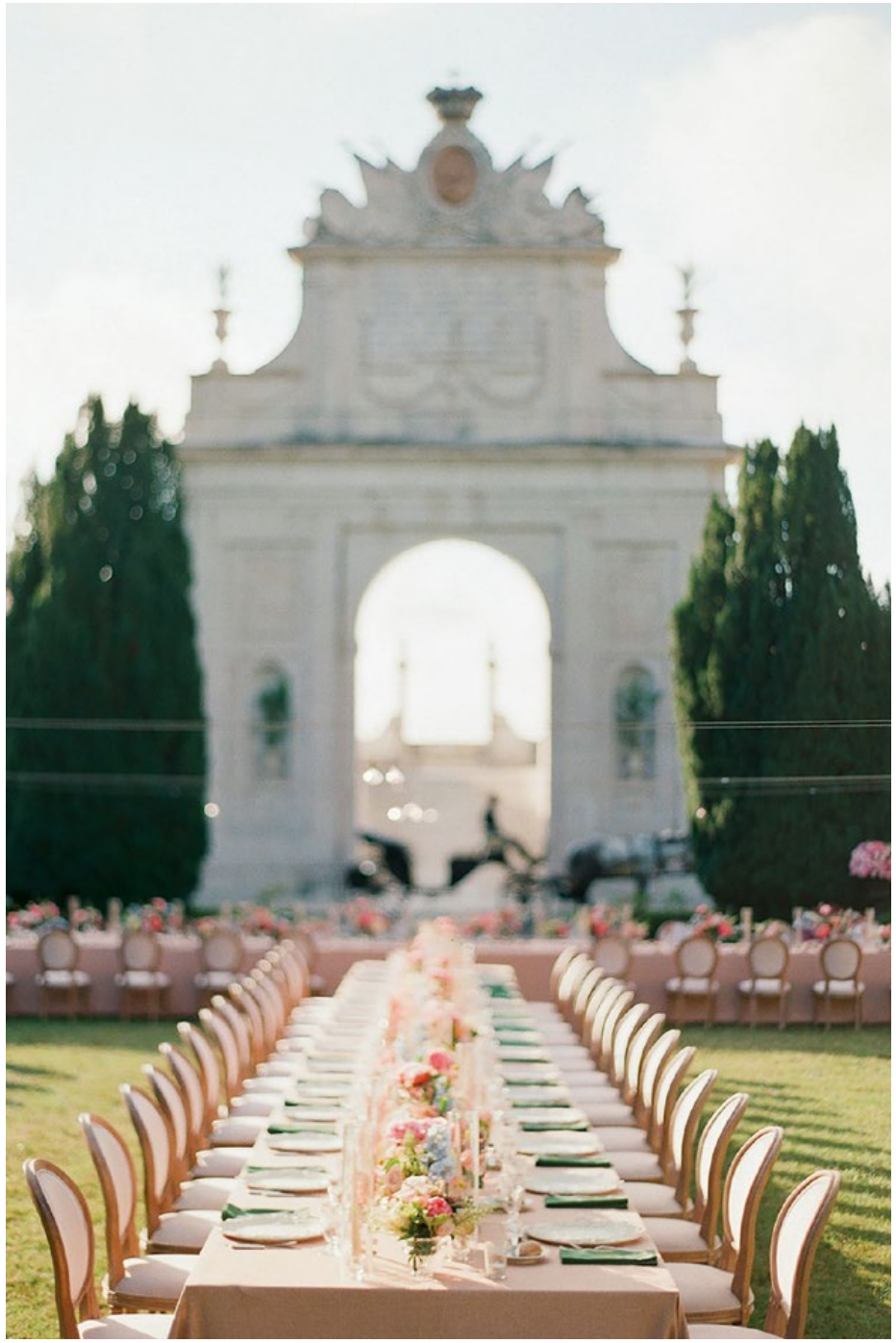
TIVOLI PALÁCIO DE SETEAIS

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.

A organização de um casamento no Tivoli Palácio de Seteais requer a contratação de exclusividade do hotel, e inclui:

Um palácio do Séc. XVIII em exclusivo para os noivos
e para os seus convidados a partir das 15:00
do dia de chegada até às 12:00 do dia seguinte

30 Quartos com o pequeno-almoço incluído
(a totalidade dos quartos do Hotel)

Todas as salas, jardins e facilidades do palácio

Capacidade para até 120 convidados

Serviço até ao final do evento

Autorização para realização do evento até às 3:00

O valor da exclusividade não inclui o banquete.

ABRIL A OUTUBRO
1 noite (fim-de-semana): €35 000
2 noites (fim-de-semana): €30 000 por noite
3 noites: 2 noites €30 000 e 1 noite €25 000

NOVEMBRO A MARÇO
1 noite (fim-de-semana): €25 000
2 noites (de domingo a quinta-feira): €20 000 por noite

TENDA:
Fee para colocação: €10 000 (Inclui licença)

CATERING EXTERNO:
€40 por pessoa

PACOTE DE CASAMENTO

Os pacotes de casamento estão disponíveis
a partir de 240€ por pessoa e incluem os seguintes serviços:

Uma hora de cocktail de boas-vindas
(seleção de bebidas e 6 canapés)

Menu de quatro pratos
(Entrada, Prato principal de peixe, Prato principal de carne e Sobremesa)

Mobiliário, atoalhados, serviço Vista Alegre D.ª Maria,
talheres e copos da nossa seleção.

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
Ceviche de robalo, coco e coentros
Gaspacho com pérolas de pepino
Tataki de atum e alga nori
Polvo com vinagrete de coentros

Quentes

Croquetes de novilho
Pastéis de bacalhau
Almôndegas de alheira de caça
Camarão panado com sweet chilli
Risoto de trufas, parmesão e tomate
Chamuças de frango
Chamuças de vegetais
Mini empadas de galinha
Estaladiço de queijo chévre e manjericão
Vieira corada com sal e malagueta
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)

MENU

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 hortelã

Sorbet de limão com manjericão

Sorbet de champanhe

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

Prato principal vegetariano

Caril de tofu

Risotto de cogumelos trufados

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.

BOLO DE CASAMENTO

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.

SUPLEMENTOS

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

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

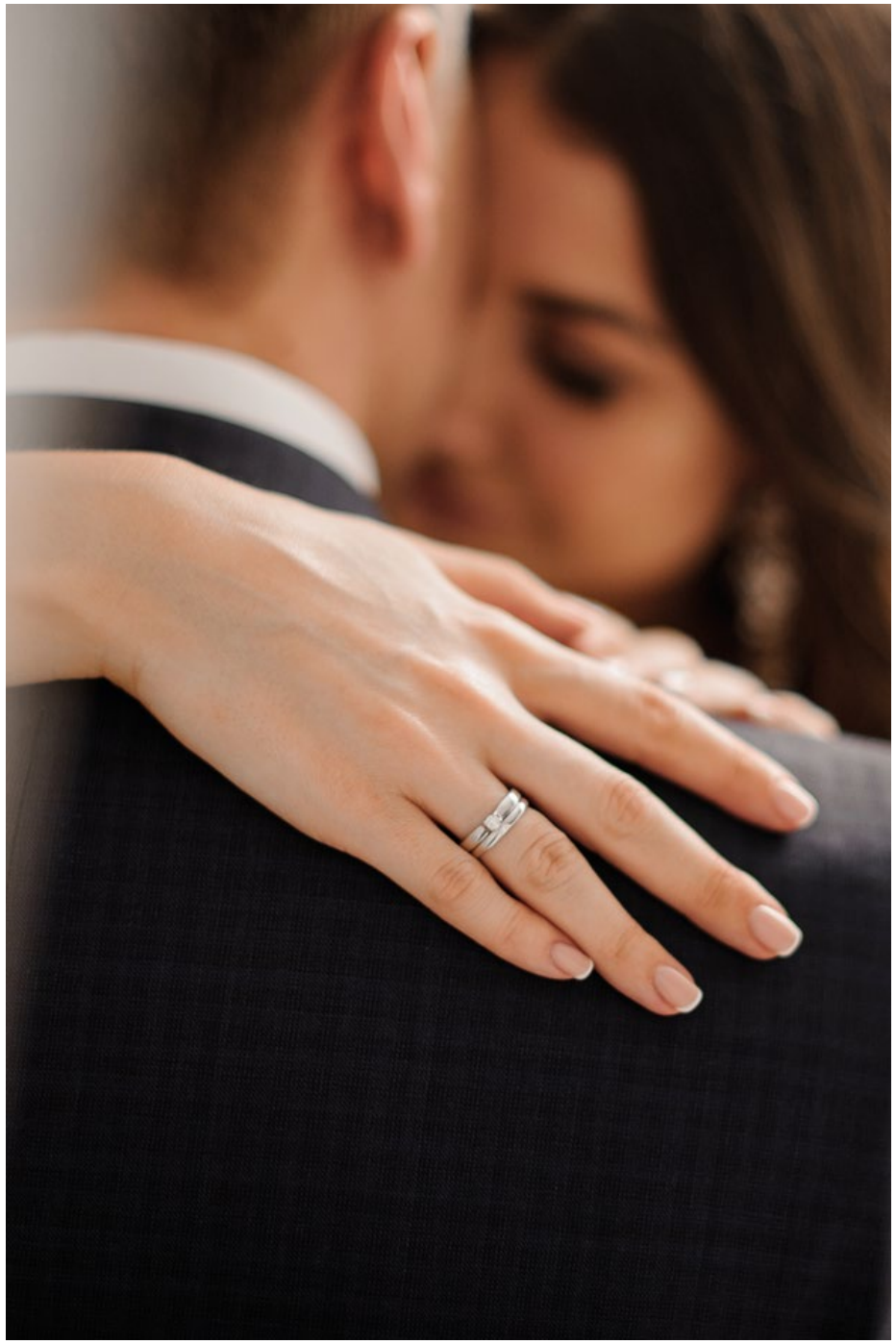
Vinho branco e tinto sugestão do Sommelier
Cerveja, Refrigerantes, Águas minerais
Preço por pessoa €20

Royal Selection

Vinho branco e tinto Vallado,
Douro ou Dona Maria, Alentejo
Cerveja, Refrigerantes, Águas minerais
Preço por pessoa €25

Suplemento Cocktails

Negroni
Port & tonic
Espresso Martini
Aperol Spritz
Margarita
Preço por pessoa €20 (Seleção de dois)



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 periodo,
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

Serviços Leitão & Irmão:

Listas de Casamento

Criação de alianças personalizadas

Joalharia

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

Kit de casamentos aplicável a eventos realizados em 2024.

Todos os preços são apresentados em euros e incluem IVA

A confirmação da reserva só será feita após o deposito 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.

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

TIVOLI
WEDDINGS

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®