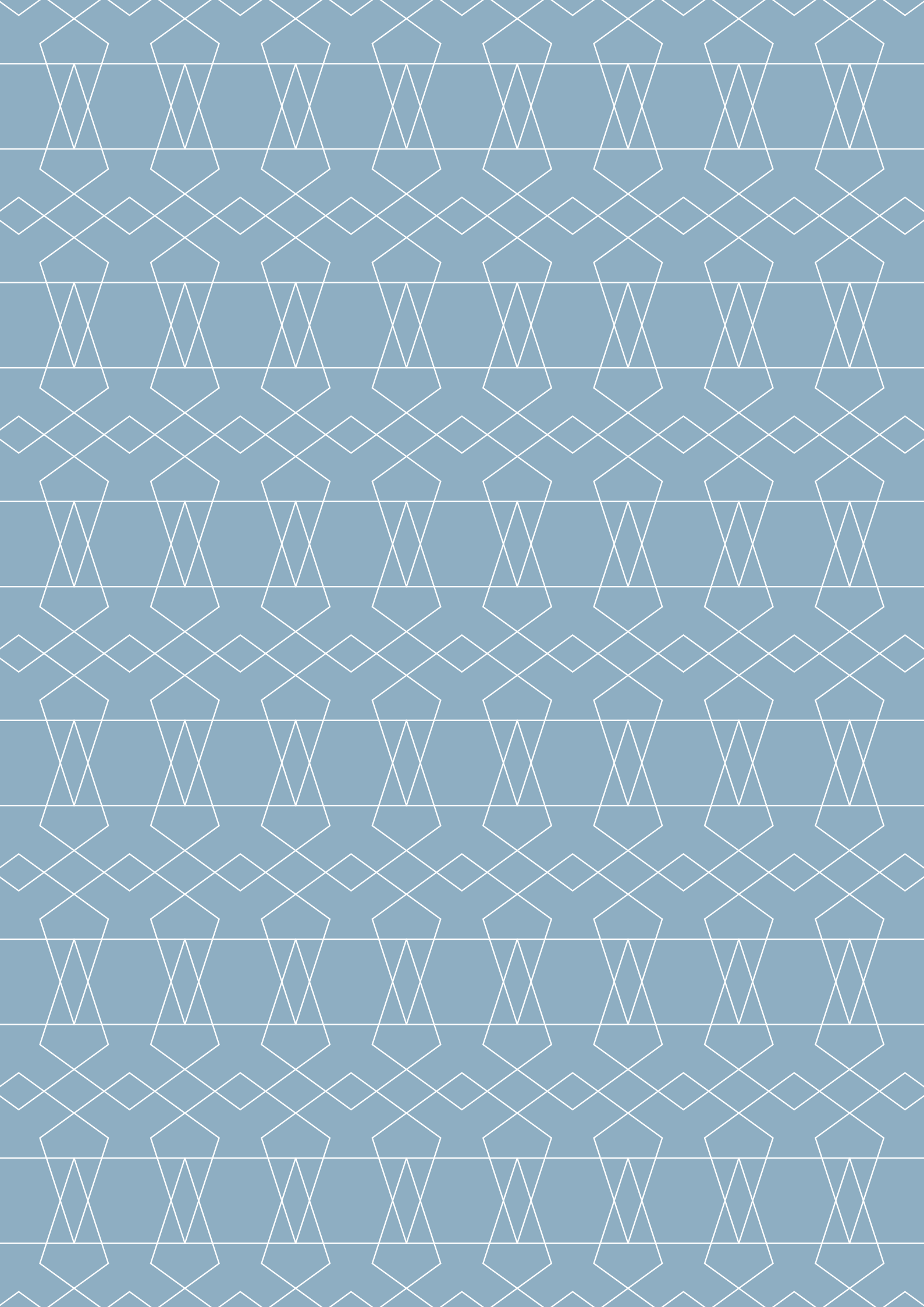


TIVOLI MARINA VILAMOURA

DEDICADO
DISTINTO
INTEMPORAL

TIVOLI
WEDDINGS





Dedicado, Distinto, Intemporal

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 ou nos luxuosos jardins do hotel.

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.



Lakeside



Ocean Lounge



Purobeach Poolside



Purobeach Beachfront



A sua Experiência de Casamento inclui:

Cerimónia nos jardins com mesa de celebração, cadeiras standard e guarda-sóis

Jantar com mesa presidencial para os noivos, mesas redondas para os convidados, atoadlhados brancos e cadeiras com forras brancas

Cocktail de Boas-vindas
com Bebidas e Canapés

Menu para o jantar e bebidas
durante a refeição

Bolo de casamento – Seleção Tivoli

Centros de mesa – Seleção Tivoli

Menus impressos nas mesas – Tivoli Standard

Plano de mesas – Tivoli Standard

Menu de degustação para os noivos *

Noite de núpcias para os noivos em quarto standard

Oferta de um voucher de alojamento para o primeiro aniversário – 1 noite para duas pessoas com pequeno-almoço incluído (válido para casamentos com um mínimo de 50 convidados, sujeito a disponibilidade e excluindo os meses de julho, agosto e datas festivas)

Oferta de pequeno-almoço no quarto no dia após o casamento

Desconto de 10% no alojamento para os convidados

Desconto de 10% na lua de mel em qualquer hotel do grupo TIVOLI HOTELS & RESORTS

(*) Prova de menu é oferta 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 quentes
e 3 canapés frios

Quentes

Mini rissóis de camarão
Mini coxinha de frango com molho agri-doce
Mini chamuças
Bolinhos de bacalhau
Trougha de legumes picantes
Camarão panado com orégãos
Folhadinho de cogumelos
Goujons de peixe

Frios

Crostini com mousse de salmão e cebolinho
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
Mini crepe de legumes com
sementes de sésamo
Rolinho de fiambre com espargos

Bebidas

Água mineral, Sumo de laranja natural
Cerveja, Espumante
Flute de sangria rosé - suplemento
de 5€ por pessoa





P R A T A

Cocktail de Boas-vindas

1 Hora Bebidas

6 Canapés

Menu

Aveludado de espargos verdes
com crostini de orégãos

Folhado de marisco com salada de agrião
aromatizado em azeite de ervas frescas

Noisettes de frango com recheio de cogumelos
do bosque sobre molho Moscatel e alecrim

Mousse de manga e maracujá
sobre dacquoise de coco

Petit fours

Café à brasileira

Bebidas

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

Preço por pessoa: 119€

Menu servido para um mínimo
de 30 convidados

O U R O

Cocktail de Boas-vindas

1 Hora Bebidas

6 Canapés

Menu

Creme de tomate com tiborna de manjeriço

Camarão salteado em aroma de laranja
com salada mediterrânica

Supremo de pintada dourada com flan
de cogumelos e molho de vitela

Mousse de coco com ananás salteado e anis

Petit fours

Café à brasileira

Bebidas

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

Preço por pessoa: 139€

A nossa oferta neste menu:

Flute de espumante para um brinde especial

Menu servido para um mínimo
de 30 convidados



Dedicado, Distinto, Intemporal



Tivoli Marina Vilamoura

PLATINA

Cocktail de Boas-vindas

1 Hora Bebidas

6 Canapés

Menu

Creme de aipo com maçã e coentros

Filete de robalo sobre caponata de legumes e molho champagne

Sorbet de Kalamansi

Magrê de pato com bouquet de espargos verdes e glacé de Porto e laranja

Creme de pistácios e cerejas sobre Joconde

Petit fours

Café à brasileira

Bebidas

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

Preço por pessoa: 159€

A nossa oferta neste menu:

Flute de espumante para um brinde especial

Incríveis Cadeiras Chiavari para a cerimónia e jantar

Menu servido para um mínimo de 30 convidados



Dedicado, Distinto, Intemporal

DIAMANTE

Cocktail de Boas-vindas

1 Hora Bebidas

6 Canapés

Menu

Creme de couve-flor com cogumelos
salteados em azeite de trufa Neri

Lombo de pregado com molho
de amêijoas e coentros

Sorbet de citrinos e verduras

Entrecôte de vitela com molho Madeira
e timbale de legumes verdes

Três chocolates sobre biscoit de nozes

Petit fours

Café à brasileira

Bebidas

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

Preço por pessoa: 189€

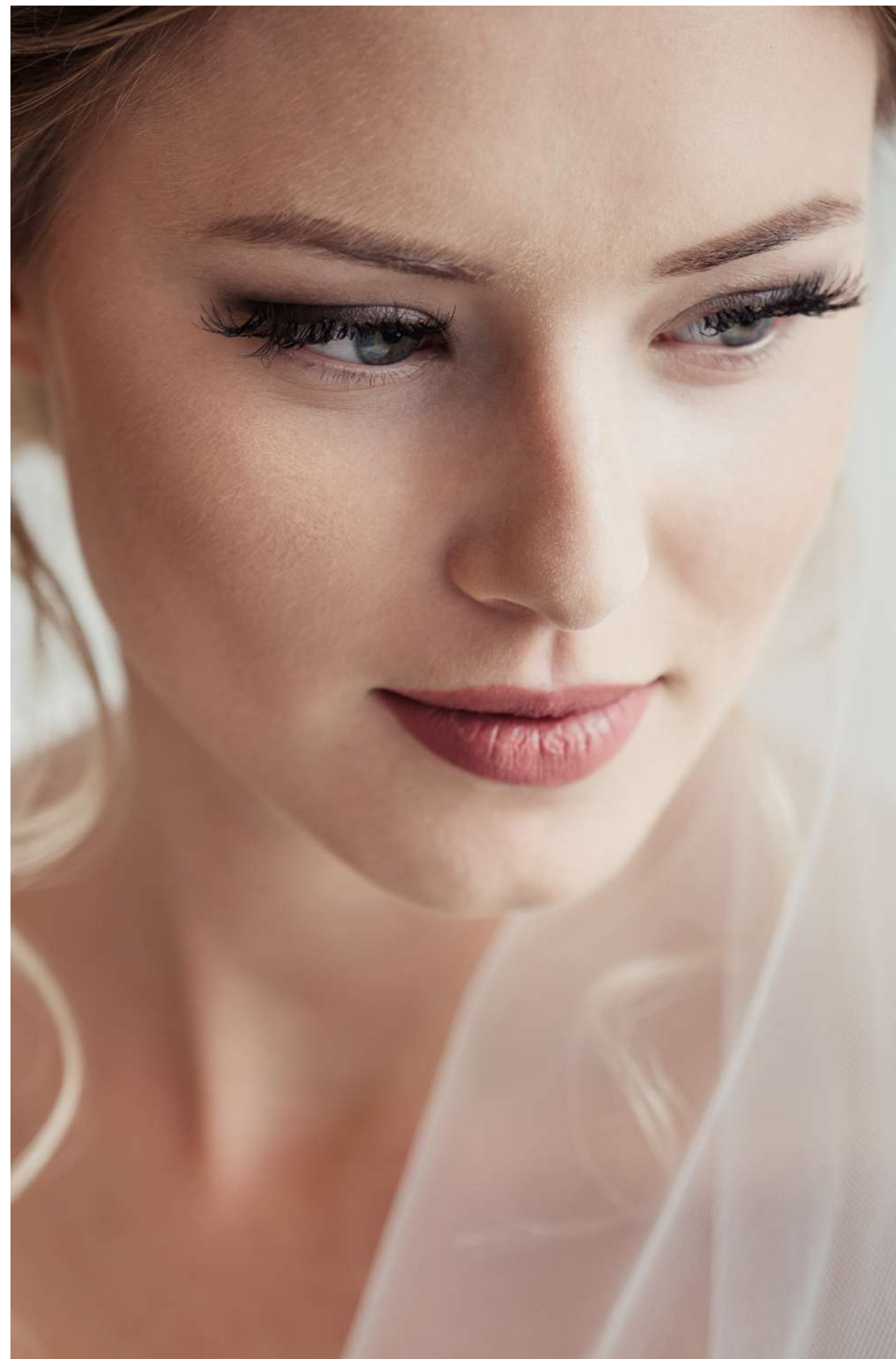
A nossa oferta neste menu:

Flute de espumante para um brinde especial

Incríveis cadeiras Chiavari para
a cerimónia e jantar

Deliciosa ceia para a sua festa

Menu servido para um mínimo
de 30 convidados



B U F F E T

Cocktail de Boas-vindas

1 Hora Bebidas

6 Canapés

Buffet Quente

Caldo verde com chouriço salteado

Sardinhas assadas

Salmão fresco grelhado

Bifinhos de porco grelhados com alecrim

Hambúrgueres de vaca grelhados

Salsichas grelhadas

Costeletas de borrego grelhadas

Frango no churrasco

Seleção de legumes verdes

Batatas assadas

Batatas fritas

Buffet Frio

Saladas simples

Salada Coleslaw

Salada de pepino com iogurte

Salada de endívias com Roquefort

Salada de batata com maionese
de ervas frescas

Salada Algarvia com azeite de orégãos

Salada de arroz à Oriental

Salada de maçã, queijo, aipo e nozes

Salada de marisco com pêssego,
ananás e uvas



Bufet de Sobremesas

Salada de frutas

Fruta fresca fatiada

Arroz doce

Bavaroise de manga

Mousse de chocolate

Pudim de ovos

Torta de laranja

Bolo de chocolate

Tarte de maçã

Tarte de amêndoa

Bebidas

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

Preço por pessoa: 125€

Menu buffet para um mínimo
de 50 convidados





Bar Aberto

Água Mineral
Refrigerantes
Cerveja Nacional
Vinho Branco, Tinto e Rosé Seleção Tivoli
Gin
Whisky
Vodka
Rum
1 hora: **27€ por pessoa**
2 horas: **41€ por pessoa**
Cada hora adicional: **16€ por pessoa**

Ceia

Mini hamburgueres
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

25€ 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
19€ por pessoa

30 minutos extra de Cocktail (apenas bebidas)

10€ por pessoa

1 hora extra de cocktail (apenas bebidas)

17€ por pessoa

Espumante para brinde
8.30€ (um flute por pessoa)

Champagne para brinde
14.50€ (um flute por pessoa)





Cerimónia e/ou Cocktail de Boas-vindas

Ocean Lounge

(inclui mesa de celebração, cadeiras e guarda-sóis)

Purobeach Beachfront

(inclui licença para praia, mesa de celebração, cadeiras e guarda-sóis)

Jantar e/ou Festa

Ocean Lounge

Ocean Lounge – Entre Maio e Setembro (Quinta-feira a Domingo)
(Até 120 convidados)

Oregano Restaurant

Oregano – Entre Maio e Setembro (Quinta-feira a Domingo)
(Até 120 convidados, exceto julho e agosto)

Purobeach Beachfront

(Opção de menu servido disponível para até 80 convidados. Entre 15 de maio e 15 de setembro, de quinta-feira a domingo, por favor considerar entrada a partir das 19:30.)

Lakeside

Lakeside – Entre Maio e Setembro (Quinta-feira a Domingo)
(A partir de 100 convidados)
Entretenimento autorizado até às 2:00

Use of Ballroom for After Party

Tarifa de Aluguer

500€

Área Exclusiva

Preço sob consulta

Consumo Mínimo

€5000

€8000

€8000

€11000

Preço sob consulta

€15000

€18000

€600
por hora

C O N D I Ç Õ E S

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 do Cocktail).

Na eventualidade de acréscimo de horas de serviço, será cobrado um valor extra de 400€ 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 os músicos, artistas, fotógrafos e outros colaboradores do evento 41€ por pessoa.

Crianças

Crianças até 2 anos – Cortesia

Crianças dos 3 aos 12 anos – 50% de desconto sobre o menu escolhido para os adultos

Menus especial de crianças a partir de 40€ por criança



Número de Convidados e Menu

A confirmação do número de convidados e menu 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 menu.

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 empregado de bar para Cocktail de Boas-vindas e 2 horas de serviço para empregados de mesa (para almoço ou jantar).



Danos

O cliente será inteiramente responsável por quaisquer perdas ou danos infligidos sobre o hotel pelo cliente, por agentes subcontratados por este ou pelos seus representantes.

O hotel não poderá ser responsabilizado por qualquer dano ou perda de qualquer mercadoria, artigo ou pertence do cliente ou participantes, que se encontre no hotel antes, durante ou depois de qualquer evento.

Alojamento

O pacote apresentado inclui a noite de núpcias no hotel em quarto standard.

O hotel oferece um voucher para 1 noite de alojamento válido por um ano (exclui os meses de junho a setembro, e épocas festivas – Carnaval, Páscoa, Natal e Réveillon).

Desconto de 10% para os convidados no hotel Tivoli Marina Vilamoura. Desconto válido sobre a tarifa flexível disponível no Website Tivoli no momento do pedido.

Desconto de 10% para a lua de mel nos hotéis do grupo TIVOLI HOTELS & RESORTS. Desconto válido sobre a tarifa flexível disponível no Website Tivoli no momento do pedido.



Condições de pagamento

1º Depósito de confirmação no valor de 1500€;

60% do valor total até 9 meses antes do dia do evento;

40% do valor total até 3 meses antes do dia 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.

Dados Bancários Tivoli Marina Vilamoura

Os depósitos deverão ser efetuados por transferência bancária para os seguintes detalhes:

Empresa:

MARINOTEIS SOCIEDADE DE PROMOÇÃO

E CONSTRUÇÃO DE HOTEIS, S.A.

IBAN: PT50001000005687811000191

SWIFT CODE: BBPIPTPL





Jantar privado no quarto

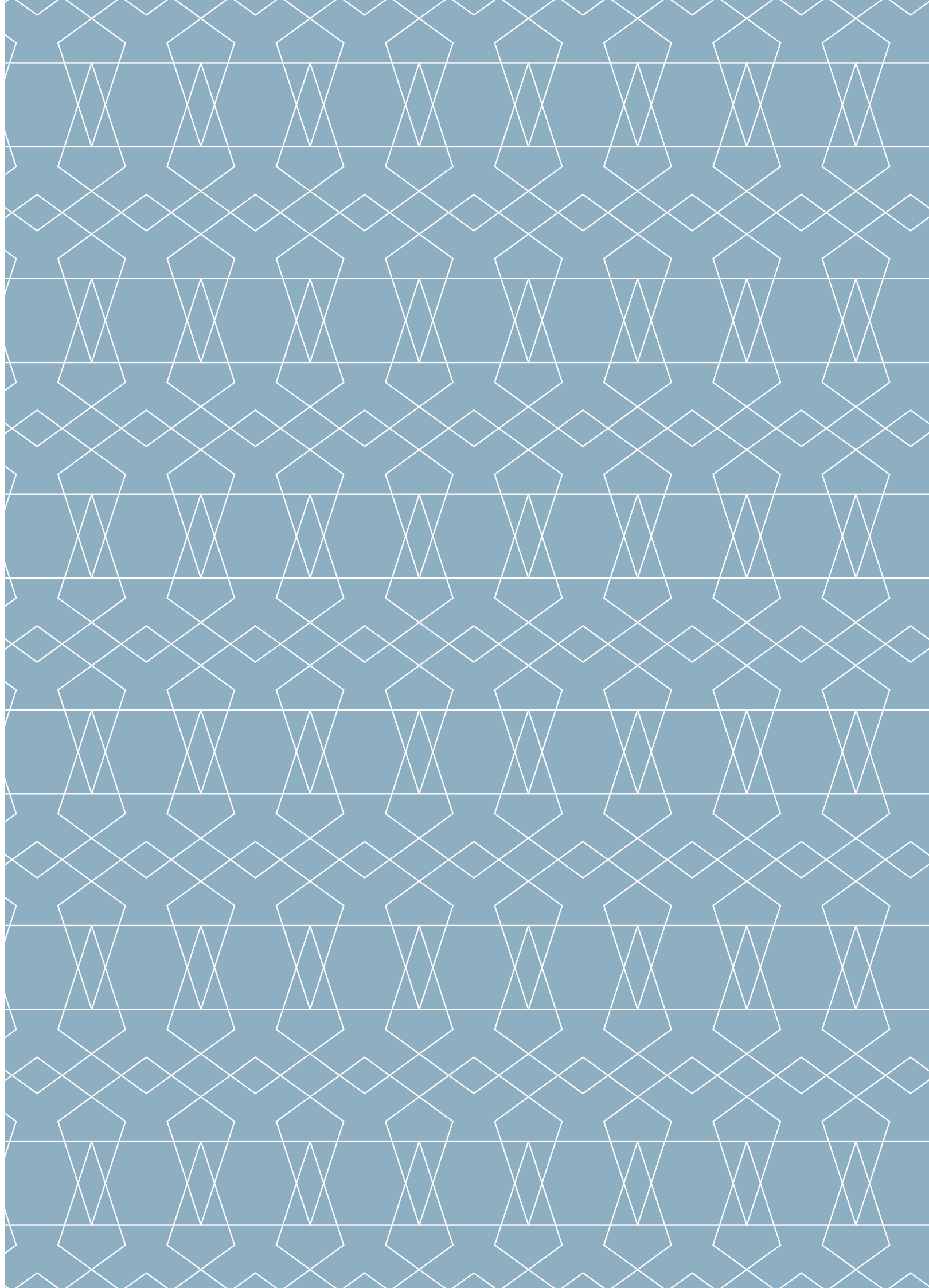
Serviço de duas horas com bebidas incluídas durante a refeição
A partir de 200€ por pessoa

Evento no dia anterior ou seguinte ao casamento, no maravilhoso terraço Ocean Lounge

Aluguer de espaço: 500€
BBQ: 50€ por pessoa (serviço de duas horas com bebidas incluídas durante a refeição)
Menu Servido: 45€ por pessoa (serviço de duas horas com bebidas incluídas durante a refeição)

Aulas de Grupo Tivoli Shape

Yoga
Tai-chi
Zumba
Treino Funcional ou Core
Hidroginástica
A partir de: 36€ por pessoa



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

TIVOLI
W E D D I N G S