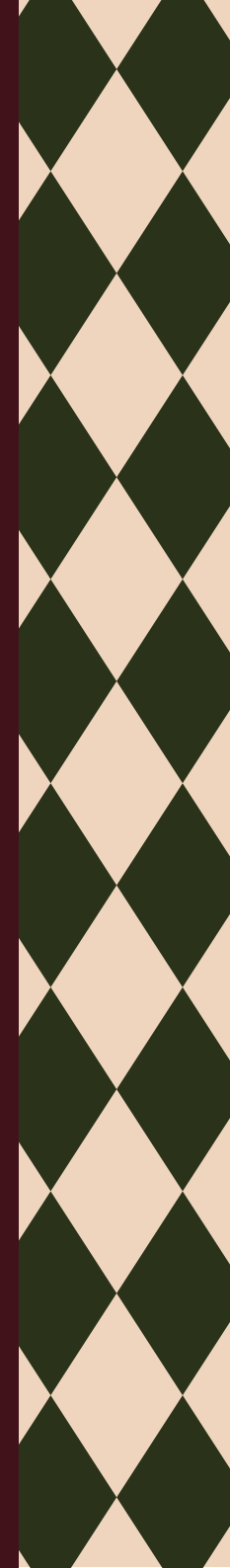


GRANDE REAL
**VILLA
ITÁLIA**

HOTEL & SPA
CASCAIS

The Season to Belong

Christmas experiences
for those who celebrate differently.





Natal no Grande Real Villa Itália

Há lugares onde cada encontro ganha um significado especial. Juntamo-nos, partilhamos, celebramos. É Natal. No Grande Real Villa Itália Hotel & Spa, entre a elegância daquela que foi casa do último Rei de Itália e o Atlântico como cenário, cada detalhe dá forma a momentos feitos para recordar. Reúna quem mais importa. Nós tornamos cada celebração memorável.

Opções de Decoração

Ambientes envolventes e personalizados,
pensados para transformar cada espaço num
cenário de Natal único, acolhedor e memorável.



Opções de Decoração



Classic Christmas

Um Natal clássico, caloroso e intemporal, onde o vermelho e o verde se combinam com pinheiro, laços e apontamentos dourados. Uma atmosfera acolhedora e festiva, pensada para celebrar à mesa e partilhar a essência do Natal.

— valor sob consulta



White Christmas

A magia de um Natal branco, delicado e luminoso. Tons claros, verdes naturais e luz quente criam um cenário inspirado nas paisagens de inverno, onde elegância e serenidade acolhem cada celebração.

— valor sob consulta

Opções de Decoração



Wonderland Christmas

O Natal transforma-se numa viagem mágica, onde cada detalhe desperta a imaginação. Entre tons de vermelho, branco e dourado, luzes que brilham como estrelas, carrosséis encantados e surpresas inesperadas, cria-se uma atmosfera envolvente, calorosa e inesquecível.

— valor sob consulta



Elegant Christmas

Uma interpretação contemporânea e sofisticada do Natal, onde o preto e branco se cruzam com verde profundo e luz dourada. Um ambiente elegante e cosmopolita, marcado pelo contraste, pela textura e por uma estética distinta.

— valor sob consulta

Opções de Ativações

Momentos pensados para criar ligação,
surpreender e guardar na memória.
Ativações que dão vida ao espírito de Natal e
transformam a celebração numa experiência
verdadeiramente especial.



Opções de Ativações



Hot Chocolate Bar

Uma pausa doce e reconfortante, com chocolate quente e uma seleção de acompanhamentos, entre chantilly, marshmallows e canela. Um momento de partilha pensado para aquecer o espírito natalício e tornar a experiência ainda mais memorável.

— valor sob consulta



Create your Christmas Postcard

Através de um totem digital interativo, convidamo-lo a desenhar o seu próprio postal de Natal, dando vida a mensagens únicas, ilustrações espontâneas e pequenos gestos de carinho. Uma experiência simples, envolvente, divertida e que transforma cada participante no autor da sua própria história de Natal.

— valor sob consulta

Opções de Animação

Momentos de entretenimento e diversão que dão vida ao evento, com propostas adaptadas ao ambiente, ao público e ao conceito de Natal.



Opções de Animação



DJ Set

Porque algumas das melhores recordações de Natal começam na pista de dança.

— valor sob consulta

Live Music

Do som elegante de um quarteto de cordas à energia envolvente de um saxofone, a música ao vivo cria a atmosfera certa para cada celebração. Uma seleção de momentos e sonoridades que acompanha o jantar, envolve os convidados e torna cada festa de Natal ainda mais especial.

— valor sob consulta

Imagens meramente ilustrativas.

IVA incluído à taxa legal em vigor

Opções de Menus

Propostas gastronômicas que celebram o Natal à mesa, com menus adaptados a diferentes ambientes, públicos e momentos.



As salas apresentadas são reais. A decoração é uma representação 3D meramente ilustrativa.

Set menu Classic

DESDE
84€
POR PESSOA
MÍNIMO 20 PESSOAS

WELCOME COCKTAIL	Espumante, bebidas aperitivas, sumos e refrigerantes
CANAPÉS	Crostini de tomate assado, mel e paprika Ovas de salmão, sour cream e blinis Presunto com grissini Tartelette de gorgonzola, pera e noz Pastel crocante de frango e açafrão com chutney de manga Croquete de alheira com compota de abóbora
ENTRADAS	Queijo de cabra gratinado com dióspiro grelhado e crumble de avelã Vieiras braseadas em aveludado de abóbora assada e speck crocante Consommé de camarão, pied-de-mouton e alga codium
PEIXE ESCOLHA 1 OPÇÃO	O tradicional bacalhau de Natal Polvo da costa assado com cebola crocante, batata-doce de Aljezur e grelos salteados Robalo braseado, arroz cremoso de bivalves e kale crocante
CARNE ESCOLHA 1 OPÇÃO	Lombo de novilho, chalotas em vinho da Madeira, espargos grelhados e puré de cherovia Pato confitado com risotto de cogumelos trufado Lombinho de porco ibérico lacado com mel de alecrim, gratin dauphinois com queijo da Serra
SOBREMESA	Buffet de sobremesas natalícias e fruta da época
BEBIDAS	Águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja, vinhos da seleção Grande Real Villa Itália Hotel & Spa, licor de ginja, vinho do Porto
CAFÉ E CHÁ	

BUFFET Classic

DESDE
78€
POR PESSOA
MÍNIMO 30 PESSOAS

WELCOME COCKTAIL	Espumante, bebidas aperitivas, sumos e refrigerantes
ENTRADAS	Alfaces, cenoura, milho, pepino, beterraba e tomate Polvo da costa em coentrada Batata-doce assada com pancetta e mostarda antiga Quinoa com caju, abóbora assada e romã Choco frito com molho de escabeche Salada de dióspiro, requeijão e presunto Bolinha de farinheira com compota de framboesa Quiches de vegetais Empadas de aves Queijos nacionais e internacionais Charcutaria
SOPA ESCOLHA 1 OPÇÃO	Creme de castanha com requeijão e erva-doce Caldo de cogumelos com alho-francês e couve-lombarda Sopa de peixe da costa com torricado
VEGETARIANO ESCOLHA 1 OPÇÃO	Beringela à parmigiana Arroz vermelho integral salteado com vegetais e shiitake Caril Madras de lentilhas
MASSAS ESCOLHA 1 OPÇÃO	Molho de tomate com alcaparras Molho cacio e pepe Molho pesto, parmesão e rúcula
PEIXE ESCOLHA 1 OPÇÃO	Bacalhau confitado e crocante com broa de milho Polvo à lagareiro Corvina com molho de pimentos
CARNE ESCOLHA 1 OPÇÃO	Peru assado com castanhas e cogumelos Rack de borrego assado com alecrim Medalhões de novilho Angus à portuguesa, com presunto crocante
ACOMPANHAMENTOS	Arroz de especiarias com frutos secos Batata assada com paprika e tomilho Legumes braseados
SOBREMESA	Buffet de sobremesas natalícias e fruta da época
BEBIDAS	Águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja, vinhos da seleção Grande Real Villa Itália Hotel & Spa, licor de ginja, vinho do Porto
CAFÉ E CHÁ	

Menu Natale Italiano

DESDE
89€
POR PESSOA
MÍNIMO 20 PESSOAS

WELCOME COCKTAIL

Prosecco, bebidas aperitivas, sumos e refrigerantes

CANAPÉS

Bagna Cauda
Queijo Asiago com azeitona Castelvetro e alcachofra
Arancini de tomate e mozzarella com molho pesto
Tartelete de cebola, ovos de salmão, aipo e cebolinho

ENTRADAS

Ovo, espargos e trufa branca

PEIXE

Risotto do mar com carabineiro, algas e salicórnia tostada

CARNE

Entrecôte de Angus, mil-folhas de vegetais assados e polenta crocante de Parmesão

SOBREMESA

Tiramisù

BEBIDAS

Águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja
Vinhos da seleção Grande Real Villa Itália Hotel & Spa

CAFÉ E CHÁ



As salas apresentadas são reais. A decoração é uma representação 3D meramente ilustrativa.

IVA incluído à taxa legal em vigor

TERMOS E CONDIÇÕES DE RESERVA

Esta proposta é válida por um período de 10 dias;

- Os valores apresentados compreendem a exclusividade do espaço de refeição, organização e acompanhamento do evento, bem como, acessórios decorativos de Natal nas mesas;
- Por favor, note que o valor apresentado na proposta tem por base a data solicitada, o número de participantes e os serviços a contratar. Em caso de qualquer alteração a este respeito, o Grande Real Villa Itália Hotel & Spa terá o direito de rever a sua disponibilidade e tarifas aplicadas;
- As opções do menu deverão ser selecionadas até 15 dias antes do evento. Após este prazo, o menu será selecionado com base nas opções do chef;
- Os menus apresentados podem ser adaptados mediante restrições alimentares e alergias, desde que comunicadas até 15 dias antes do evento.;
- A refeição tem uma duração máxima de 3 horas. Qualquer prolongamento deste período poderá estar sujeito a custos adicionais;
- Serviços adicionais de animação implicam a contratação do serviço de open bar durante o respetivo período;
- A contratação de serviços de animação, incluindo DJ, música ao vivo (covers), música ambiente (covers) ou outros serviços não incluídos na proposta original, está associada a licenças de direitos de autor, nomeadamente SPA e Audiogest, entre outras entidades competentes. O valor destas licenças varia em função das características do evento e será oportunamente comunicado e incluído na fatura proforma. A respetiva regularização deverá ser efetuada antecipadamente, sob pena de não ser possível realizar a animação prevista;
- Os serviços de decoração temática e animação não são comissionáveis.
- As propostas de animação estão disponíveis mediante custo adicional.

GARANTIA DE RESERVA

- Para confirmação do evento terá de ser efetuado um pagamento de 50% do valor total da reserva, não reembolsável, e os restantes 50% até 15 dias antes do evento;
- A fatura proforma deverá ser assinada;
- A fatura final só será emitida após pagamento total e após o evento.

PRAZO DE CANCELAMENTO E PENALIZAÇÕES

- Cancelamento total até 1 mês antes do evento – penalização de 50% do valor total da reserva;
- Cancelamento total entre 30 dias e 15 dias antes do evento – penalização de 75% do valor total da reserva;
- Qualquer cancelamento durante os 14 dias antes da data do evento, será debitado na sua totalidade;
- Cancelamento desde a data de confirmação até 181 dias antes do evento – é permitida uma redução de até 20% do número de participantes para reuniões e serviços de F&B (Food & Beverage) sem penalização. Qualquer cancelamento que exceda esta percentagem será cobrado a 100% do valor correspondente ao número total de participantes por dia;
- Cancelamento entre 180 e 121 dias antes do evento – É permitida uma redução de até 15% do número de participantes para reuniões e serviços de F&B sem penalização. Qualquer cancelamento que exceda esta percentagem será cobrado a 100% do valor correspondente ao número total de participantes por dia;
- Cancelamento entre 120 e 61 dias antes do evento – É permitida uma redução de até 10% do número de participantes para reuniões e serviços de F&B sem penalização. Qualquer cancelamento que exceda esta percentagem será cobrado a 100% do valor correspondente ao número total de participantes por dia;
- Cancelamento entre 60 e 31 dias antes do evento – É permitida uma redução de até 7,5% do número de participantes para reuniões e serviços de F&B sem penalização. Qualquer cancelamento que exceda esta percentagem será cobrado a 100% do valor correspondente ao número total de participantes por dia;
- Cancelamento entre 30 e 15 dias antes do evento – É permitida uma redução de até 5% do número de participantes para reuniões e serviços de F&B sem penalização. Qualquer cancelamento que exceda esta percentagem será cobrado a 100% do valor correspondente ao número total de participantes por dia;
- Qualquer redução do número de participantes efetuada entre 14 dias antes do evento e a data de realização do mesmo será cobrada na totalidade.



As salas apresentadas são reais. A decoração é uma representação 3D meramente ilustrativa.

Os nossos pratos podem conter frutos de casca rija, sementes ou vestígios de alimentos que podem provocar alergias ou intolerância alimentar. Se necessitar de informação sobre a composição detalhada dos pratos, consulte, por favor, os nossos colaboradores antes de efetuar o pedido. IVA incluído.

Todas as imagens são meramente ilustrativas.

INFORMAÇÕES E RESERVAS

T (+351) 210 966 000 | E grvi@realhotelsgroup.com • groups@realhotelsgroup.com

Custo de uma chamada para a rede fixa nacional