

INSPIRED BY PORTUGAL



REAL BELLAVISTA
HOTEL & SPA
★ ★ ★ ★
ALBUFEIRA

KIT BANQUETES
BAPTIZADOS



MENU - A

Cocktail

Com 3 canapés, espumante, sumo de laranja, águas minerais e refrigerantes

Menus

Uma entrada, um prato principal de peixe ou carne e uma sobremesa

A acompanhar

Vinho branco e tinto "Seleção Real Bellavista", águas minerais, cerveja e refrigerantes

Bolo de baptizado

Confeccionado pelo nosso Chefe Pasteleiro (a combinar tipo, formato e decoração). Acompanhado por espumante - Oferta

Digestivos

1 hora de bar aberto com: whisky novo, vinho do Porto e licores nacionais

45,00€ por pessoa

Canapés frios

Bola de fumados regionais
Croquetes de vitela
Chamuças de legumes
Pastéis de bacalhau
Tosta de tomate com mozzarella e manjeriço
Shot de gaspacho

Canapés quentes

Shot de caldo-verde picado com chouriço crocante
Asinhas de frango com molho tártaro
Pataniscas de camarão
Mexilhão meia casca à Bulhão Pato

Entrada

Creme de abóbora com cebolinho
Salada César

Prato Principal

Arroz malandrinho de pota e coentros
Filetes de tilápia com provençal de citrinos
Lombinho de porco com ameixas
Bifinhos de peru com cogumelos

Sobremesa

Arroz-doce cremoso
Pudim flã
Mousse de chocolate
Fruta laminada

BUFFET - A

Cocktail

Com 3 canapés, espumante, sumo de laranja, águas minerais e refrigerantes

Buffet

Seleção de saladas, uma sopa, uma massa, um prato principal de peixe e carne, seleção de sobremesas

A acompanhar

Vinho branco e tinto "Seleção Real Bellavista", águas minerais, cerveja e refrigerantes

Bolo de baptizado

Confeccionado pelo nosso Chefe Pasteleiro (a combinar tipo, formato e decoração). Acompanhado por espumante - Oferta

Digestivos

1 hora de bar aberto com: whisky novo, vinho do Porto e licores nacionais

Canapés frios

Bola de fumados regionais
Croquetes de vitela
Chamuças de legumes
Pastéis de bacalhau
Tosta de tomate com mozzarella e manjeriço
Shot de gaspacho

Canapés quentes

Shot de caldo-verde picado com chouriço crocante
Asinhas de frango com molho tártaro
Pataniscas de camarão
Mexilhão meia casca à Bulhão Pato

Saladas Compostas

Salada de feijão-frade com atum
Salada de grão
Salada de tomate e mozzarella
Salada César
Salada de fusilli com charcutaria regional

Salada simples

Alfaces, cenoura, milho, pepino, tomate, rúcula

Molhos e vinagretes

Molho aioli, molho cocktail, vinagrete

Frios

Tábua de enchidos
Rissóis de camarão
Pastéis de bacalhau

Sopa

Creme de espargos com amêndoa
Creme de legumes assados

Massas

Penne salteado em azeite alho e coentros
Farfalle à napolitana

Peixe

Salmão no forno com champanhe
Filete de robalinho assado

Carne

Franguinho grelhado
Lombo de porco recheado com farinheira

Acompanhamentos

Arroz de especiarias
Batata assada à Padeiro
Legumes da Estação

Sobremesas

Arroz-doce
Bolo de bolacha
Pudim de caramelo
Mousse de chocolate
Salada de frutas

45,00€ por pessoa

MENU - B

Cocktail

Com 6 canapés, espumante, gin, rum, vodka, vermute, vinhos aperitivos, sumo de laranja, águas minerais e refrigerantes

Menu

Uma entrada, um prato principal de peixe ou carne e uma sobremesa

A acompanhar

Vinho branco e tinto "Seleção Real Bellavista", águas minerais, cerveja e refrigerantes

Bolo de baptizado

Confeccionado pelo nosso Chefe Pasteleiro (a combinar tipo, formato e decoração). Acompanhado por espumante - Oferta

Digestivos

2 Horas de bar aberto com: whisky novo, vinho do Porto e licores nacionais

Canapés frios

Bola de fumados regionais
Croquetes de vitela
Chamuças de legumes
Pastéis de bacalhau
Tosta de tomate com mozzarella e manjeriço
Shot de gaspacho

Canapés quentes

Shot de caldo-verde picado com chouriço crocante
Asinhas de frango com molho tártaro
Pataniscas de camarão
Mexilhão meia casca à Bulhão Pato

Entrada

Creme de couve-flor com amêndoa tostada
Estaladiço de queijo de cabra com tomate confitado

Prato principal

Filete de robalo no forno com esparguete de legumes
Salmão braseado com camarão e tomilho
Medalhões de novilho salteados com alecrim
Lombo de porco sobre migas de grelos

Sobremesa

Pudim de caramelo
Bolo de bolacha e coco
Arroz-doce
Fruta laminada

55,00€ por pessoa

BUFFET - B

Cocktail

Com 3 canapés, espumante, sumo de laranja, águas minerais e refrigerantes

Buffet

Seleção de saladas, uma sopa, uma massa, um prato principal de peixe e carne, seleção de sobremesas

A acompanhar

Vinho branco e tinto "Seleção Real Bellavista" águas minerais, cerveja e refrigerantes

Bolo de baptizado

Confeccionado pelo nosso Chefe Pasteleiro (a combinar tipo, formato e decoração). Acompanhado por espumante - Oferta

Digestivos

1 hora de bar aberto com: whisky novo, vinho do Porto e licores nacionais

Canapés frios

Bola de fumados regionais
Croquetes de vitela
Chamuças de legumes
Pastéis de bacalhau
Tosta de tomate com mozzarella e manjeriço
Shot de gaspacho

Canapés quentes

Shot de caldo-verde picado com chouriço crocante
Asinhas de frango com molho tártaro
Pataniscas de camarão
Mexilhão meia casca à Bulhão Pato

Saladas compostas

Salada de charcutaria
Salada de grão
Salada de polvo
Salada de tomate com mozzarella
Salada César
Salada de palmito

Saladas simples

Alfaces, cenoura, milho, pepino, tomate, rúcula e beterraba

Molhos e vinagretes

Molho aioli, vinagrete, molho cocktail

Frios

Chamuças de legumes
Rissóis de queijo e fiambre
Pastéis de bacalhau
Tábua de queijos

Sopa

Sopa Juliana
Creme de castanhas

Massa

Esparguete à milanesa
Lasanha de legumes

Peixes

Cataplana de peixe
Espetada de salmão com camarão e tomilho

Carne

Supremo de pintada com cogumelos
Borrego grelhado com molho de menta

... (cont.)

BUFFET - B

...

Acompanhamentos

Arroz de especiarias
Batata assada à Padeiro
Legumes salteados

Sobremesas

Delícia de manga
Gelatina de fruta
Torta de claras
Pudim flã
Fruta laminada

55,00€ por pessoa

MENUS A E B

Opção de mesa de frios e sobremesas

Tábua de queijos e bolachas
Pastéis de bacalhau
Bolinhas crocantes de farinha
Sopa caldo-verde
Salada de atum com feijão-frade e coentros
Salada grega com azeitona preta
Tarte de maçã
Leite-creme
Arroz-doce
Fruta laminada

| 15,00 € por pessoa

BOLO DE BAPTIZADO

Sugestões do nosso chefe

Massa

Pão-de-ló simples, pão-de-ló de amêndoa, pão-de-ló de açúcar mascavado e pão-de-ló de chocolate

Creme

Doce de ovos, creme de pasteleiro suave, creme de erva limão e creme de amêndoa

Recheio

Morangos, fruta da época, pepitas de chocolate, amêndoa

Decoração e formato

A definir com a pastelaria

SUPLEMENTO DE HORA EXTRA

| 10,00 € por hora extra / por pessoa

NOTAS

Neste hotel não são permitidos serviços de catering exteriores, sendo todas as comidas e bebidas da nossa inteira responsabilidade. Possibilidade de confeccionar menus para as crianças ou outras dietas especiais. No hotel temos uma sala de jogos e brincadeiras – Realito, para os mais pequenos, sendo que a mesma poderá ser disponibilizada para o evento, devendo as crianças estar sempre sob a supervisão de um adulto. Facultamos contactos de diversos serviços relacionados com o evento como música, animação, baby sitting, convites, decoração, entre outros. Qualquer tipo de animação a ser contratada pelo cliente deverá ser informado ao hotel, assim como os meios e logística envolvida, para que a mesma seja analisada e autorizada pela direcção do hotel.

REAL BELLAVISTA HOTEL & SPA

Av. do Estádio PO Box 2445, 8200-127 Albufeira - Portugal

T_ (+351) 289 540 060 | F_ (+ 351) 289 540 061

www.realhotelsgroup.com | E_ info@realbellavista.com

Coordenadas para GPS _ Latitude: 37º 09' 55.10" N Longitude: -8º 23' 96.40" W

Equipa de Coordenação de Grupos e Eventos

Teresa Quirino - teresa.quirino@hoteisreal.com