



CREATE YOUR OWN DAY



# EVENTS FEEL THE MOMENT

## KIT DE CASAMENTO

Há acontecimentos que merecem ser celebrados com paladares distintos, numa atmosfera de requinte.

É nossa missão fazer com que a sua festa seja um verdadeiro sucesso!

Sobre os serviços solicitados será assinado um contrato entre ambas as partes.

Os Menus, o set-up da sala e outros detalhes relacionados com o seu evento, devem ser definidos e acordados devidamente, com o gestor de eventos, a 3 semanas do mesmo. Para qualquer produto de restauração exterior ao hotel terá que ser assinado um “termo de responsabilidade”.

Animação – se tratada directamente pelo cliente terá que ser colocada para apreciação do hotel. Dada a estrutura do hotel só poderá haver animação no máximo até às 24h00.

## RESERVA DO EVENTO

As reservas só são válidas após adjudicação do serviço e pagamento em função do preço acordado.

Reservas provisórias têm uma validade de 60 dias. Para reserva definitiva de uma data é solicitado um depósito de 500 Euros.

1. A última alteração ao número de pessoas poderá ser comunicada até ao quinto (5º) dia que antecede a data do evento;
2. Quinze (15) dias antes do dia do evento deverá estar pago o valor correspondente a 40% do total previsto, de acordo com o número de pessoas e o menu escolhido.
3. Após a 01.00H será cobrado um valor adicional de 15,00€/ hora / funcionário em serviço e as bebidas serão debitadas ao consumo;
4. As crianças com idade inferior a 2 anos são nossas convidadas, e com idades compreendidas entre os 3 e 12 anos usufruem de um desconto de 50% do valor contratado;

## PAGAMENTO

1. Depósito de 500 Euros com a adjudicação do serviço/marcação da data;
2. 15% do valor do total orçamentado até noventa (90) dias antes da realização do evento;
3. 25% do valor total orçamentado até quinze (15) dias antes da realização do evento;
4. Restante pagamento (60%) deverá ser efectuado com a factura final no prazo de 2 dias após o evento.



# COCKTAIL BOAS VINDAS

Serviço Volante - 30 minutos de serviço

## Happiness

---

### BEBIDAS

Espumante Nature Bruto  
Sumo de Laranja  
"Mimosa"  
Água Mineral  
Dry snacks

## Passion

---

### BEBIDAS

Espumante Nature Bruto  
Sumo de Laranja  
"Mimosa"  
Vinhos Tivoli Selection Branco &  
Tinto  
Cerveja  
Água Mineral  
Dry snacks

Preço por Pessoa: € 6,00

## Joy

---

### CANAPÉS

Queijo  
Fiambre  
Mousse de Atum  
Mini Pastéis de Bacalhau  
Mini Rissóis de Camarão  
Mini Chamuças  
Mini Croquetes

Preço por Pessoa: € 6,00

## Glamour

---

### CANAPÉS

Shot "Melão Rose"  
Tâmaras com Bacon Fumado  
Profiterole de Salmão com Maionese  
Queijo de Serpa com Uva  
Barquinho de Mousse de Espadarte  
Mini Quiche de Frango

Preço por Pessoa: € 9,00

## Desire

---

### CANAPÉS

Crêpes Chineses com Vegetais  
Mini Vol-au-Vent de Camarão  
Sushi de Presunto  
Barquetas de Tártaro de Salmão  
Mini Espetadas Mozzarella com  
Melancia  
Amusettes com Mousse de  
Caranguejo  
Seleção de Pão

Preço por Pessoa: € 12,00



# COCKTAILS

## Grotto's Signature Cocktails

### ALGARVE SUNSET

Vodka, Licor Beirão, Red Curação, Sumo de Laranja e Limão, Seven-up

### AL-SPECIAL

Rum, Green Curação, Amarguinha, Sumo de Limão e Ananás

### CARVOEIRO TROPICAL

Tequila, Pisang Ambon, Sumo de Limão e Ananás, Batida de Côco

### GROTTO

Vodka, Blue Curação, Sumo de Limão, Espumante Bruto

### GOLFERS IN

Gin, Green Curação, Apricot Brandy, Sumo de Maracujá e Ananás, Natas

### SEA VIEW

Vodka, Blue Curação, Sumo de Ananás, Natas, Peach Brandy

Preço: € 6,00 cada



# MENUS

Serviço Empratado – Escolher um prato de cada

## Exclusive Flavours

---

### ENTRADA

- Creme de Cenoura com Hortelã
- Creme de Crustáceos guarnecido com Camarões salteados
- Tártaro de Salmão Fumado com Molho de Iogurte com Cebolinho
- Carpaccio de Ananás com Pato Fumado, Rúcula e Vinagrete de Framboesa
- Salada de Melão em Cama de Presunto de Porco Preto
- Paté de Pato com Molho de Frutos Silvestres e uma pequena Salada com Vinagrete de Salsa

### PRATO DE PEIXE

- Filetes de Linguado com Camarão no Vapor, Espargos e Molho de Natas
- Medalhões de Tamboril no Forno com Miolo de Amêijoas e Molho de Lagostins
- Medalhões de Salmão envolvidos em Bacon com Molho de Crustáceos
- Filetes de Cherne com Açorda de Marisco e Emulsão de Azeite Virgem
- Lombo de Bacalhau Fresco gratinado com Gambas, Espinafres salteados e Batata Nova
- Medalhões de Garoupa com Molho de Champanhe, Salteado de Cogumelos Silvestres, Estufado de Legumes e Puré de Batata

### PRATO DE CARNE

- Lombrinho de Porco Preto Assado com Trougha de Massa Brick recheada com Legumes e Puré de Batata Doce em Molho de Azeite com Tomilho
- Tornado de Vitela com Cogumelos Silvestres e Molho de Vinho do Porto
- Carré de Borrego Assado com Crosta de Morcela e Molho de Ervas Frescas
- Peito de Pato com Molho de Laranja, Arroz Selvagem com Frutos Secos e Legumes Guisados
- Peito de Frango em Cama de Presunto e Espargos Verdes e Molho de Tomate confitado com Azeite e Flor de Sal
- Medalhões de Vitela com Molho de Pimenta Rosa, Pudim de Legumes e Batata Gratinada com Pontas de Espargos Verdes

### SOBREMESA

- Parfait de Manga com Espetada de Frutas e Molho de Frutos Silvestres
- Tarte de Maçã caramelizada com Gelado de Canela e Molho de Frutos do Bosque
- Torta de Laranja com Chocolate Preto, Frutos Secos e Espuma de Nata
- Tulipa de Massa Doce com Salada de Frutos Tropicais e Gelado de Morango
- Profiteroles com Carpaccio de Ananas, Molho de Chocolate e Gelado de Baunilha
- Tarte de Natas com Sorvete de Cereja e Coulis de Laranja



# BEBIDAS

Serviço durante a refeição

## Tivoli Selection

---

Vinho Branco & Tinto  
ou Rosé ou Verde  
Cerveja de Pressão  
Refrigerantes ou Sumos  
Água Mineral  
Café ou Chá

Serviço incluído durante a refeição

**Serviço após a refeição - €8,00 por pessoa (4 horas)**

## Vinhos Tivoli Selection

### Branco ou Rosé

Escudo Real, Vinho Verde DOC, Blend Loureiro  
Valdоеiro Selection, Bairrada DOC, Blend Bical  
Terras do Litoral, Regional Estremadura, Blend Fernão Pires  
Terras do Litoral, Rosé, Regional Estremadura, Blend Baga  
S. Miguel, Douro DOC, Blend Rabigato  
Espírito da Lagoalva, Regional Ribatejo, Blend Fernão Pires  
Chão das Rolas, Regional Terras do Sado, Blend Fernão Pires  
Monte do Cabeção, Regional Alentejo, Blend Antão Vaz  
Monte do Cabeção, Rosé, Regional Alentejo, Blend Aragonez

## Digestivos

---

Amarguinha  
Licor Beirão  
Baileys  
Vinho do Porto Tawny  
Brandy Nacional  
Gin  
Vodka  
Rum  
Whisky Novo

A partir de €3,00 por dose

### Tinto

Escudo Real, Vinho Verde, DOC, Vinhão  
Valdоеiro Selection, Bairrada DOC, Blend Baga  
Terras do Litoral, Regional Estremadura, Blend Tinta Roriz  
Falorca, Prestige, Dão DOC, Blend Touriga Nacional  
S. Miguel, Douro DOC, Blend Touriga Nacional  
Espírito da Lagoalva, Regional Ribatejo, Blend Trincadeira  
Chão das Rolas, Regional Terras do Sado, Blend Aragonez  
Monte do Cabeção, Regional Alentejano, Blend Trincadeira



# MENUS CRIANÇA

## Fantasy

---

### ENTRADAS

Creme de Legumes  
Canja de Galinha  
Melão Fresco

### PRATO PRINCIPAL

Peito de Frango com Molho de Natas & Batata Frita  
Bife de Perú Panado com Tagliatelle  
Filetes de Linguado com Puré de Batata  
Cheeseburger com Arroz  
Esparguete Bolonhesa

### SOBREMESA

Tulipa de Massa Doce com Gelado de Morango e Frutas  
Profiteroles com Gelado de Baunilha e Molho de Chocolate

### BEBIDAS

Sumos de diversos sabores, Coca-cola, Fanta, Sprite,  
Ice-tea de Limão e Pêssego, Água Mineral

Preço por criança: 40 €



# CEIA

Serviço Buffet / mais de 40 pessoas

## Buffet A

---

3 Saladas Simples  
4 Saladas Compostas  
2 Pratos de Carnes Frias  
Croquetes e Rissóis

Buffet de Pastelaria

Mesa de Queijos (3 Variedades)

## Buffet B

---

3 Saladas Simples  
4 Saladas Compostas  
1 Prato de Carnes Frias  
Barco de Camarão  
Leitão "à Moda da Bairrada"  
Croquetes e Rissóis

Buffet de Pastelaria

Mesa de Queijos (3 Variedades)

Preço por Pessoa: € 20,00

## Buffet C

---

3 Saladas Simples  
4 Saladas Compostas  
1 Prato de Carnes Frias  
1 Prato de Lagostins  
Barco de Camarão  
Leitão "à Moda da Bairrada"  
Peça Montada  
Croquetes e Rissóis

Buffet de Pastelaria

Mesa de Queijos (3 Variedades)

Preço por Pessoa: € 40,00



**TIVOLI**  
CARVOEIRO  
BEACH RESORT  
CONFERENCE &  
GOLF  
\*\*\*\*\*

# OPÇÕES VEGETARIANAS

Gaspacho com Seitan

Guisado de Feijão com Tomate, Alcachofras e Cenoura

Tagliatelli com Tofú e Molho de Tomate

Prato de Legumes Grelhados

Ratatouille com Tomate, Beringela, Courgetes, Soja e Cenoura

Strogonoff de Cogumelos Bravos e Courgetes

Salada de Tofú com Endívias, Milho Doce e Vinagrete de Coentros

Batata Recheada com Espinafres e Tofú

Folhado de Cogumelos Selvagens com Endívias

Arroz Selvagem com Legumes Cozidos e Perfumados com Vinagre Balsâmico

Folhas de Algas Recheadas com Arroz de Coentros

Salada de Maçãs com Funcho Selvagem



# KIT CASAMENTO

**Degustação do Menu contratado** para 2 pessoas  
(dia e hora a definir pelo hotel com o cliente com 1 semana de antecedência)

**Cocktail de Boas-Vindas** com duração de 30 minutos – opção “Happiness”

**Menu servido de 4 pratos** – Entrada, Prato de Peixe, Prato de Carne, Sobremesa  
Vinhos Tivoli Selection Branco & Tinto, Refrigerantes, Cerveja, Água Mineral, Café durante a refeição

**Espumante** Nature Bruto a servir com o Bolo de Noiva

**Ceia** - Buffet A

**Menus impressos** personalizados

**Protocolo da Sala** – Placard, plano de mesas, lista de convidados e marcadores com identificação das mesas

**Quarto para os Noivos** por 1 Noite em APA com tratamento VIP (Espumante, Flores, Água Mineral e Fruta)

**Preço por pessoa** – 100 Euros

## Suplementos por pessoa:

- Cocktail “ <b>Passion</b> ”	€ 6,00
- Canapés “ <b>Joy</b> ”	€ 6,00
- Canapés “ <b>Glamour</b> ”	€ 9,00
- Canapés “ <b>Desire</b> ”	€ 12,00
- Ceia – <b>Buffet B</b>	€ 20,00
- Ceia – <b>Buffet C</b>	€ 40,00
- <b>Bebidas</b> após a refeição	€ 8,00



# EXTRAS

## Flores

Bouquet de Noiva – a pedido  
Bouquet para Dama Honor – a pedido  
Botões de Lapela – a pedido

Decoração Floral nas mesas:

Arranjo para mesa redonda a partir de 15 € cada  
Arranjo para mesa dos noivos a partir de 35 €

## Cerimónia na Falésia

Set up para Cerimónia nos jardins – Tenda, cadeiras forradas e tapete vermelho com Kit de Casamento grátis / sem Kit de Casamento 250 €

## Bolo de Noiva

A partir de 150 € (50 pessoas)

## Lembranças para os convidados

A pedido

## Refeições para prestadores de serviço

Músicos, fotógrafos, etc. - A pedido

## Serviço de Babysitter

A pedido – 20 € por hora



# EXTRAS & DETALHES

## Transfers de/para Aeroporto de Faro

A pedido

## Automóvel Clássico ou Cabrio para os Noivos

A pedido

## Reportagem em Fotografia e Video

A pedido

## Música / Animação

A pedido

## Igreja

Igreja de Alvor

Padre Manuel Leitão Marques

Marques Residência Paroquial - 8500 Portimão

Tel.: +351 282459151

## Conservatória do Registo Civil

Rua 25 de Abril, 49 – 8400-343 Lagoa

Tel.: +351 282352381 ou 282352164

[www.dgrm.mj.pt](http://www.dgrm.mj.pt)

## Linha de Apoio ao Turista

### Tourist Hotline

Tel. 808 78 12 12

Apartado 1299 · Vale do Covo · 8401-911 Praia do Carvoeiro · Algarve · Portugal  
Tel. (+351) 282 351 100 ou 282 351 321 · Fax (+351) 282 351 345 · [htcarvoeiro@tivolihotels.com](mailto:htcarvoeiro@tivolihotels.com) ou [fia.magalhaes@tivolihotels.com](mailto:fia.magalhaes@tivolihotels.com)  
[www.tivolicarvoeiro.com](http://www.tivolicarvoeiro.com)



# FICHA TÉCNICA

## Direcção & Edição

Tivoli Carvoeiro, 8401-911 Carvoeiro LGA  
Direcção F&B

## Fotografia

David Gros  
Allma Mollemans

## Chefe de Cozinha

João Rodrigues

## Validade

1 Março 2010 a 31 de Outubro 2011

## Preços

Os preços apresentados são por pessoa e incluem IVA e taxas em vigor.  
Preços podem ser alterados sem aviso prévio e estão sujeitos a confirmação do hotel.

