

GRANDE REAL
VILLA ITÁLIA

HOTEL & SPA
CASCAIS

KIT BANQUETES CASAMENTOS


THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

CONDÉ NAST
johansens
LUXURY HOTELS • SPAS • VENUES



REALHOTELSGROUP.COM

Sobre NÓS

O Grande Real Villa Itália Hotel & Spa é um hotel 5 estrelas em Cascais. Resulta da recuperação das antigas casas do último Rei de Itália - Humberto II. O refúgio perfeito que o vai fazer viajar no tempo.

Localizado em Cascais, banhado pelas praias da cidade de Lisboa e com uma vista privilegiada sobre o mar, o Grande Real Villa Itália Hotel & Spa é o local perfeito para um evento inesquecível. Pela qualidade e diversidade de serviços, o Grande Real Villa Itália Hotel & Spa é membro da *Leading Hotels of the World*.

Com um total de 124 quartos, 19 modernas salas de reuniões multifuncionais com capacidade máxima para 400 pessoas, 2 restaurantes com uma gastronomia autêntica, uma esplanada com vista mar, spa com circuito e tratamentos de talassoterapia, 2 piscinas exteriores, e o mais importante: uma equipa dedicada e apaixonada, sempre pronta para ajudar a organizar e planear todo o tipo de eventos e reuniões.

O Grande Real Villa Itália Hotel & Spa dispõe ainda de um restaurante / bar com vista mar.



TERRAÇO



VENUES

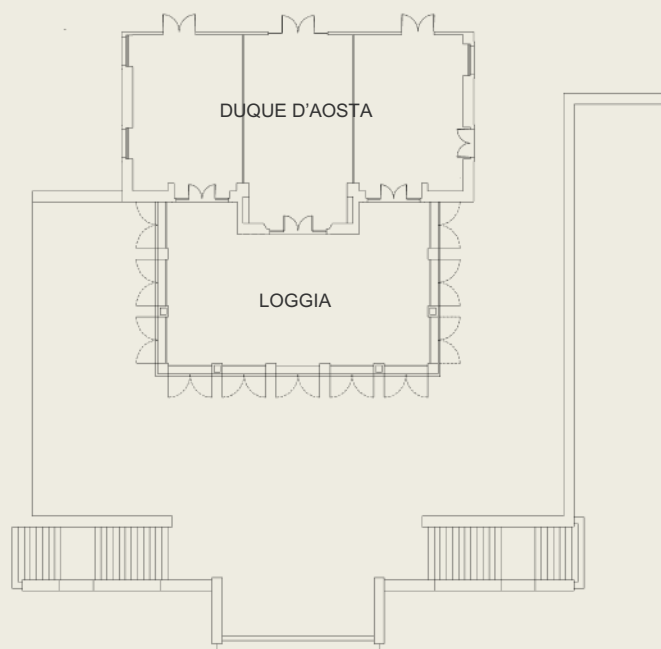
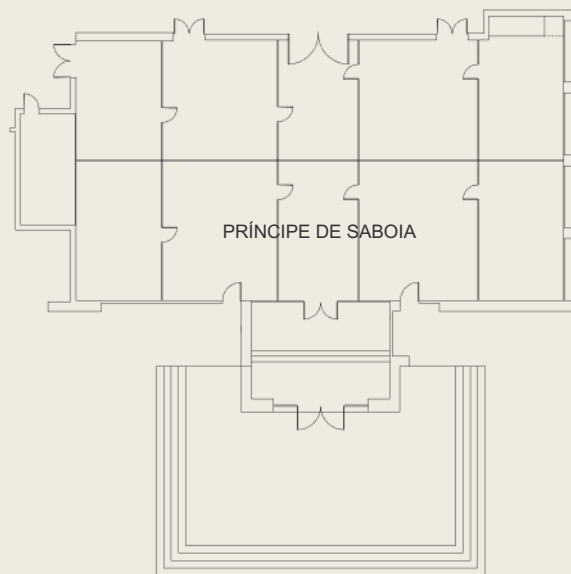


VENUES



VENUES

- 10 salas multifuncionais
- Capacidade máxima da maior sala - 400 pax / plateia
- Luz natural em todas as salas, com vista mar ou jardim
- Aluguer de material audiovisual de última geração, incluindo sistema de audioconferência de alta voz
- Ligação de internet wireless e banda larga
- Garagem com 50 lugares



Salas

VENUES

SALAS	(C x L x A) DIMENSÕES	M2	PLATEIA	ESCOLA	EM U	RECEPÇÃO	BANQUETE	CABARET	BUFFET	MESA ÚNICA
Príncipe de Saboia	26,20x14,20x3,70	370	400	235	100	365	300	168	250	-
Príncipe de Saboia I	10,80x14,20x3,70	153	190	108	42	150	120	48	90	40
Príncipe de Saboia II	10,80x14,20x3,70	153	190	108	42	150	120	48	90	40
Duque D'Aosta	16,20x6,50x3,15	113	110	54	43	110	90	48	70	48
Duque D'Aosta I	5,40x6,50x3,15	35	32	24	15	30	-	12	-	18
Duque D'Aosta II	5,10x8,10x3,15	41	48	30	15	35	-	12	-	24
Duque D'Aosta III	5,40x6,50x3,15	35	32	24	15	30	-	12	-	18
Duque D'Aosta A (I & II)	10,60x6,50x3,15	68	60	36	21	60	50	30	40	24
Loggia	12,70x6x3,15	85	72	48	30	80	60	24	40	34
Navegantes	26,10x12,80x3,00	-	-	-	-	-	180	-	-	-



Kit Banquetes
**SERVIÇO DE
CASAMENTO**

COCKTAIL
MENU 3 PRATOS
BEBIDAS DE REFEIÇÃO
BOLO DE NOIVA
BUFFET DE CEIA
BAR DE DIGESTIVOS
SUPLEMENTOS

160 € | por pessoa | mínimo 30 convidados



Kit Banquetes

SERVIÇO DE CASAMENTO

COCKTAIL

Menu 3 pratos

Bebidas de refeição

Bolo de noiva

Buffet de ceia

Bar de digestivos

Suplementos





COCKTAIL | 1 hora

BEBIDAS

Sumos | Refrigerantes

Espumante | Vinho Branco | Vinho Tinto

Cerveja

Gin | Rum | Vodka | Whisky | Vermute | Amargos | Porto seco

CANAPÉS | escolha 4

FRIOS

Presunto ibérico com grissinis

Tarte tatin de queijo da ilha com mel de rosmaninho

Mozarela de búfala com tomate cereja assado

Salmão fumado e nata cítrica em blini

Atum braseado com abacate e sementes de sésamo

Queijo roquefort com maçã e noz pecan

Beringela assada com requeijão e cebolinho

Abacaxi assado com tâmara e pancetta

Bruchetta com recheio de sapateira

Camarão com chili e lima

Crostini com tomate, pesto e parmesão

QUENTES

Morcela de arroz com maçã e coentros

Camarão panko com sementes e molho de soja

Empada de novilho com legumes braseados

Estaladiço de queijo cabra com mel de rosmaninho

Espetada de frango piri-iri, amendoim e lima

Patanisca de bacalhau e salsa

Tempura de cogumelo e courgette

Bolinha de farinheira com compota de abobora

Quiche de vegetais braseados

Chamuça de frango com especiarias e chutney manga

Rolinho primavera com ervas e óleo de sésamo

Kit Banquetes

SERVIÇO DE CASAMENTO

Cocktail

MENU 3 PRATOS

Bebidas de refeição

Bolo de noiva

Buffet de ceia

Bar de digestivos

Suplementos





MENU 3 PRATOS

ENTRADA

Cremoso de lavagante, medalhão lavagante e alface do mar
Foie gras com texturas de avelã e vinho da Madeira bual
Vieira braseada com cremoso de couve flor, espargos e crumble de bacon
Bacalhau lascado, piso de amêndoas e broa crocante
Consommé de cogumelos e gengibre com camarão salteado

PRATO PRINCIPAL

PEIXE

Pregado salteado, espargos verdes e risoto de lingueirão
Robalo corado, purê ervilhas, cebolo grelhado e emulsão de açafraão
Lombo de bacalhau fresco com migas de broa e aveludado de amêijoia
Garoupa assada com espargos grelhados, compota de caldeirada,
molho de citronela e crocante de batata

CARNE

Novilho charoles com polenta de parmesão, foie gras e crocante salsifi
Filet de vitela, chalotas em vinho do porto, purê de batata trufado e legumes assados
Lombo de borrego com crosta de ervas, salteado de espargos, batata doce e cebolinha
Presa com paprika fumada, xerém de ameijoia e raízes braseadas

SOBREMESAS

Degustação conventual | sericaia, toucinho-do-céu e pudim Abade de Priscos
Brownie de chocolate e noz pecan, geleia de framboesas e gelado de avelã
Financier de alfazema, creme de baunilha e pera em porto Graham's 10 anos
Parfait de ginja com crumble de cacau e creme de alfarroba

PETIT FOUR | incluído e todos os menus

Pastelaria francesa

Kit Banquetes

SERVIÇO DE CASAMENTO

Cocktail

Menu 3 pratos

BEBIDAS DE REFEIÇÃO

Bolo de noiva

Buffet de ceia

Bar de digestivos

Suplementos





BEBIDAS DE REFEIÇÃO

Vinho branco
Vinho tinto
Água mineral
Sumos
Refrigerantes
Cerveja
Expresso
Chás e Infusões



Kit Banquetes

SERVIÇO DE CASAMENTO

Cocktail

Menu 3 pratos

Bebidas de refeição

BOLO DE NOIVA

Buffet de ceia

Bar de digestivos

Suplementos





BOLO DE NOIVA

MASSA

Baunilha
Chocolate
Iogurte
Red velvet
Limão
Cenoura
Laranja

RECHEIO

Doce de ovos
Recheio de chocolate
Caramelo salgado
Creme de queijo
Creme de limão
Brigadeiro
Doce de leite

DECORAÇÃO E FORMATO

A definir com os noivos e pastelaria dentro dos padrões incluídos
Decoração do bolo personalizada sob orçamento

SERVIÇO

Bolo único para os noivos e convidados acompanhado de espumante



Kit Banquetes

SERVIÇO DE CASAMENTO

Cocktail

Menu 3 pratos

Bebidas de refeição

Bolo de noiva

BUFFET DE CEIA

Bar de digestivos

Suplementos





BUFFET DE CEIA

S O P A

Caldo verde

Q U E I J O S

Requeijão com doce de abóbora

Niza

Azeitão

Ilha

Feta

Roquefort

Chèvre

C H A R C U T A R I A

Paiola de porco preto

Copita de porco preto

Presunto serrano

Lombo de porco fumado

B U F F E T D E S O B R E M E S A S

Bolo sacher de chocolate

Tarte de limão merengada

Torta de laranja

Arroz doce cremoso

Quindim de coco e maracujá

Bolo conventual de amêndoa

Cheesecake de frutos vermelhos

B U F F E T D E F R U T A S

Frutas frescas da época

Kit Banquetes

SERVIÇO DE CASAMENTO

Cocktail

Menu 3 pratos

Bebidas de refeição

Bolo de noiva

Buffet de ceia

BAR DE DIGESTIVOS

Suplementos





BAR DE DIGESTIVOS | 2 horas

Sumos
Refrigerantes
Espumante
Vinho Branco
Vinho Tinto
Cerveja
Gin
Rum
Vodka
Whisky
Brandys
Licores



Kit Banquetes

SERVIÇO DE CASAMENTO

Cocktail

Menu 3 pratos

Bebidas de refeição

Bolo de noiva

Buffet de ceia

Bar de digestivos

SUPLEMENTOS





SUPLEMENTOS

SUPLEMENTOS DE COCKTAIL

Canapés

// 3 € | canapé | por pessoa | hora

Caipirinhas | Mojitos | Margaritas

// 18 € | por pessoa | hora

Sushi Bar

// 20 € | por pessoa

Perna de presunto Pata Negra

Preço sob orçamento



SUPLEMENTOS

SUPLEMENTO JANTAR

Menu 4 pratos | Suplemento segundo prato principal

// 20 € | por pessoa

SUPLEMENTOS DE CEIA

Leitão assado

// 14 € | por pessoa

Pregos

// 8 € | por pessoa

Camarão | Sapateira | Mexilhão | Ostra | Amêijoas

// 22 € | por pessoa

SUPLEMENTOS DE DIGESTIVOS

Digestivos

// 18 € | por pessoa

GRANDE REAL
VILLA ITÁLIA

HOTEL & SPA
CASCAIS

O F E R T A S E S E R V I Ç O S I N C L U Í D O S

Organização e acompanhamento do evento
Espaço vista mar para cerimónia do registo civil
Serviço de águas minerais e aromatizadas à chegada
Degustação de menu para 2 pessoas após confirmação do evento (de 2ª a 6ª feira ao almoço)
Decoração floral de mesas standard
Noite de núpcias com VIP romântico
Jantar a dois no primeiro aniversário de casamento

N O T A S

Neste hotel não são permitidos serviços de catering exteriores, sendo todas as comidas e bebidas da nossa inteira responsabilidade.

Há a possibilidade de confeccionar menus para as crianças ou outras dietas especiais.

Facultamos contactos de diversos serviços relacionados com o casamento como música, animação, babysitting, gráficas
(para a realização de ementas, sitting, planos de mesa...), 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.

Número mínimo de convidados definido pelo pacote de casamento.

Máximo de 6 horas de serviço (início do cocktail ao término da festa)

T A R I F A S E S P E C I A I S

10% desconto sobre a melhor tarifa disponível em alojamento para os convidados do casamento



GRANDE REAL
VILLA ITÁLIA

HOTEL & SPA
CASCAIS



CONDÉ NAST
johansens
LUXURY HOTELS • SPAS • VENUES



GRANDE REAL VILLA ITÁLIA HOTEL & SPA

Rua Frei Nicolau de Oliveira, 100 | 2750-319 Cascais – Portugal
Tel. (+351) 210 966 000 | Fax. (+351) 210 966 002
e-mail: eventos.cascais@realhotelsgroup.com
Coordenadas para GPS: Latitude_ 38°41'27.65"N Longitude_ 9°25'24.42"W

