



EVOLOUTEE HOTEL

ROYAL ÓBIDOS
SPA & GOLF RESORT



Kit Casamentos



“ No Lugar certo, na hora certa ” ...

Acreditem no destino e deixem-nos tornar real o dia com o qual sonharam!

Uma equipa jovem, profissional e flexível.

Dedicada a cada momento e a cada detalhe.

Locais únicos, simples ou irreverentes, versáteis e com luz natural.

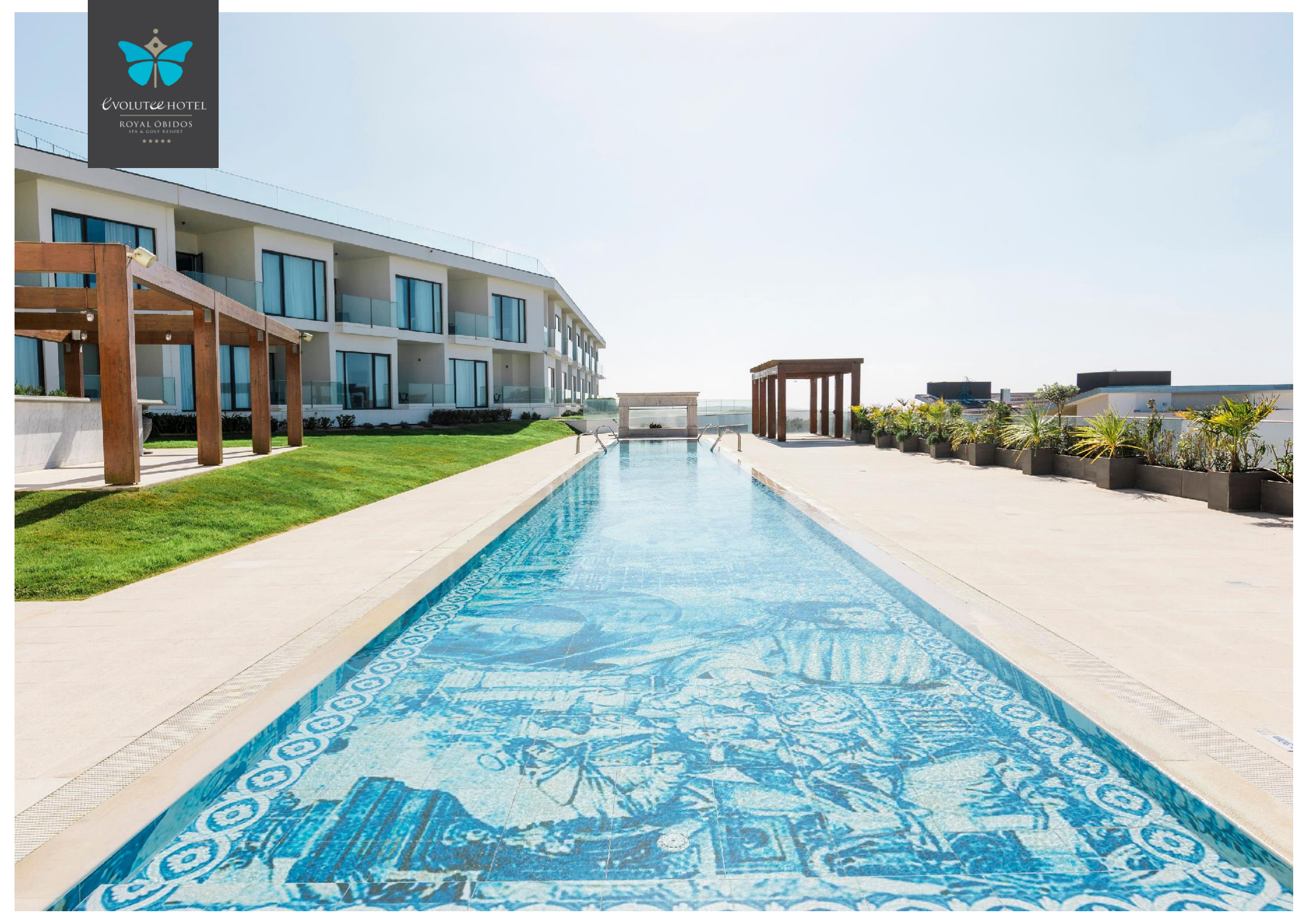
O mar e o campo de golf como plano de fundo.

Nós dizemos “SIM”! Vai ser um dia memorável!



EVOLUTE HOTEL

ROYAL OBIDOS
SPA & GOLF RESORT





ROYAL ÓBIDOS

O Royal Óbidos Golf & Spa Resort é composto por um Boutique Hotel de 5 estrelas, Apartamentos T0 e T1 e um magnífico campo de golf de 18 buracos.

O Evoltee Hotel conta com 39 quartos, todos com varanda e vistas magníficas. Um Restaurante, Cobalt e 3 bares – piscina, Lobby bar e Cobalt bar. Piscina interior e exterior, banho turco, sauna e ginásio.

SPA

Mandalay Spa com terapias oriundas do Sudeste Asiático e tratamentos baseados na medicina Indiana e Tailandesa.

GOLFE

O Campo de golf Royal Óbidos de 18 buracos, projetado por Seve Ballesteros, conta com um Club House de apoio onde se encontra a loja e Recepção do campo e o Restaurante The Legend com vista privilegiada sobre o campo de golf e o mar.

ESPAÇOS

Locais únicos, simples ou irreverentes, versáteis e com luz natural. Dispomos de capacidade para 270 convidados.

LOCALIZAÇÃO

A 45 minutos de Lisboa e a 15 minutos de Óbidos.







EVOLUTE HOTEL
ROYAL OBIDOS
SPA & GOLF RESORT



Menus



MENU AZUL COBALTO

Puro & Sublime

- Cocktail de boas vindas com 6 canapés (duração de 1 hora)
- Menu de Casamento com 4 pratos
- Bebidas selecionadas da nossa garrafeira
- Bar aberto durante 2 horas

PREÇO: € 105 POR PESSOA

O Cocktail de boas vindas é composto por, Espumante, vinho branco e tinto da nossa seleção, Sangria branca, Gin Tónico, Cocktail Royal, Cerveja, refrigerantes e águas minerais. Seleção de 6 canapés.

O Menu de casamento é composto por 4 pratos, entrada ou sopa, Prato de peixe, prato de carne, limpa palato e sobremesa. A escolha de uma das seguintes opções:

ENTRADA

Carpaccio de Novilho com rúcula e queijo parmesão
Tarte de tomate com pesto e rúcula

SOPA

Sopa de Peixe da nossa costa
Creme de ervilhas com hortelã

PRATO DE PEIXE

Lombo de Bacalhau de meia cura, com camarão e açafrão
Tranche de Corvina com brócolos e espumante da região

LIMPA PALATO

Granizado de Maçã e Gin
Melão e hortelã

PRATO DE CARNE

Perna de pato confitada com texturas de cenoura
Bochecha de Porco estufada lentamente com puré de batata, legumes e chips de batata-doce

SOBREMESA

Mousse de Chocolate e pistachio em três texturas
Cheesecake de limão, chocolate branco, coulis de phisalis e gelado de earl grey
Tarte fina de sablé com framboesas, creme e gelado de hortelã, coulis de frutos exóticos e lima

BEBIDAS

As Bebidas seleccionadas para acompanhar a refeição (duração aproximada de 2 horas), vinho Branco e vinho Tinto seleccionado da nossa garrafeira, cerveja, refrigerantes, água mineral, café e chá.

BAR ABERTO DURANTE 2 HORAS,

Vinho branco e tinto da nossa seleção,
Cerveja, Gin tónico, Vodka, Rum,
Whisky novo, Ginja de Óbidos, Amarguinha,
Bailey's, Licor de café,
Águas e Refrigerantes.



MENU DOURADO

Rico & Sofisticado

- Cocktail de boas vindas com 6 canapés (duração de 1 hora)
- Menu de Casamento com 4 pratos
- Bebidas selecionadas da nossa garrafeira
- Buffets após a refeição
- Bar aberto durante 4 horas
- Cones de Fogo no corte do Bolo

PREÇO: € 174 POR PESSOA

O Cocktail de boas vindas é composto por, Espumante, vinho branco e tinto da nossa seleção, Martini, vinho do Porto branco seco, Sangria branca, Gin Tónico, Cocktail Royal, Cerveja, refrigerantes e águas minerais e Seleção de 6 canapés.

O Menu de casamento é composto por 4 pratos, entrada ou sopa, prato de peixe, prato de carne, limpa palato e sobremesa. A escolha de uma das seguintes opções:

ENTRADAS

Carpaccio de polvo com vinagrete de tomate e pickles de legumes
Atum braseado com guacamole e abacaxi

SOPA

Creme tomate assado
Bisque de Camarão

PRATO DE PEIXE

Filete de Pargo sauté com couve-flôr e lima
Polvo com caçoila de batata-doce

LIMPA PALATO

Eucalipto com lima e espumante da região
Morango com ruibarbo e manjeriço

PRATO DE CARNE

Roulade de Borrego com puré de maçã, aipo e agrião
Bife de novilho com batata gratin, espargos e jus

SOBREMESA

Fraisier com creme de Baunilha e Sabugueiro, chantilly de Chocolate branco, gel de Maracujá e gelado de Manjeriço

Profiteroles com creme de Chocolate, Manga e sorvete de Chocolate e Maracujá

Pudim *Abade de Priscos*, gel de Framboesas e sorvete de Limão

BEBIDAS

As Bebidas seleccionadas para acompanhar a refeição (duração aproximada de 2 horas), vinho Branco e vinho Tinto seleccionado da nossa garrafeira, cerveja, refrigerantes, água mineral, café e chá.

BAR ABERTO DURANTE 4 HORAS,

Vinho branco e tinto da nossa seleção,
Cerveja, Gin tónico, Vodka, Rum,
Whisky novo, Ginja de Óbidos, Amarguinha,
Bailey's, Licor de café,
Águas e Refrigerantes.

CEIA

Caldo verde
Pão com chouriço e Bifanas



MENU LARANJA

Criatividade & Energia



-
- Entrada,
 - Prato Principal de peixe ou carne
 - Sobremesa

PREÇO: € 22 POR CRIANÇA

ENTRADA

Creme de legumes
Creme de abobora assada no forno

PRATO DE PEIXE

Filetes de peixe da época com puré de batata e legumes

PRATO DE CARNE

Supremos de frango
Bife grelhado de vitela

A ESCOLHA DOS ACOMPANHAMENTOS

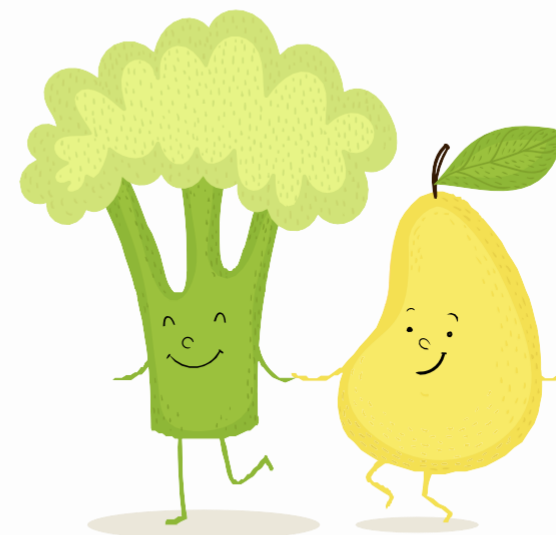
Arroz branco
Puré de batata
Legumes salteados da época
Batatas fritas

SOBREMESAS

Gelatina, Mousse de chocolate
Pudim de ovos, Salada da fruta

BEBIDAS

As Bebidas selecionadas para acompanhar a refeição,
Refrigerantes e água mineral



BOLO DE NOIVA

- A escolha de uma das opções.

PERSONALIZAÇÃO: PREÇO
SOB CONSULTA.

BOLO Incluído no MENU DOURADO.

OPÇÕES 1

€ 4,00 por pessoa

Pão de ló, doce de ovos, naked cake;

Bolo de cenoura, chantilly, chocolate branco, pasta de açúcar;

Pão de ló sem glúten, creme baunilha, chantilly.

OPÇÃO 2

€ 4,50 por pessoa

Naked cake feito de pão de ló, creme limão, mirtilos,
decoreção de flores e mirtilos;

Bolo de cenoura com creme de cheesecake, creme limão,
decorado com chantilly e cheesecake;

Pão de ló sem glúten, creme salgado, pêra cozida,
decorado com chantilly e chocolate branco.

OPÇÃO 3

€ 5,50 por pessoa

Bolo com pasta de açúcar feito de massa de avelã,
creme chocolate, praliné, framboesas

Bolo de chocolate com pão de ló de cacau, creme de
chocolate, crocante de amendoim, decorado com
ganache de chocolate preto





EVOLUTE HOTEL
ROYAL OBIDOS
SPA & GOLF RESORT



Adicionais ao Menu de Casamento



OPÇÕES

LIMPA PALATO (A ESCOLHA DE 1)

Granizado de maçã e gin,
Eucalipto, lima & espumante,
Morango, ruibarbo & manjeriço
Melão & hortelã

CANAPÉS

(A ESCOLHA 6)

Queijo amanteigado com compota de figos
Cones de Camarão e Abacate
Bolinha de Bacalhau com maionese de salsa
Ceviche de peixe da nossa costa
Bolinha de Alheira com Pêra Rocha
Morcela de Arroz & Maçã de *Alcobaça*
Espetadas de Mozzarella e Tomate cherry
Croquete de carne com mostarda e mel
Tartaro de Beterraba em biscoito de parmesão
Queijo Feta com Pepino e Azeitona
Tarteletes com Novilho e salada asiática
Lascas de Bacalhau e Hummus
Mini quiche



COMPLEMENTOS

PRÉ-CERIMÓNIA /

RECEPÇÃO AOS CONVIDADOS

3 Variedades de águas aromatizadas,

Seleção de aperitivos secos.

€ 6 por pessoa

COCKTAIL

Canapés, € 2 por cada peça adicional, por pessoa

Champagne, € 8 por pessoa

Espumante Premium, € 4 por pessoa

Sumo de laranja natural, € 3 por pessoa

BARES (preços por hora)

Bar de Gins premium (5 variedades), € 12 por pessoa

Bar de Cocktails variados, € 15 por pessoa

Mojitos & Caipirinhas, € 13 por pessoa

Bar Aberto, € 10 por pessoa, por cada hora adicional

DIGESTIVOS

Adicional de digestivos servidos à mesa

(1 dose por pessoa), € 8,50 por pessoa

A nossa seleção: Aguardente, Whisky novo, Vinho do

Porto, Licor Beirão, Amêndoa amarga, Ginja de Óbidos.



BUFFETS

de complemento servido durante 1h30

(Servido 30 minutos após a sobremesa)

Buffets e Ceia

Incluídos no Menu Dourado

BUFFET DE SOBREMESAS

Macaron de framboesa e rosa,
Profitelrole de caramelo salgado e chocolate,
Pastel de tentugal,
Taça de fruta da época (3 variedades).
€ 7,00 por pessoa

BUFFET DE QUEIJOS, ENCHIDOS E SALGADOS

Fritos tradicionais,
Wraps variados,
Tartines,
Tábua de queijos Portugueses e Charcutaria,
Frutos secos e compotas selecionadas,
Variedade de tostas e pães.
€ 14 por pessoa

BUFFET DE SALADAS E MARISCOS TRADICIONAIS

Cocktail de Camarão,
Sapateira recheada,
Mexilhões à Marinheira,
Salada de polvo,
Salada de Bacalhau com grão
Salada de Orelha de Porco
€ 17 por pessoa

CEIA

Caldo verde,
Pão com chouriço
Mini Binafas com mostarda.
€ 5,50 por pessoa

ADICIONE À SUA CEIA

Creme legumes € 1 por pessoa
Consommé de Aves € 3,00 por pessoa
Mini Prego de vitela em bola rústica € 3 por pessoa
Mini hamburger Birdie € 3,00 por pessoa
Brownie de Chocolate / Pastel de Nata / Crumble de maçã de *Alcobaça*, € 4,00 por pessoa

ANIMAÇÃO & DIVERSÃO

MÚSICA

DJ para animação

Saxofonista

Percussionista

Conjuntos musicais e/ou artistas a solo

Preços sob consulta

PARA AS CRIANÇAS

Dispomos de serviços de Animação Infantil,

babysitting, Aluguer de Insufláveis,

Entre outros jogos e brincadeiras divertidas!

Preço sob consulta e mediante o nº de crianças

MIMINHOS ADICIONAIS

Estação de pipocas, € 2 por criança

Estação de doçaria variada (gomas, chupas e chapéu Regina), € 3,00 por criança





ALUGUER DE ESPAÇOS

EXCLUSIVIDADE

O Hotel poderá ser alugado em regime de exclusividade

Preço e disponibilidade sob consulta.

ALOJAMENTO

No Hotel e Hotel Residences.

Preço e disponibilidade sob consulta.

CERIMÓNIA CIVIL

Lobby bar, € 550

Espaços exteriores do Hotel (Terraço do Lobby bar ou pérgula do restaurante), € 550

REFEIÇÃO

Lobby bar, cortesia com mínimo de 50 convidados

Salas de conferência do Hotel, cortesia com mínimo de 50 convidados

Restaurante Cobalt, Preço sob consulta

OUTROS SERVIÇOS

O Hotel conta com uma vasta equipa de parceiros seleccionados, para fazer deste um dia memorável!

Fotografia & Vídeo

Sistemas de som & Luzes

Decoração de Espaços & Decoração Floral

Aluguer de pistas de dança de madeira, vidro ou led

Cabines fotografias

Largada de balões

Aluguer de carros e outras viaturas

Fogo-de-artifício

Entre muitos outros!





EVOLUTE HOTEL
ROYAL ÓBIDOS
SPA & GOLF RESORT



Termos e Condições



CONSIDERAÇÕES GERAIS

OS MENUS

- Foram especialmente elaborados para Casamentos e podem ser adaptados à medida dos noivos,
- Existem alternativas vegan ou vegetarianas,
- A impressão dos menus é cortesia do Hotel,
- Os menus apresentados foram elaborados para um mínimo de 30 convidados adultos.

A PROVA DO MENU

Cortesia do Hotel para 2 pessoa, após adjudicação e reserva da data. Válido para casamentos com 30 ou mais convidados.

ESTADIA DOS NOIVOS NA NOITE DO CASAMENTO

O Evoltee Hotel tem o prazer de oferecer 1 noite de alojamento, com pequeno-almoço servido no quarto no dia seguinte até às 11h00 e com possibilidade de late check-out (mediante disponibilidade). Válido para casamentos com 30 ou mais convidados.

CRIANÇAS

- Para Crianças dos 0 aos 2 anos, o Menu de Casamento é Gratuito
- Crianças dos 3 aos 11 têm uma redução de 50% sobre o valor do Menu de Casamento
- O menu de criança é cobrado na totalidade a partir dos 3 anos de idade.

O BOLO DE NOIVA

O Hotel confeciona Bolos de noiva sob pedido. Os preços são variáveis mediante os desejos dos noivos.

OS ESPAÇOS

- A decoração dos espaços e arranjos florais são orçamentados em separado
- As nossas mesas são redondas de 1,80m de diâmetro (Min. 8 e máx. 12 convidados por mesa)
- Dispomos de toalheiros azuis, dourado adamascado e branco. As nossas cadeiras são douradas
- Adecoração dos espaços e arranjos florais são orçamentados em separado.

TAXA DE SERVIÇO NOTURNO

O serviço após as 00h00 tem um custo adicional de € 25 por empregado e por hora.

RESERVA DA DATA

Para a adjudicação e reserva da data, o Hotel solicita o pagamento de 45% do valor total estimado dos serviços contratados. Não reembolsável.

ALIMENTAÇÃO & BEBIDAS

Por razões de segurança alimentar, o Hotel não permite qualquer tipo de alimentos ou bebidas vindas do exterior.

Todo e qualquer serviço externo ao Hotel, esta sujeito a aprovação prévia por parte da Administração.

CONTACTOS:

sales@evoluteehotel.com

Phone: +351 262 240 244

Cabeço da Serra, Vau, Óbidos, Portugal

www.royalobidos.com

