REAL
OEIRAS

HOTEL
OEIRAS

The Season to Belong

Christmas experiences
for those who celebrate differently.

Natal no
Hotel Real Oeiras

Há tradições que nos trazem sempre de volta à mesma mesa. Juntamo-nos, partilhamos, celebramos. É Natal. No Hotel Real Oeiras, cada encontro é uma oportunidade para criar novas histórias e recordar as que nos trouxeram até aqui. Reúna os seus. Nós preparamos tudo para celebrar.

HOTEL REAL OEIRAS

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

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

Imagens meramente ilustrativas.

IVA incluído à taxa legal em vigor

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.

Imagem meramente ilustrativa.

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

Imagens meramente ilustrativas.

IVA incluído à taxa legal em vigor

Opções de Ativações

The Christmas Stocking Bar

Personalize a sua meia de Natal tornando-a única. Num charmoso carrinho festivo, um especialista estará a personalizar as meias ao momento, através de gravação a laser, transformando cada peça numa recordação exclusiva.
— valor sob consulta

Santa's Cozy Corner

Refúgio acolhedor onde a magia do Natal ganha vida. Porque esta época nunca perde o seu encanto e desperta sempre a nossa criança interior. Um espaço perfeito para partilhar desejos, tirar fotografias e reviver a verdadeira magia desta época especial.
— valor sob consulta

Imagens meramente ilustrativas.

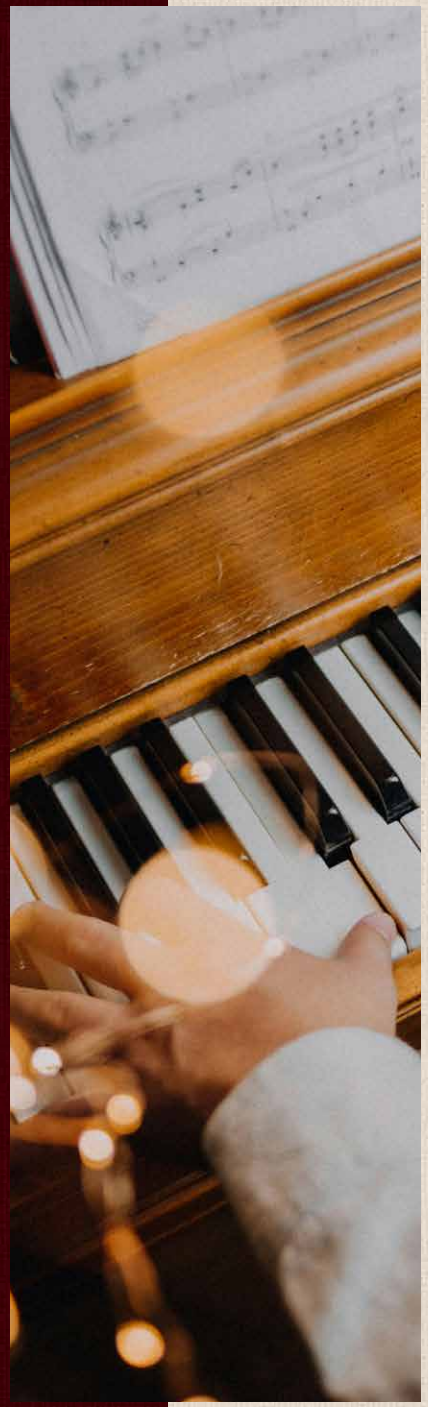
IVA incluído à taxa legal em vigor

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.

Imagem meramente ilustrativa.

Opções de Animação



DJ Set

Porque algumas das melhores recordações de Natal começam na pista de dança.
— valor sob consulta

Live Music

Um ambiente descontraído e música ao vivo que aproxima pessoas do primeiro brinde ao último aplauso.
— valor sob consulta

Karaoke

A oportunidade perfeita para revelar talentos escondidos e criar memórias que perduram muito para além da festa.
— valor sob consulta

Imagens meramente ilustrativas.

IVA incluído à taxa legal em vigor

Opções de Menus

Propostas gastronómicas 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.

BUFFET Classic

DESDE
45€
POR PESSOA
MÍNIMO 25 PESSOAS

ENTRADAS	Seleção de queijos e charcutaria Seleção de mini salgados
SALADAS	Alface, pepino, tomate, cenoura e milho Feijão-frade com atum Mediterrânica Cuscuz com romã Molhos: cocktail, iogurte e vinagrete
SOPA ESCOLHA 1 OPÇÃO	Creme de legumes da época Creme de ervilhas com estaladiço de bacon
PEIXE ESCOLHA 1 OPÇÃO	Bacalhau lascado com broa e couve salteada, acompanhado de batata a murro Filetes de dourada à Bulhão Pato com batata assada
CARNE ESCOLHA 1 OPÇÃO	Cachaço de porco assado a baixa temperatura com arroz de passas Roulade de peru recheada com espinafres, queijo e cogumelos acompanhada de arroz natalício
SOBREMESA BUFFET	Bolo-rei, sonhos, azevias, filhoses, arroz-doce, tronco de Natal, mousse de chocolate e fruta laminada
BEBIDAS	Vinho branco e tinto da seleção Hotel Real Oeiras, águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja
	CAFÉ, CHÁ E PETITS FOURS

BUFFET Signature

DESDE
50€
POR PESSOA
MÍNIMO 25 PESSOAS

ENTRADAS	Seleção de queijos e enchidos Seleção de mini salgados Folhado de queijo brie com mel e nozes
SALADAS	Alface, pepino, tomate, cenoura e milho Caprese Salada de polvo Feijão-frade com atum Mexilhão com vinagrete Molhos: cocktail, iogurte e vinagrete
SOPA ESCOLHA 1 OPÇÃO	Creme de cenoura com croutons Caldo verde com chouriço regional
PEIXE ESCOLHA 1 OPÇÃO	Filetes de bacalhau com espinafres e tomate cherry confitado, acompanhados com batata assada Polvo à lagareiro
CARNE ESCOLHA 1 OPÇÃO	Lombinho de porco com tomate concassé, bacon e cogumelos, com migas Vitela assada com arroz de frutos secos
SOBREMESA BUFFET	Bolo-Rei, sonhos, azevias, filhoses, arroz-doce, tronco de Natal, Molotof, torta de laranja, mousse de chocolate e fruta laminada.
BEBIDAS	Vinho branco e tinto seleção Hotel Real Oeiras, águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja.
	CAFÉ, CHÁ E PETITS FOURS

IVA incluído à taxa legal em vigor

BUFFET
Premium

DESDE
65€
POR PESSOA
MÍNIMO 25 PESSOAS

ENTRADAS	Seleção de queijos e enchidos Variedade de mini salgados Crepes de legumes com molho agridoce Folhado de queijo Brie com mel e nozes Camarão cozido Sapateira recheada e tostas Carpaccio de novilho com parmesão e rúcula
SALADAS	Alface, pepino, tomate, cenoura e milho Caprese com burrata trufada Salada de polvo Salmão fumado, grão e abacate Molhos: cocktail, iogurte e vinagrete
SOPA ESCOLHA 1 OPÇÃO	Creme de abóbora assada Creme de marisco
PEIXE ESCOLHA 1 OPÇÃO	Lombos de bacalhau em cama de couve portuguesa com alho confitado e batata a murro Lombo de salmão com crosta de ervas e sésamo, espargos salteados e batata assada
CARNE ESCOLHA 1 OPÇÃO	Lombo de novilho assado com molho cremoso de cogumelos e gratin de batata Presa de porco preto com redução de vinho tinto e puré de maçã
SOBREMESA BUFFET	Bolo-rei, sonhos, azevias, filhoses, arroz-doce, tronco de Natal, lampreia de ovos, torta de laranja, Molotof e Pavlova com frutos vermelhos
BEBIDAS	Vinho branco e tinto seleção Hotel Real Oeiras, águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja
	CAFÉ, CHÁ E PETITS FOURS

Set menu
Classic

DESDE
60€
POR PESSOA

WELCOME DRINK	Seleção do hotel
SOPA ESCOLHA 1 OPÇÃO	Duo aveludado de cenoura e couve-flor Creme de marisco
PEIXE ESCOLHA 1 OPÇÃO	Supremo de bacalhau com broa e batata assada Tentáculo de polvo com puré de batata-doce e couve romanesca
CARNE ESCOLHA 1 OPÇÃO	Rosbife com redução de vinho da Madeira e batata gratinada Pato confitado com ratatouille
SOBREMESAS BUFFET	Bolo-rei, sonhos, azevias, filhoses, arroz-doce, tronco de Natal, lampreia de ovos, torta de laranja, Molotof e Cheesecake de frutos vermelhos.
BEBIDAS	Vinho branco e tinto seleção Hotel Real Oeiras, águas minerais, sumos, refrigerantes e cerveja
	CAFÉ, CHÁ E PETITS FOURS

HOTEL REAL OEIRAS

IVA incluído à taxa legal em vigor

HOTEL REAL OEIRAS

Suplemento de Bebidas

WELCOME Drink I

Águas minerais, sangria, sumo de laranja, Porto Tonic e aperitivos salgados

5€ por pessoa | **30 minutos**
8€ por pessoa | **1 hora**

WELCOME Drink II

Águas minerais, Cocktail Cinderela, Mimosa, sangria branca ou tinta, vinho rosé, Martini Rosso/Bianco/Dry Tonic e aperitivos salgados

7€ por pessoa | **30 minutos**
10€ por pessoa | **1 hora**

OPEN Bar

Água mineral, refrigerantes, sumos de fruta, vinho branco e tinto seleção Hotel Real Oeiras, gin, rum, vodka, whisky novo e licor nacional

12€ por pessoa | **1 hora**
26€ por pessoa | **3 horas**

Imagem 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 Hotel Real Oeiras 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) 214 469 900 | **E** eventos.oeiras@realhotelsgroup.com ▪ groups@realhotelsgroup.com