



Wedding



DONA FILIPA
HOTEL

AS MEMÓRIAS SÃO FEITAS DE DETALHES

Com a sua idílica praia, condições e comodidades excepcionais. . . o Hotel Dona Filipa oferece uma localização paradisíaca sob o glorioso sol do Algarve. Para cerimónias com um mínimo de 50 convidados, o hotel tem o prazer de oferecer gratuitamente um pacote especial de casamento:

- * Noite de núpcias numa suite (sujeita a disponibilidade)
- * Pequeno-almoço romântico servido no quarto
- * Check-out tardio até às 16hrs
- * Menu de degustação até seis pessoas

A CERIMÓNIA

CASAMENTOS RELIGIOSOS

Caso deseje, existem várias igrejas deslumbrantes onde poderá realizar a sua cerimónia religiosa, incluindo a Sé Catedral de Faro, a Igreja de Almancil e de São Lourenço. *

CASAMENTOS CIVIS

O Hotel Dona Filipa proporciona o local perfeito para uma cerimónia civil de casamento; seja numa manhã calma junto à piscina, ao início da noite num dos nossos maravilhosos campos de golfe. . . ou na praia, ao pôr do sol. *

**De notar que as cerimónias devem ser organizadas separadamente do pacote de casamento.*

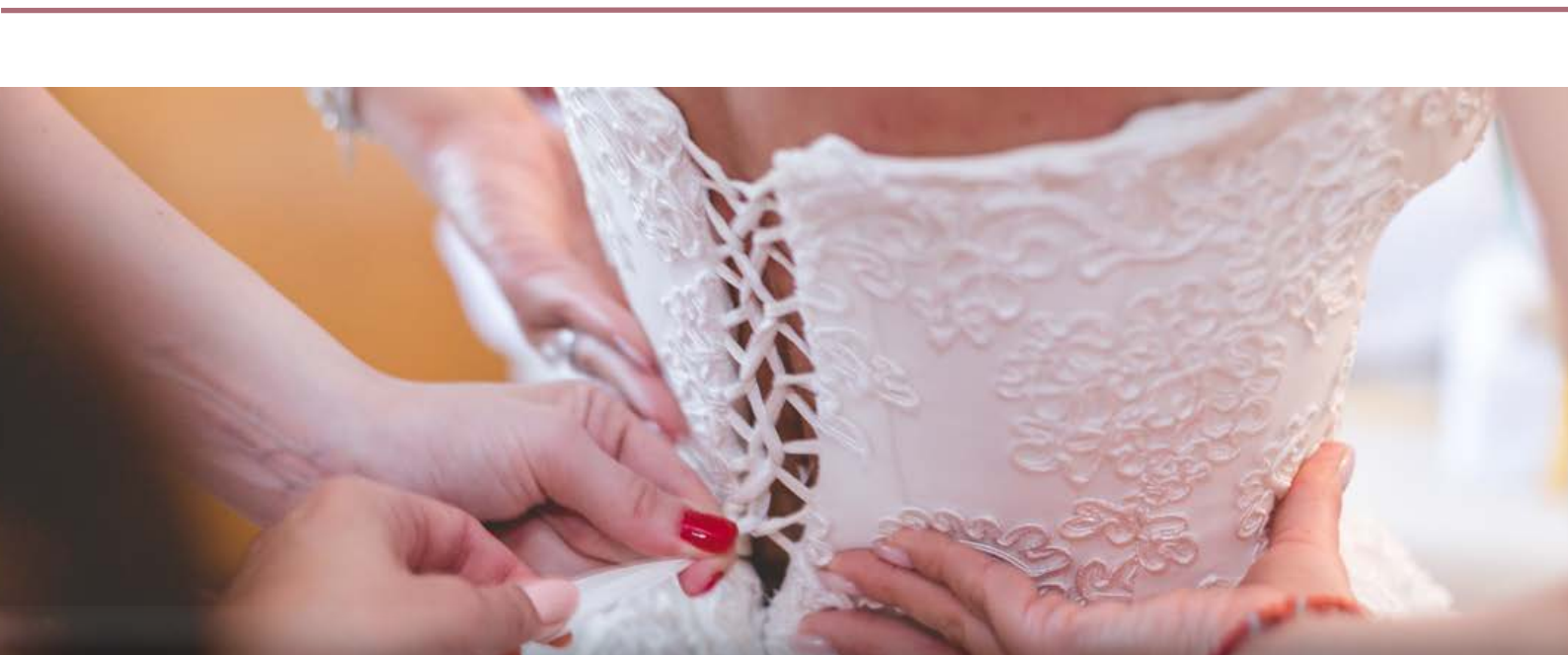


TORNE O SEU DIA ÚNICO & INESQUECÍVEL

Todos os serviços ou produtos aqui apresentados não excluem a possibilidade de serem organizados pelo Hotel - este é o seu dia, a sua decisão, tudo o que terá que fazer é informar o que podemos fazer para torná-lo... Único, inspirador e memorável!

O hotel poderá sugerir parceiros preferenciais nas seguintes áreas:

- * Preparação de beleza da noiva
- * Carros clássicos
- * Fotógrafo
- * Florista
- * Música & entretenimento
- * Babysitting & animação infantil
- * Espetáculos de luzes e fogo de artifício

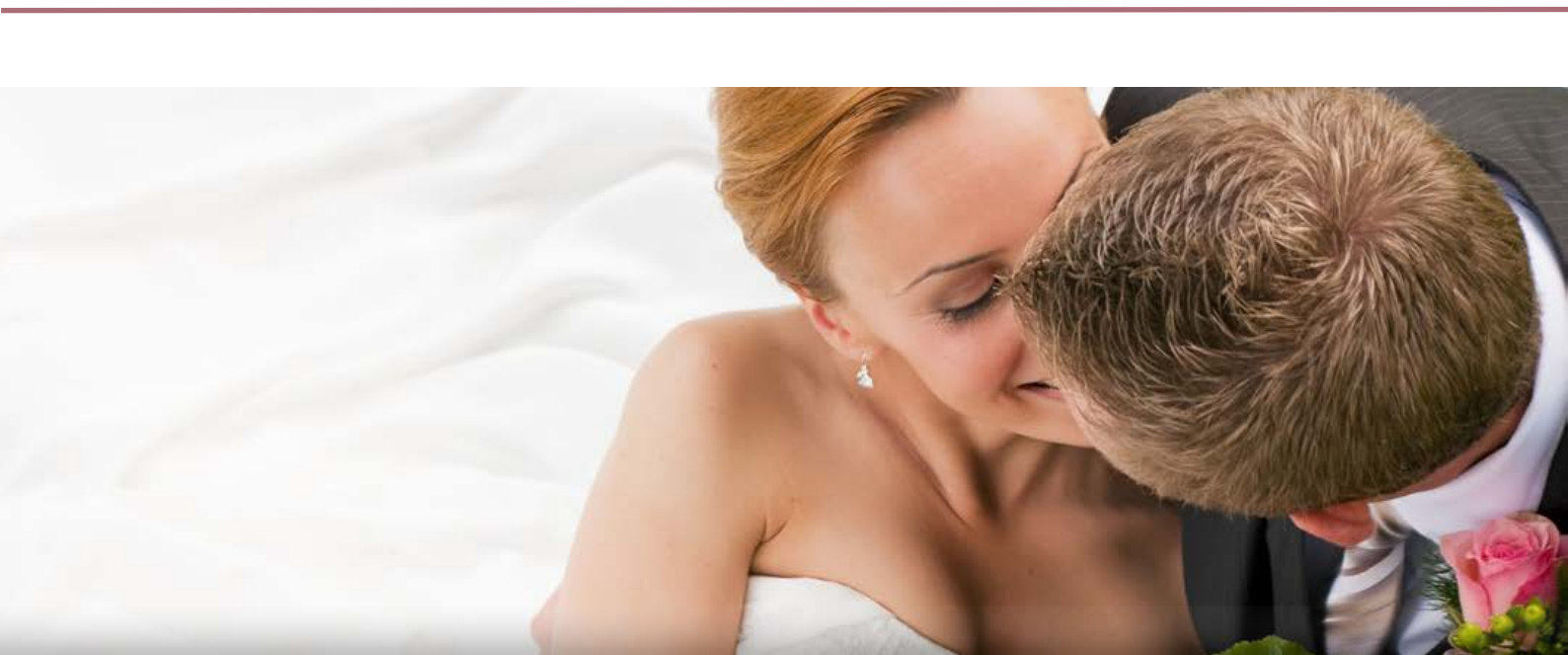


ESPAÇOS & CAPACIDADES DE EVENTOS

	SET MENU	BUFFET	COCKTAIL
DOM HENRIQUE*	40	60	70
DOM JOÃO	70	80	110
ATLANTIC*	30	-	20
KAMAL*	120	120	200
DECK PISCINA*	50	50	200
DOM DUARTE*	100	100	150
PORTICO* (RESTAURANTE)*	80	60	80
PORTICO* (RESTAURANTE+TERRAÇO)	160	140	160
PORTICO* (SALA PORTICO)	100	70	160
PORTICO* (RESTAURANTE+SALA)	180	130	200
PORTICO* (JARDIM)	200	200	250

** Local com muita luz natural.*

As capacidades de salas acima não contemplam o uso de um palco ou espaço dançante.



ALUGUER DE ESPAÇOS

	DIA COMPLETO	MEIO DIA
SALA DOM HENRIQUE	400,00	300,00
SALA DOM JOÃO	500,00	350,00
SALÃO ATLANTIC	200,00	150,00
RESTAURANTE KAMAL	3.000,00*	1.750,00*
DECK PISCINA	700,00	500,00
RESTAURANTE DOM DUARTE	1.500,00*	950,00*
PÓRTICO - RESTAURANTE	2.000,00*	2.000,00*
PORTICO - RESTAURANTE + TERRAÇO	2.750,00*	2.750,00*
PORTICO - SALA	1.000,00	750,00
PORTICO - RESTAURANTE + SALA	2.500,00*	2.500,00*
PORTICO - JARDIM	-	-

** As tarifas acima serão aplicadas quando, e se, o espaço for usado em exclusividade.*

NOTAS ADICIONAIS

O equipamento áudio visual está disponível mediante pedido e custos adicionais poderão ser aplicados.

Os eventos são permitidos até à meia noite (depois da qual será aplicado um custo), com a exceção do deck da piscina do hotel, que permite eventos somente até às 22hrs.



COCKTAIL DE RECEÇÃO

CANAPÉS FRIOS

Salmão fumado e endro

Rosbife e mostarda

Queijo fresco e Pesto (VEGETARIANO)

Sopa fria e tapioca com iogurte de legumes (VEGETARIANO)

Mini vol-au-vent com queijo gorgonzola e sultanas (VEGETARIANO)

Presunto com fios de ovos

Atum com maionese de wasabi e sésamo

CANAPÉS QUENTES

Mini chamuças

Mini pastéis de bacalhau

Mini espetadas de chouriço e maçã verde

Mini crepes (VEGETARIANO)

Camarão em massa estaladiça

Seleção de 2 opções

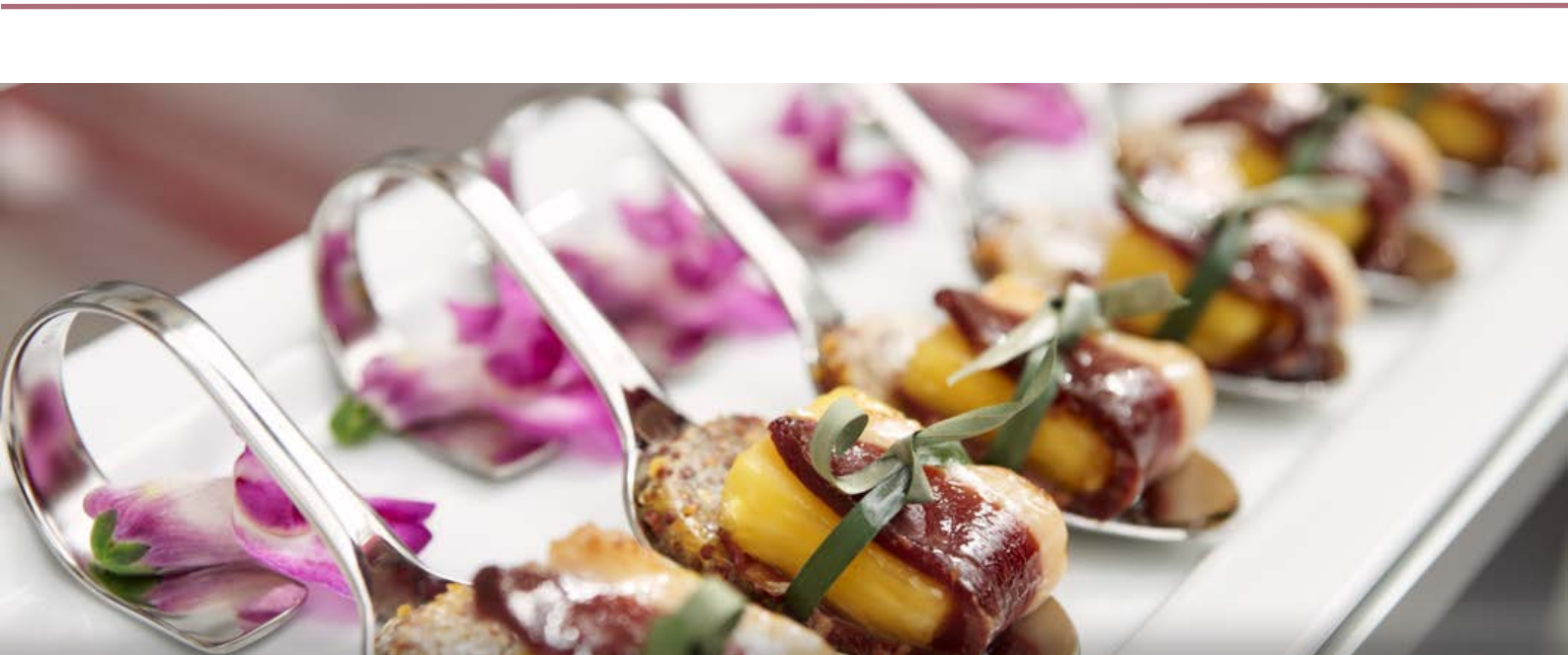
2,50 pp

Seleção de 3 opções

3,00 pp

Seleção de 5 opções

4,00 pp



SET MENUS

MENU 1

Salada de salmão fumado, agrião e endívia
Creme de amêijoas e coentro
Estaladiço de vieiras e tomate, puré de ervilhas
Sopa fria de melão, sorvete de limão
Lombinho de vitela, molho Armagnac, legumes, batata assada, puré de aipo e sultanas
Bolo de chocolate e alfarroba, gelado de pistácio
Café, chá e friandises

MENU 2

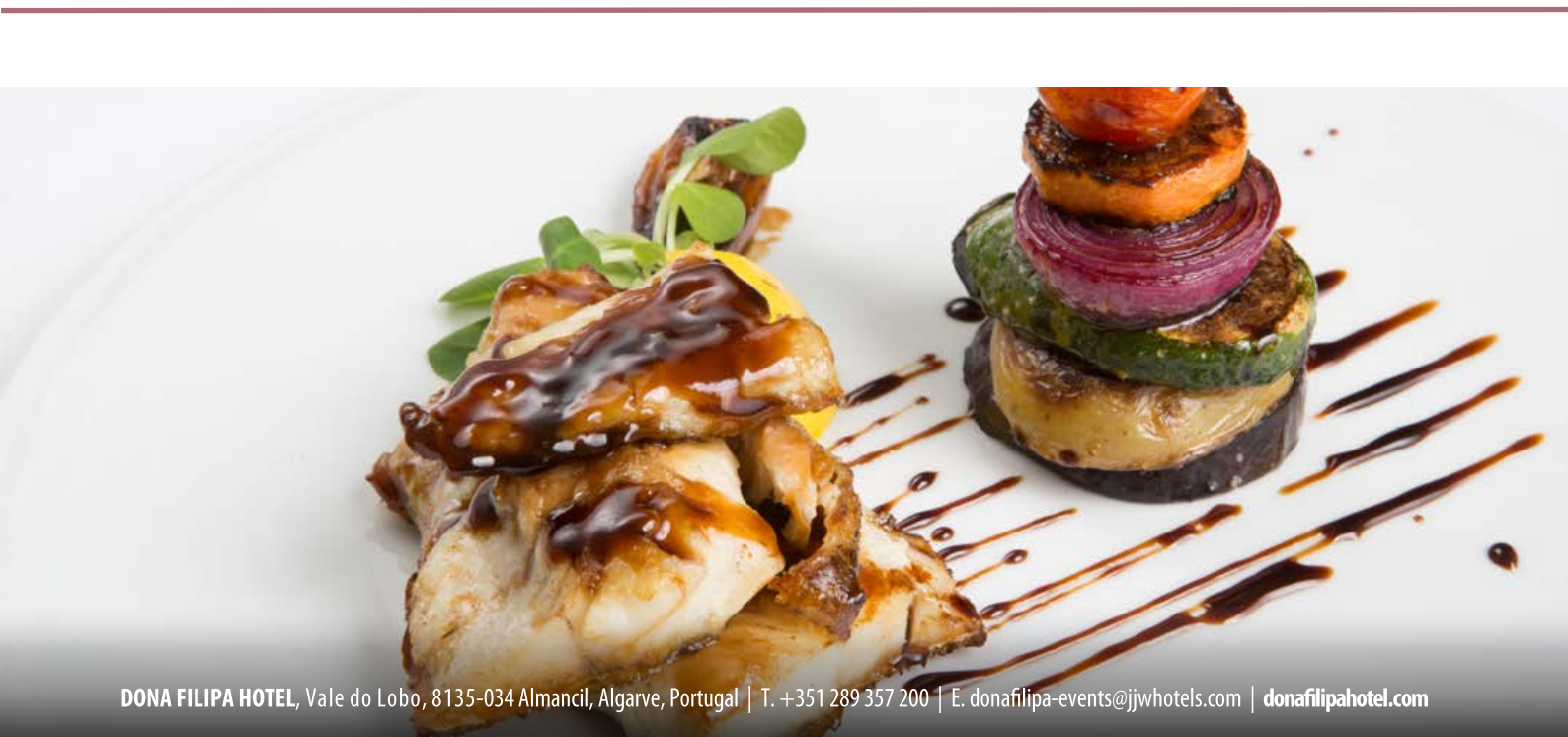
Salada de lagosta, salada de folhas jovens e citrinos
Vichyssoise de melão e pera, tártaro de queijo fresco
Roulade de linguado, espargos verdes, creme de santola e coentros
Sorvete de caipirinha
Lombo de novilho braseado, molho cremoso de boletos, lasanha de legumes e batata
Carpaccio de ananás confitado, sorvete de frutos vermelhos
Café, chá e friandises

MENU 3

Cappuccino de sapateira e camarão, salteado de tomate e cogumelos
Sopa de batata e trufa, moleja de novilho
Filete de dourada em crosta de coentros e sementes de funcho
Caipirinha de kiwi, sorvete de limão
Terrina quente de leitão, espargos e maçã Granny Smith assada
Mousse de chocolate amargo, bolo de banana e sorvete de maracujá
Café, chá e friandises

Set Menu 1, 2 & 3

68,00 pp



SET MENUS

MENU 4

Creme de espargos verdes, Juliana de legumes e salmão fumado
Filete de corvina assado, molho português, batata, curgete, nabo e amêijoas
Sopa fria de tangerina, creme de coco
Lombo de porco preto, migas e legumes braseados
Crème brûlée de alecrim, gelado de baunilha
Café, chá e friandises

MENU 5

Queijo fresco marinado, salada mesclun de mel e alecrim, presunto Serrano
Caçarola de tamboril e camarão, alho tostado e coentros
Sopa fria de frutos vermelhos
Escalope de vitela frito, batata assada e ratatouille
Bolo de laranja e amêndoa, gelado
Café, chá e friandises

MENU 6

Salmão fumado, coleslaw (SALADA DE REPOLHO E CENOURA) e salada de folhas jovens
Sopa de peixe e amêijoas, coentros
Roulade de linguado e camarão, tagliatelle de espinafres, molho de marisco
Sorvete de limão, morangos
Lombo de vitela, gratin de batata de maçã, espinafres e cenouras glaceadas
Cheesecake de frutos vermelhos
Café, chá e friandises

Set Menu 4, 5 & 6

60,00 pp



SET MENUS

MENU 7

Creme de tomate, tártaro de queijo fresco
Filete de tamboril, risoto de coentros, espargos salteados, molho de marisco
Sorvete de limão, menta
Entrecôte, manteiga de vinho tinto, batata assada, puré de ervilhas e bouquet de legumes
Tartelete de maçã, gelado de mel e alecrim
Café, chá e friandises

MENU 8

Creme de cenoura e abóbora, flan de espinafres
Filete de robalo, legumes assados
Sorvete de limão, merengue de coco
Peito de pintada, vegetais mediterrânicos grelhados, batata-doce assada
Bolo de chocolate fundido, sorvete de laranja
Café, chá e friandises

MENU 9

Velouté de aves, ovos de codorniz
Robalo em massa folhada, espinafres, molho de lagosta
Infusão gelada de verbena de limão, morangos, framboesas
Lombo recheado com cogumelos, puré de aipo e maçã caramelizada
Ananás assado, gelado de rum e passas
Café, chá e friandises

Set Menu 7, 8 & 9

52,00 pp



BUFFETS COMPLEMENTARES

BUFFET DE QUEIJOS

Seleção de queijos, frutos secos e compotas
Variedade de pão, torradas, bolachas de água e sal

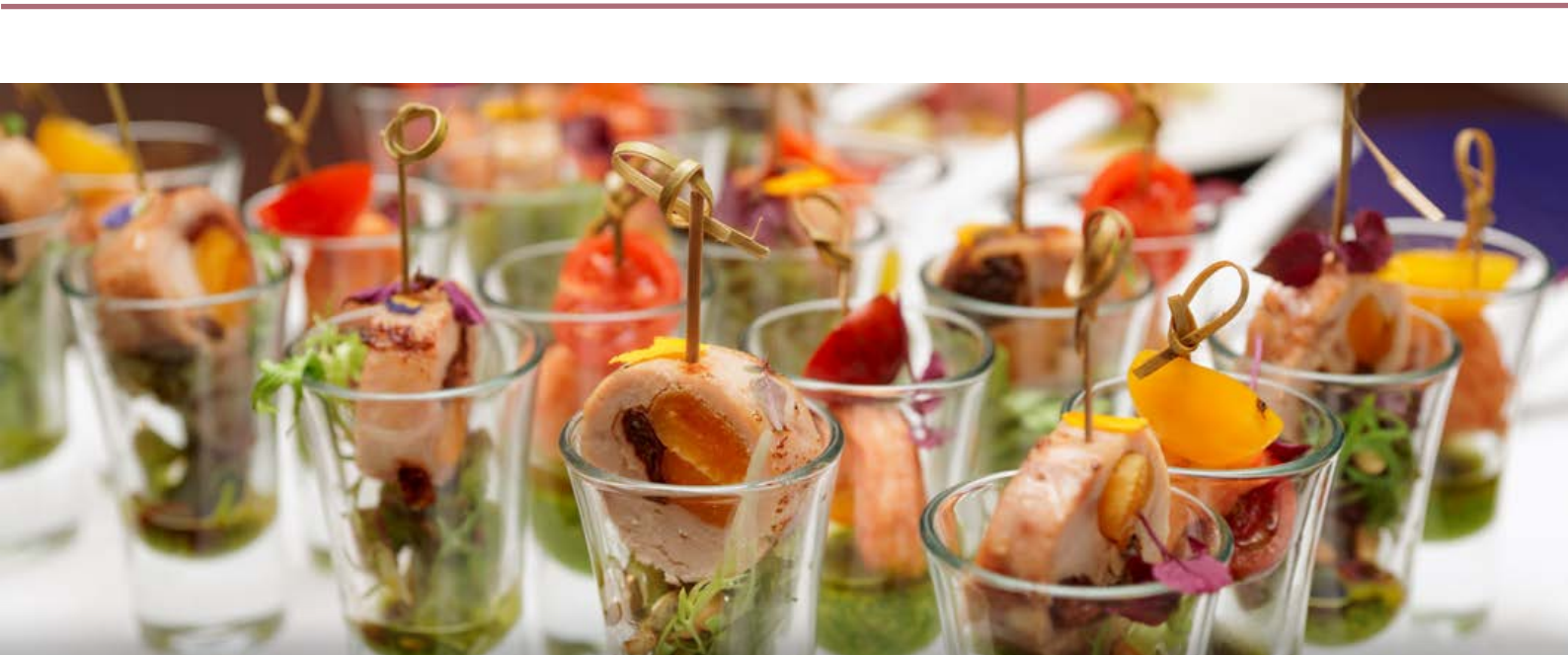
BUFFET DE IGUARIAS

Seleção de chouriços (regionais & internacionais) e charcutaria
Figos marinados
Coleslaw
Salada Cumberland
Variedade de pão, torradas, bolachas de água e sal

BUFFET DE SALADAS

Variedade de salada de folhas verdes, tomate e cenoura
Salada de arroz, fiambre, milho e ananás
Salada de batata pequena, maionese de mostarda
Salada de beterraba e maçã, vinagrete
Salada de aipo e maçã verde, molho de mostarda
Cenouras algarvias marinadas
Salada de polvo
Salada de chocos grelhados, alho, azeite e coentros
Salada mediterrânica
Salada de ovas de bacalhau, alho e azeite
Salada de bacalhau e grão-de-bico
Legumes grelhados, pepino e iogurte
Salada de frango, croutons e molho César
Seleção de molhos e guarnições

Buffet de Queijos	3,50 pp	
Buffet de Iguarias	2,50 pp	
Buffet de Saladas - 5 opções	3,00 pp	
Buffet de Saladas - 7 opções	4,00 pp	
Buffet de Saladas - 9 opções	6,00 pp	



SUPLEMENTOS DE BEBIDAS

PACOTE DE BEBIDAS

Vinho da casa (branco e tinto)
Cerveja
Refrigerantes
Água mineral

PACOTE DE COCKTAIL

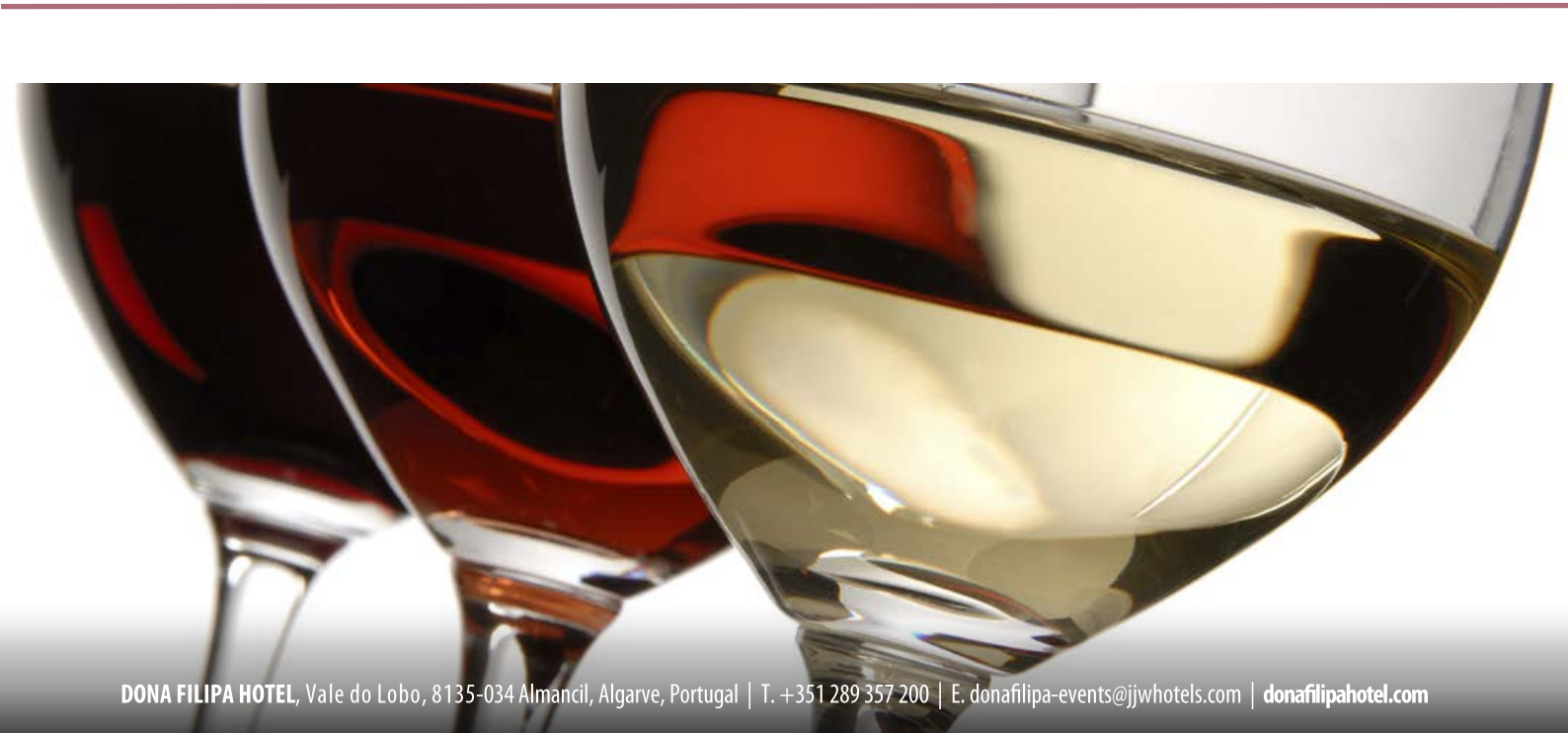
Vinho da casa (branco e tinto)
Cerveja
Refrigerantes
Água mineral

PACOTE BAR ABERTO

Martini (Bianco e Rosso)
Licores nacionais
Espirituosas (whisky, gin, vodka)
Cerveja
Sumo de laranja
Refrigerantes
Água mineral

NOTA: Os pacotes acima são standard, propostas individuais poderão ser feitas mediante pedido.

Pacote de Bebidas		14,00 pp		
	30min	60min	2HR	3HR
Pacote de Cocktail	12,00 pp	17,00 pp	-	-
Pacote Bar Aberto	15,00 pp	25,00 pp	30,00 pp	42,00 pp

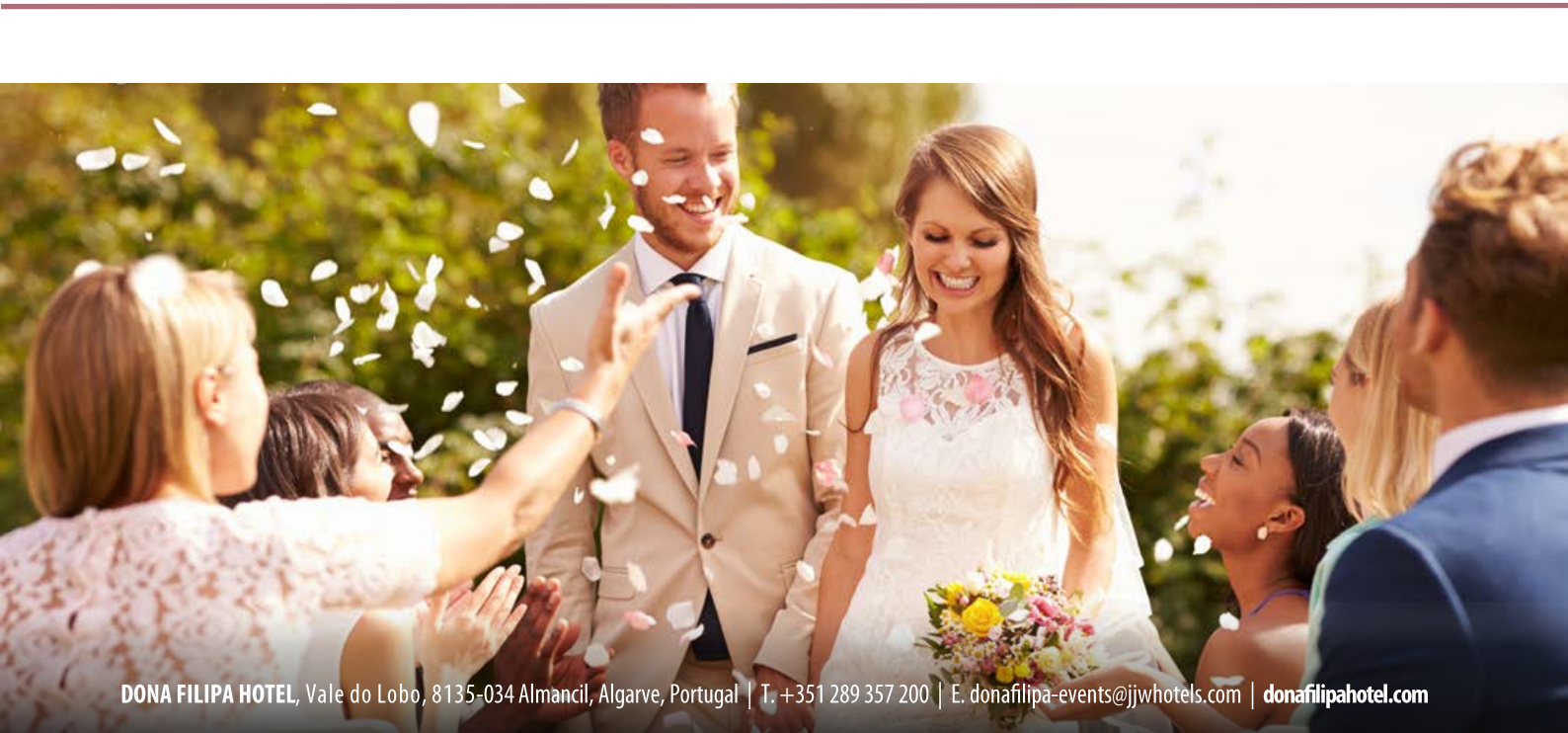


TERMOS & CONDIÇÕES

- * Todos os preços mencionados são em Euros incluem IVA e todas as taxas aplicáveis.
- * O Hotel pode alterar a composição e os preços dos menus sem aviso prévio.
- * Por razões de higiene e segurança, nenhum alimento ou bebida pode ser trazido para o hotel.
- * Eventos são permitidos até à meia noite, com a exceção do: deck da piscina do hotel, que permite eventos especiais somente até às 22hr; e, o Restaurante Pórtico, onde eventos poderão ter duração até às 03hrs (mediante um custo adicional).
- * O Hotel tem uma lista de fornecedores preferenciais com condições especiais para decoração, flores, entretenimento, fotógrafo, baby sitting e outros pedidos adicionais. Entre em contato com o Hotel para obter orçamentos e ofertas.
- * Deverá ser assinado um contrato para confirmar o evento e garantir o serviço, e o pré-pagamento de 15% do valor total estimado do evento terá que ser efetuado. Este pré-pagamento não será devolvido em caso de cancelamento.
- * As restantes condições de pagamento e cancelamento serão definidas de acordo com o tipo de grupo/evento.

POLÍTICA DE CRIANÇAS

- * Crianças até 5 anos de idade são gratuitas.
- * Crianças dos 6 aos 12 anos de idade beneficiam de 50% de desconto.
- * Crianças a partir dos 13 anos de idade serão cobrados ao preço de adulto.
- * Menus para crianças estão disponíveis mediante pedido.



CONTATOS

DONA FILIPA HOTEL

Av do Mar
Vale do Lobo
8135-034 Almancil

CONTATOS GERAIS

T. +351 289 357 200
F. +351 289 357 201
E. donafilipahotel@jjwhotels.com ou donafilipa-events@jjwhotels.com
donafilipahotel.com

COORDENADORA DE CASAMENTOS

T. +351 967 869 838 / +351 289 357 222
E. portugal-events@jjwhotels.com

