



Casamentos
Weddings

MENUS



SÃO RAFAEL ATLÂNTICO

★ ★ ★ ★ ★

ALGARVE



Casamentos

Weddings

MENUS



SÃO RAFAEL ATLÂNTICO

ESTIMADOS NOIVOS,
DEAR BRIDE AND
GROOM TO BE,

Em nome da Equipa de Eventos e Casamentos do Hotel São Rafael Atlântico, agradecemos desde já a sua preferência pelo Grupo NAU Hotels & Resorts para organizar e vos acolher numa data tão importante.

Será com certeza, um enorme prazer para nós, podermos contribuir e ajudar-vos para um dia tão especial como o do vosso casamento!

Esperamos que esta informação seja útil e que vá de encontro às vossas expectativas, pelo que aguardamos os vossos primeiros comentários.

Teríamos todo o gosto em receber-vos para uma visita, para que vejam com os vossos próprios olhos como seríamos o local perfeito que procuram para celebrar o vosso casamento!

Com os nossos melhores cumprimentos,
Equipa de Eventos e Casamentos

On behalf of the São Rafael Events and Weddings Team we would like to thank you for your preference for the NAU Hotels & Resorts to organize and accommodate you on such an important date.

It will be a pleasure for our team to have the opportunity to help you celebrate such a special moment as your wedding day!

We hope all the following information will be of your interest, as such, we will be waiting for your comments.

Our team will be at your disposal for an on-site inspection so you can be sure that this will be the perfect venue for your wedding.

*With our best regards,
Events and Weddings Team*



Localização / Location

O Hotel São Rafael Atlântico beneficia de uma excelente localização: no topo da falésia, com acesso direto à Praia de São Rafael, goza de excelente vista sobre o mar, a 10 minutos da A2 e da A22, 30 minutos do Aeroporto Internacional de Faro e na proximidade de excelentes equipamentos de lazer e desporto.

São Rafael Atlântico hotel benefits from an excellent location: on top of the cliffs, with direct access to São Rafael Beach and magnificent views over the sea, 10 minutes from the A2 and A22, 30 minutes from Faro International Airport and close to excellent leisure and sports facilities.

Nas proximidades / Around the hotel

Praia de São Rafael: 150 m
Marina de Albufeira: 2 km
Albufeira: 5,5 km

Albufeira Shopping: 5,5 km
Salgados Golf: 5,5 km
Zoomarine: 9,7 km

HOTEL

SÃO RAFAEL ATLÂNTICO

Um Spa com quase dois mil metros quadrados, a dois passos de uma das melhores praias do Sul de Portugal, é motivo suficiente para fazer crescer água na boca. Imagine-se então se acrescentarmos quartos espaçosos e com vistas arejadas, restaurantes com vista mar, extensos jardins, piscinas de grandes dimensões... Assim é o São Rafael Atlântico, *the one and only*. Unidade da NAU Hotels & Resorts à beira da praia de São Rafael, a apenas 5 minutos de Albufeira.

Unidade por excelência para casais, para viver o romance, seja numa lua de mel ou numa fuga romântica.

Casar no São Rafael Atlântico tem tudo para ser o dia mais perfeito da vida. Porque a localização, sobre as arribas da Praia de São Rafael, é soberba; porque os jardins são extensos e pontuados de oliveiras e palmeiras; porque o serviço de cinco estrelas está sempre a postos para todos os preparativos.

A Spa with almost two thousand square metres merely two steps away from one of the best beaches of Southern Portugal is reason enough to make anyone's mouth water. Just imagine this added to spacious rooms with airy views, restaurants with a sea view or Mediterranean cuisine facing the ocean, extensive gardens, large-scale swimming pools... This is the one and only São Rafael Atlântico. A NAU Hotels & Resorts unit by São Rafael beach, only 5 minutes away from Albufeira.

An excellent hotel for couples, to live their romance, whether on a honeymoon or on a romantic getaway.

A wedding at São Rafael Atlântico has everything to be the most perfect day of your life. Because the location, over the cliff tops of São Rafael Beach, is superb; because of the gardens with olive and palm trees scattered about; because of the five star service and the excellent facilities.







Valores e Condições na página de tarifas apresentada na parte final do kit.
Rates and Conditions in the Rates segment on the final part of the Wedding Kit.

**JUNTOS CONTRUÍMOS
O NOSSO COMEÇO**

**BUILDING OUR
BEGINNING TOGETHER**



Welcome Cocktail Canapés / Appetizers



Frios / Cold dishes

Wrap de salmão fumado com rúcula e queijo creme
Smoked salmon wrap with rocket and cream cheese

Vol-au-vent de queijo chèvre com mel e tomilho
Goat cheese vol-au-vent with honey and thyme

Sopa fria de morango e lima
Cold strawberry and lime soup

Sopa fria de melancia e menta
Cold watermelon and mint soup

Bruschetta de tomate balsâmico e parmesão
Tomato with balsamic and parmesan bruschetta

Mini pastel de bacalhau com molho tártaro
Mini salted cod cakes with tartar sauce

Tartare de salmão fumado em rodela de pepino e tzatziki
Smoked salmon tartar on sliced cucumber and tzatziki

Espetadas de tofu e tomate cereja
Tofu and cherry tomato kebabs

Cogumelos recheados com legumes e tomilho
Mushrooms stuffed with vegetables and thyme

Gaspacho Andaluz
Andalusian gazpacho

Crostini de novilho e rábano
Beef and radish crostini

Quentes / Hot dishes

Mini Burger BBQ

BBQ mini burger

Sandes de Porco Picante

Spicy pulled pork sandwich

Mini empadas de galinha

Mini chicken pies

Mini batata recheada com bacon crocante e cheddar

Mini potato stuffed with crispy bacon and cheddar

Bruschetta quente de cogumelos e tomilho

Hot mushroom and thyme bruschetta

Espetada de camarão grelhado com chutney de manga

Grilled prawn kebab with mango chutney

Crepes chineses com molho agri-doce

Spring rolls with sweet and sour sauce

Doces / Sweets

Espetada de ananás caramelizado com canela

Caramelised pineapple and cinnamon kebab

Éclair de framboesa e chocolate

Raspberry and chocolate éclair

Brownie de chocolate e nozes

Chocolate and walnut brownie

Waffle em espetada com morango, banana e caramelo

Waffle in kebab with strawberry, banana and caramel

Mini tartelete de limão e mascarpone com framboesa

Mini tartlet of lemon and mascarpone with raspberry

Mini pastel de nata

Mini cream tartlet

Bolinho de amêndoa

Mini almond cake

Welcome Cocktail

Bebidas / Drinks



Cocktail 1

Águas Minerais / Mineral water

Refrigerantes / Soft drinks

Sumo de laranja natural / Fresh orange juice

Cerveja nacional / National beer

Vinho branco (casa) / White wine (house)

Espumante (casa) / Sparkling wine (house)

Cocktail 2

Águas Minerais / Mineral water

Refrigerantes / Soft drinks

Sumo de laranja natural / Fresh orange juice

Cerveja nacional / National beer

Vinho branco (casa) / White wine (house)

Espumante (casa) / Sparkling wine (house)

Gin tónico (Gordons) / Gordon's gin tonic

Cocktail 3

Águas Minerais / Mineral water

Refrigerantes / Soft drinks

Sumo de laranja natural / Fresh orange juice

Cerveja nacional / National beer

Vinho branco (casa) / White wine (house)

Espumante (casa) / Sparkling wine (house)

Sangria de espumante / Sparkling sangria

Martiny Rosso / Martini Rosso



Set Menus

PART II

Valores e Condições na página de tarifas apresentada na parte final do kit.
Rates and Conditions in the Rates segment on the final part of the Wedding Kit.



Our Favorite Love Story

Tartare de atum e abacate,
temperado com um vinagrete de soja e sésamo,
servido com salada thai
*Tuna tartar and avocado,
seasoned with soy and sesame vinaigrette,
served with Thai salad*

Salmão com endro, puré de couve-flôr e rábano,
ervilhas e emulsão de ervas
*Salmon with dill, mashed cauliflower and radish,
peas and herbs.*

Sorbet de limão e espumante
Lemon and sparkling wine sorbet

Porco confitado, puré de cenoura Algarvia
e caldo verde com chouriço crocante
*Pork confit, mashed Algarvian carrots and green cabbage soup
with crispy chouriço (smoked sausage)*

Torta de amêndoa com suspiro de laranja e poejo,
gelado de baunilha e mel
*Almond roulade with orange and pennyroyal meringue,
vanilla and honey ice-cream*



It Was Always You And Me

Magret de pato fumado com pêra salteada,
balsâmico e rúcula
*Smoked duck breast with sautéed pear,
rocket salad with balsamic vinegar*

Robalo com ameijoas à Bulhão,
espinafres salteados e salada quente de batata
*Sea bass with clams in white wine,
sautéed spinach and hot potato salad*

Sorbet de framboesa
Raspberry sorbet

Naco de novilho e espargos grelhados
com molho de vinho tinto e chalotas, puré de batata-doce
*Grilled beef and asparagus
with red wine and shallot gravy, mashed sweet potato*

Sopa de frutos vermelhos e manjeriço thai
com gelado de nata
*Soup of red berries and Thai basil
with cream ice-cream*



A True Fairy Tale

Tártaro de salmão fumado
e pepino com chutney de cebola roxa

*Smoked salmon tartar,
cucumber and red onion chutney*

Dourada com bacon fumado, pickle de endívia,
esmagada de batata com estragão e molho de vinho tinto

*Gilt-head bream with smoked bacon, endive pickle,
crushed potato with tarragon and red wine sauce*

Sorbet de meloa e vinho de Porto branco

Cantaloup and white Port wine

Lombinho de porco preto confitado com tomilho-limão,
ragout de cogumelo ostra e gnocchi de abóbora com mangericão

*Black pork tenderloin with lemon thyme, oyster mushroom ragout
and pumpkin gnocchi with basil*

Parfait de leite creme com gelado de frutos silvestres
e crocante de amêndoa

*Custard cream parfait with red berry ice-cream
and crunchy almond*



To You With All My Heart

Terrina de foie gras com geleia de Porto,
laranja confitada e pão doce

*Terrine of foie gras with Port jelly,
orange confit and sweet bread*

Capuccino de cogumelos aromatizado de trufa

Cappuccino of mushrooms aromatised with truffle

Pregado e lagosta em caldo de marisco aromatizada
com lima kaffir, salada de algas

*Turbot and lobster in seafood broth aromatised with kaffir lime,
seaweed salad*

Sorbet de ruibarbo e gengibre

Rhubarb and ginger sorbet

Lombinho de borrego com sabores de vinha d'alhos,
puré de beringela assada com tomate, e cebolinhas grelhadas

*Lamb tenderloin flavoured with garlic, paprika and wine,
mashed roast aubergine with tomato, and grilled spring onions*

Tarte de chocolate e avelã
com gelado de iogurte e coulis de laranja

*Chocolate and hazelnut tart
with yoghurt ice-cream and orange coulis*



When Yes Means Forever

Mousse de queijo de cabra e mel
com crumble de brioche e pérolas de beterraba
*Goat cheese and honey mousse
with brioche crumble and pearls of beetroot*

Sopa de abóbora assada,
aromatizada com coentros
Roast pumpkin soup, aromatised with coriander

Risotto de cogumelos selvagens
com manteiga de trufas
Wild mushroom risotto with truffle butter

Bife de tofu com óleo de sésamo e gengibre,
pak-choi salteado com soja e shitake, e polenta frita
*Tofu steak with sesame oil and ginger,
sautéed pak-choi with soy and shitake, and fried polenta*

Tarte tatin de pêra e amêndoas
torradas com gelado baunilha
*Upside-down pear and almond tart
with vanilla ice-cream*



Joy of Life

Escolha uma entrada + um prato principal + uma sobremesa
Choose one starter + one main dish + one dessert

ENTRADAS / STARTERS

Salada de frango fumado / *Smoked chicken salad*
Salada de atum / *Tuna salad*
Creme de legumes / *Creamy vegetable soup*

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN DISHES

Esparguete napolitana / *Spaghetti napolitana*
Filete de robalo com arroz e legumes
Sea bass fillet with rice and vegetables

Douradinhos com batata frita e salada
Fish fingers with chips and salad

Bifinho de frango grelhado com puré de batata-doce e espinafres
Grilled chicken steak with mashed sweet potato and spinach

Bife de novilho com batata palito e legumes
Beef steak with french fries and vegetables

Hamburger de novilho com batata palito e salada
Beef hamburger with french fries and salad

SOBREMESA / DESSERT

Mousse de chocolate / *Chocolate mousse*

Pudim de caramelo / *Caramel pudding*

Taça de gelado (duas bolas; sabores: chocolate, baunilha, morango)
Ice-cream sundae (two scoops; flavours: chocolate, vanilla, strawberry)

Salada de fruta / *Fruit salad*

Idades: 3 aos 12. Inclui: pão e couvert.
Ages: 3 to 12. Includes: bread and couvert.



Valores e Condições na página de tarifas apresentada na parte final do kit.
Rates and Conditions in the Rates segment on the final part of the Wedding Kit.



Once in a Lifetime

SALADAS SIMPLES E COMPOSTAS SIMPLE AND COMPOSED SALADS

Seleção de saladas simples
Selection of simple salads

Molhos de saladas: Vinagrete, cocktail, iogurte, vinagrete balsâmico
Salad dressings: Vinaigrette, cocktail, yoghurt, balsamic vinaigrette

Rosbife com salada waldorf
Roast beef with waldorf salad

Salada de polvo à Algarvia
Algarvian octopus salad

Salada de beterraba marinada com laranja, rúcula e nozes
Marinated beetroot, orange, rocket and walnut salad

Salada de Queijo Chevre com amêndoa e molho de mel e limão
Goat cheese and almond salad with honey and lemon dressing

Cous-cous com frutos secos e salsa
Couscous with dried fruits and parsley

SOPA / SOUP

Creme de abóbora e beterraba
Creamy pumpkin and beetroot soup

PRATOS QUENTES / HOT DISHES

Bacalhau com crosta de broa em cama de grelos
Salted cod with cornbread crust on a bed of turnip sprouts

Robalo com molho de marisco e erva limeira
Sea bass with seafood and lemongrass sauce

Medalhão de porco
com migado de batata-doce e molho de alecrim
Pork medallion with crushed sweet potato and rosemary sauce

Peito de frango recheado com cogumelos
e molho de vinho tinto com mostarda
*Chicken breast stuffed with mushrooms
and red wine and mustard sauce*

Noodles de legumes e soja com shitake
Noodles with vegetables and soya with shitake

Batatinha assada à moda da avó
Grandmother's roast potatoes

Arroz de limão e coentros
Lemon and coriander rice

Misto de legumes assados
Roast mixed vegetables

SOBREMESAS / DESSERTS

Tarte de maçã
Apple tart

Pirâmide de profiteroles com molho de chocolate
Pyramid of profiteroles with chocolate sauce

Brigadeiro
Brazilian chocolate dessert

Bolo de cenoura
Carrot cake

Salada de fruta com hortelã
Fruit salad with mint

Tábua de queijos nacionais com compotas e mel
Board of national cheeses, preserves and honey



When Two Become One

SALADAS SIMPLES E COMPOSTAS SIMPLE AND COMPOSED SALADS

Seleção de saladas simples
Selection of simple salads

Molhos de saladas: Vinagrete, cocktail, iogurte, vinagrete balsâmico
Salad dressings: Vinaigrette, cocktail, yoghurt, balsamic vinaigrette

Travessa de camarão
Platter of prawns

Leitão assado
Roast suckling pig

Sapateira recheada
Stuffed brown crab

Travessa de enchidos
Platter of smoked sausages

Salada de grão com feta e abacate
Chickpea, feta and avocado salad

Feijão kenia com vinagrete de tomate seco e balsâmico
Kenya beans with dried tomato and balsamic vinaigrette

SOPA / SOUP

Sopa de peixe algarvia com pão frito
Algarvian fish soup with fried bread

PRATOS QUENTES / HOT DISHES

Garopa com estufado de alho francês e molho de espumante
Grouper with braised leeks and sparkling wine sauce

Polvo à Lagareiro
Roast octopus and potatoes in garlic and olive oil

Naco de novilho com molho de foie-gras aromatizado de trufa
Beef with foie-gras gravy aromatised with truffle

Lombinho de borrego com ervas do barrocal e cogumelos selvagens
Lamb tenderloin with Algarvian hinterland herbs and wild mushrooms

Tofu com sésamo e gengibre com pak-choi e molho ostra
Tofu with sesame and ginger with pak-choi and oyster sauce

Couve de bruxelas salteada com bacon
Sautéed brussels sprouts with bacon

Batata gratin
Potato gratin

Arroz de Jasmin
Rice flavoured by jasmine

SOBREMESAS / DESSERTS

Mini pasteis de nata
Mini cream tarts

Delícia algarvia
Algarvian delight

Torta de laranja
Orange roulade

Tarte amêndoa
Almond tart

Banana caramel cream
Banana caramel cream

Salada de fruta com hortelã
Fruit salad with mint

Tábua de queijos nacionais com compotas e mel
Board of national cheeses, jam and honey



Happily Ever After

SALADAS SIMPLES E COMPOSTAS SIMPLE AND COMPOSED SALADS

Seleção de saladas simples
Selection of simple salads

Molhos de saladas: Vinagrete, cocktail, iogurte, vinagrete balsâmico
Salad dressings: Vinaigrette, cocktail, yoghurt, balsamic vinaigrette

Salada Montanheira
Mountain salad (diced tomato, onion and oregano)

Salada de batata e mostarda
Potato and mustard salad

Feijão Frade com Atum e Oregãos
Black-eyed beans with tuna and oregano

Salada de frango fumado com chévre e Frutos Secos
Smoked chicken, goat cheese and dried fruits salad

SOPA / SOUP

Caldo Verde
Green cabbage soup

Gaspacho Andaluz
Andalusian gazpacho

QUENTES DA GRELHA E GUARNIÇÕES GRILLED SQUID WITH GARLIC AND CORIANDER OLIVE OIL

Franguinho Piri-piri
Chicken piri-piri

Medalhões de novilho
Beef medallions

Picanha

Costeletas de borrego
Lamb chops

Piano de porco
Pork spare ribs

Salmão
Salmon

Batata a Murro
Small baked potatoes

Arroz de Frutos Secos
Dried fruits rice

Tomate Grelhado
Grilled tomato

Batata Frita
French fries

Misto de Legumes Salteados
Sautéed mixed vegetables

SOBREMESAS / DESSERTS

Torta de laranja
Orange roulade

Bolo de chocolate
Chocolate cake

Semi-frio de morango
Strawberry bavaroise

Maçã assada com porto
Baked apple with Port

Salada de fruta com hortelã
Fruit salad with mint

Tábua de queijos nacionais com compotas e mel
Board of national cheeses, preserves and honey



Falling in Love With You

SALADAS SIMPLES E COMPOSTAS SIMPLE AND COMPOSED SALADS

Buffet de saladas simples e molhos
Selection of simple salads and dressings

Hummus

Cenoura algarvia
Algarvian carrots

Salada de pimentos assados com queijo feta
Roast pepper and feta salad

Salada montanheira
Mountain salad (diced tomato, onion and oregano)

Legumes grelhados com sementes de sésamo, rúcula e molho tzatziky
Grilled vegetables with sesame seeds, rocket and tzatziki sauce

Lentilhas com abóbora assada e tomilho-limão
Lentils with roast pumpkin and lemon thyme

Bulgur com frutos secos e salsa
Bulgur with dried fruits and parsley

SOPA / SOUP

Sopa minestrone
Minestrone soup

PRATOS QUENTES / HOT DISHES

Tagine de legumes
Vegetable tagine

Cous-cous com hortelã e coentros
Couscous with mint and coriander

Tortilla de alho francês e espargos
Leek and asparagus tortilla

Noodles de soja e sésamo com cogumelo ostra
Soy and sesame noodles with oyster mushrooms

Kafta de grão
Chickpea kafta

Batata-doce recheada com espinafres e brie
Sweet potato stuffed with spinach and brie

Polenta de abóbora e cajú, com molho de tomate assado com mangericão
Pumpkin and cashew polenta with roast tomato and basil sauce

Lasanha bolonhesa de soja
Soya bolognese lasagne

SOBREMESAS / DESSERTS

Ananás assado com água-mel, canela e rosmaninho
Roast pineapple with honey water, cinnamon and rosemary

Cheese-cake de nutella
Nutella cheesecake

Panacotta de frutos vermelhos
Red berry panna cotta

Tiramissú
Tiramisu

Brownie

Salada de fruta com hortelã
Fruit salad with mint

Tábua de queijos nacionais com compotas e mel
Board of national cheeses, preserves and honey



Valores e Condições na página de tarifas apresentada na parte final do kit.
Rates and Conditions in the Rates segment on the final part of the Wedding Kit.

**BEBIDAS
APÓS O JANTAR**

**AFTER DINNER
DRINKS**



Bebidas Jantar / Dinner drinks



**Bebidas Jantar 1
Dinner drinks 1**

Vinho branco Herdade da Barrosinha
Herdade da Barrosinha white wine

Vinho tinto Herdade da Barrosinha
Herdade da Barrosinha red wine

Águas minerais
Mineral water

Refrigerantes
Soft drinks

Cerveja nacional
National beer

**Bebidas Jantar 2
Dinner drinks 2**

Vinho branco Casa Santos Lima Chardonnay
Casa Santos Lima Chardonnay white wine

Vinho tinto Dão Catedral Reserva
Dão Catedral Reserva red wine

Águas minerais
Mineral water

Refrigerantes
Soft drinks

Cerveja nacional
National beer

**EM PRIMEIRO LUGAR O AMOR,
A SEGUIR, A FESTA!**

**FIRST COMES LOVE,
THEN COMES PARTY!**



Digestivos / Appetizers



Digestivos 1 / Digestives 1

Whisky J&B / *J&B Whisky*

Whisky Jameson / *Jameson Whiskey*

Medronho / *Medronho (strawberry tree spirit)*

Aguardente CRF / *Aguardente CRF (spirit)*

Brandy Macieira / *Macieira Brandy*

Baileys

Amarguinha / *Amarguinha (almond liqueur)*

Digestivos 2 / Digestives 2

Whisky J&B 15 anos / *J&B Whisky 15 year old*

Whisky Jameson / *Jameson Whiskey*

Medronho / *Medronho (strawberry tree spirit)*

Aguardente CRF / *Aguardente CRF (spirit)*

Cognac Courvoisier / *Courvoisier Cognac*

Baileys

Tia Maria / *Tia Maria (coffee liqueur)*

Cointreou

Valores e Condições na página de tarifas apresentada na parte final do kit.
Rates and Conditions in the Rates segment on the final part of the Wedding Kit.

Open Bar



Open Bar 1

Gin Gordon's / *Gordon's Gin*

Vodka Smirnoff / *Smirnoff Vodka*

Rhum Bacardy / *Bacardi Rum*

Whisky J&B / *J&B Whisky*

Cerveja nacional / *National beer*

Vinho branco Herdade da Barrosinha / *Herdade da Barrosinha white wine*

Vinho tinto Herdade da Barrosinha / *Herdade da Barrosinha red wine*

Águas Minerais / *Mineral water*

Refrigerantes / *Soft drinks*

Open Bar 2

Gin Bombay / *Bombay Gin*

Vodka Absolut / *Absolut Vodka*

Rum Havana Club / *Havana Club Rum*

Whisky J&B 15 anos / *J&B Whisky 15 year old*

Whisky Jameson / *Jameson Whiskey*

Cognac Courvoisier / *Courvoisier Cognac*

Cerveja nacional / *National beer*

Vinho branco HB / *HB white wine*

Vinho tinto HB / *HB red wine*

Águas Minerais / *Mineral water*

Refrigerantes / *Soft drinks*

Cocktails



Mojito / Caipirinha / Piña Colada

(valor apresentado por cocktail / *present rates, per cocktail*)

Garrafa / Bottle



Gin Gordon's / *Gordon's Gin*

Gin Bombay / *Bombay Gin*

Rum Bacardi / *Bacardi Rum*

Rum Havana 3 / *Havana Rum 3*

Whisky J&B / *J&B Whisky*

Whisky J&B 15 anos / *J&B Whisky 15 year old*

Whisky Jameson / *Jameson Whiskey*

Whisky Canadian Club / *Canadian Club Whisky*

Vodka Smirnoff / *Smirnoff Vodka*

Vodka Absolut / *Absolut Vodka*

Tequilla Sierra / *Tequilla Sierra*

Campari

Macieira / *Macieira Brandy*

Aguardente CRF / *Aguardente CRF (spirit)*

Medronho / *Medronho (strawberry tree spirit)*

Amarguinha / *Amarguinha (almond liqueur)*

Cointreau

Baileys

Tia Maria / *Tia Maria (coffee liqueur)*

CEIA À LUZ DAS ESTRELAS

MIDNIGHT SNACK



Ceia / Late Supper



PREGO / BEEF STEAK

Em bolo do caco com maionese de mostarda antiga e alho assado,
rúcula e tomate seco

*In a Madeira bun with old fashioned mustard mayonnaise and roast garlic,
rocket and dried tomato*

BIFANAS / PORK STEAK

Em pão de água com bacon crocante, alface e tomate

In Alentejo bread with crispy bacon, lettuce and tomato

QUICHES / QUICHES

Mini quiches de: salmão e espinafres; bacon fumado e alho francês;
queijo feta com pimento assado e azeitona verde.

*Mini quiches of: salmon and spinach; smoked bacon and leek; feta cheese
with roast pepper and green olive.*

PIZZA (6 PAX)

Margherita (tomate, queijo mozzarella e orégãos)

Prosciutto (tomate, queijo mozzarella, fiambre e orégãos)

Arizona (tomate, queijo mozzarella, cebola, atum, azeitonas e orégãos)

Margherita (tomato, mozzarella cheese and oregano)

Prosciutto (tomato, mozzarella cheese, ham and oregano)

Arizona (tomato, mozzarella cheese, onion, tuna, olives and oregano)

WRAPS

Frango (frango fumado, cornichão, rúcula, maionese de mostarda e parmesão)

Salmão (salmão fumado, tzatziki, cebola roxa, rúcula e alcázaras)

Veggie (Tahini, espinafre, tomate e abóbora assada)

*Chicken (smoked chicken, pickled gherkin, rocket, mustard mayonnaise and
parmesan) | Salmon (smoked salmon, tzatziki, red onion, rocket and capers)*

Veggie (Tahini, spinach, tomato and roast pumpkin)

PÃO COM CHOURIÇO / BREAD WITH CHORIZO

Mini pãezinhos recheados com chouriço

Mini rolls stuffed with Chorizo (smoked pork sausage)

SANDWICHES

Americana (maionese, queijo flamengo, fiambre, ovo cozido, alface e tomate)

Atum (atum, maionese de alcaparras, cebola roxa, alface e tomate)

*Frango (frango assado com especiarias e desfiado, couve-roxa marinada, cornichão e maionese de sriracha) *= ligeiramente picante

American (mayonnaise, mild cheese, ham, boiled egg, lettuce and tomato)

Tuna (tuna, caper mayonnaise, red onion, lettuce and tomato)

*Chicken (shredded spicy roast chicken, marinated red cabbage, pickled gherkin and sriracha mayonnaise) *= slightly hot

CALDO VERDE (20PAX) / GREEN CABBAGE SOUP (20 PAX)

Típica sopa portuguesa de batata com couve e chouriço

Typical Portuguese soup of potato, green cabbage and chouriço

(smoked pork sausage)

CREME DE TOMATE (20PAX) / CREAMY TOMATO SOUP (20 PAX)

Com croûtes de pão frito, bacon crocante e natas azedas

With fried croutons, crispy bacon and sour cream

CHURROS / CHURROS (FRIED DOUGH PASTRIES)

Com molho de chocolate, açúcar em pó e canela

With chocolate sauce, icing sugar and cinnamon

PASTÉIS DE NATA / CREAM TARTLETS

Tradicional pastel de nata, servido com canela em pó à parte

Traditional cream tartlet, served with powdered cinnamon separately

MUFFINS

Chocolate | Canela e mel | Iogurte e frutos vermelhos

Chocolate | Cinnamon and honey | Yoghurt and red berries

PROFITEROLES

Servidos com molho de chocolate, e natas açucaradas

Served with chocolate sauce and sweetened fresh cream

FRUTAS (10PAX) / FRUIT (10 PAX)

Frutas da época laminadas

Sliced fruits of the season

Valores e Condições na página de tarifas apresentada na parte final do kit.
Rates and Conditions in the Rates segment on the final part of the Wedding Kit.

Um bocadinho mais

Just a little extra



Suplementos / Upon Request Adds On

CANDY STATION

Gomas, rebuçados, caramelos,

chupa-chupas, marshmallows

Jelly beans, sweets, lollipops, marshmallows

PIPOCAS / POPCORN

Pipocas de vários sabores, doces e salgadas

Popcorn of various flavours, sweet and salty

ALGODÃO DOCE / COTTON CANDY

Tradicional algodão doce branco ou rosa

Traditional white or pink cotton candy

FONTE DE CHOCOLATE / CHOCOLATE FOUNTAIN

Com profiteroles, espetadas de fruta, frutas

(manga, morangos, banana, uvas), marshmallows, mini waffle's

With profiteroles, fruit kebab, whole fruit

(mango, strawberries, banana, grapes), marshmallows, mini waffles

MONTRA DE MARISCO / SEAFOOD DISPLAY

Camarão, sapateira, ostras, percebes,

ameijoas, mexilhão, lagostins, lagosta

Prawn, crab, oysters, goose neck barnacles,

clams, mussels, crayfish, lobster

SHOW-COOKING DE CATAPLANA

CATAPLANA SHOW COOKING

Cataplana de peixes e mariscos da nossa costa,

confeccionado de forma tradicional

Cataplana of fish and seafood from our coast,

cooked in the traditional way



Ficamos muito felizes por oferecer aos noivos... We are happy to Offer the Bride and Groom to Be...

CREPES / PANCAKES

Frutas: morangos, frutos silvestres, banana, manga, pêssego

Toppings: chocolate, morango, caramelo, nutella | Chantilly, natas azedas

Canela em pó, açúcar em pó Compota de laranja, mel, lascas de chocolate

Amêndoa torrada, nozes torradas

Fruits: strawberries, red berries, banana, mango, peach

Toppings: chocolate, strawberry, caramel, nutella | Chantilly, sour cream

Cinnamon, icing sugar | Orange jam, honey, chocolate shavings

Toasted almonds, toasted walnuts

WAFFLES

Waffles com frutas (banana, morango, frutos do bosque) e toppings

(caramelo, nutella, morango, maple syrup, chocolate)

Waffles with fruit (banana, strawberry, red berries) and toppings

(caramel, nutella, strawberry, maple syrup, chocolate)

RAW BAR

Ceviches | Tártaros | Ostras

Ceviches | Tartars | Oysters

SUSHI STATION

Maki | Nigiri | Uramaki | Futomaki | Sashimi, etc.

BISCUIT STATION

Scones | Madalenas | Muffins | Compotas | Manteigas,

Mel | Cremes de chocolate

Scones | Madeleines | Muffins | Preserves | Butter | Honey | Chocolate creams

ICE-CREAM STATION

Gelados de chocolate, baunilha, morango, caramelo, frozen iogurte, pistachio

Toppings: Toffee, caramelo, morango, chocolate, chantilly

American cookies, smarties, crumble, etc. | Taça ou cone de bolacha

Chocolate, vanilla, strawberry, caramel, frozen yoghurt, pistachio ice-creams

Toppings: Toffee, caramel, strawberry, chocolate, chantilly

American cookies, smarties, crumble, etc. | Cup or biscuit cone

Valor sob consulta./ Rates upon request.

Para casamentos cujo número de pessoas é inferior a 25 adultos pagantes, as condições e ofertas mencionadas serão sujeitas a análise.

Oferta de Alojamento para noite de núpcias em quarto Duplo Standard NAU.

Pequeno-Almoço continental servido no quarto na manhã da noite de núpcias (necessária a solicitação do mesmo durante o check-in).

Livre Acesso ao Circuito de SPA +50% de desconto em massagem de casal (sujeito a disponibilidade/não acumulável com outras promoções em vigor) oferta válida nos 3 dias que antecedem a cerimónia.

Oferta de Menu de Degustação para os noivos – não aplicável para menus buffet/ máximo de duas pessoas/reserva obrigatória com duas semanas de antecedência). No caso de virem mais que duas pessoas para degustação, será aplicada uma taxa de 70,00€ por pessoa.

Estão incluídas nos nossos Menus as decorações Standard NAU: Pérgula de Casamento com panos brancos decorativos; Mesa e cadeiras com capas e laços para o registo, noivos e convidados; Passadeira vermelha na zona da cerimónia; Cadeiras com capas e laços para o serviço de do Jantar; Atoalhados brancos; Seating Plan à chegada; Menus personalizados ao gosto dos Noivos (um por pessoa).

Oferta de serviço de Espumante Bruto durante o corte do Bolo dos Noivos.

Oferta de aluguer de espaços para casamentos com mais de 25 adultos pagantes.

For Weddings with less than 25 paying adults the conditions and offers mentioned are subject to an evaluation.

Complimentary one night stay on the Wedding Day in a NAU Standard Double Room Continental Breakfast served in your room on the morning of your Wedding day (this service demands request upon check-in)

Free access to our SPA circuit +50% off on a couples massage (service is subject to availability and cannot be a combined with other available offers). This offer is only valid for 3 days before and after the Wedding day.

Complimentary Menu Tasting of the chosen Wedding Menu for the Bride and Groom to be (this offer will not be applied for buffet Menus and demands a reservation with 2 weeks notice). If we have extra people tasting the chosen menu, a rate of 70,00€ per extra person will be charged.

Included in our Menu Rates is our NAU decorations: Gazebo with decorative white drapes; Table and chairs for the register, the Bride and the Groom; chairs covers with bows for the guests and red carpet in the ceremony area; Chair covers with bows for the Dinner service; White table cloth and napkins; Seating Plan; Customized menus; Standard NAU Table center piece.

Complimentary Brut Sparkling Wine service during the Wedding Cake cutting.

Exclusivity and Rental spaces space Rates are complementary for Weddings with more than 25 adult paying guests.





SÃO RAFAEL ATLÂNTICO

★ ★ ★ ★ ★

ALGARVE

Caminho das Sesmarias
8200-613 Sesmarias
Albufeira, Algarve, Portugal

37° 4' 39.6" N / 8° 16' 53.9" W

(+351) 289 599 420

saorafaelatlantico@nauhotels.com

www.saorafaelatlantico.com

Garrafa / Bottle

Valor por garrafa / Rates per bottle

Gin Gordon's / Gordon's Gin	90,00€
Gin Bombay / Bombay Gin	90,00€
Rum Bacardi / Bacardi Rum	105,00€
Rum Havana 3 / Havana Rum	120,00€
Whisky J&B / J&B Whisky	97,50€
Whisky J&B 15 anos / J&B Whisky 15 year old	120,00€
Whisky Jameson / Jameson Whiskey	105,00€
Whisky Canadian Club / Canadian Club Whisky	105,00€
Vodka Smirnoff / Smirnoff Vodka	105,00€
Vodka Absolut / Absolut Vodka	120,00€
Tequilla Sierra	90,00€
Campari	90,00€
Macieira / Macieira Brandy	75,00€
Aguardente CRF / Aguardente CRF (spirit)	105,00€
Medronho / Medronho (strawberry tree spirit)	90,00€
Amarguinha / Amarguinha (almond liqueur)	90,00€
Cointreau	105,00€
Baileys	105,00€
Tia Maria / Tia Maria (coffee liqueur)	105,00€

Ceia / Late Supper

Ceia com duração máxima de 1 hora. Caso queiram prolongar o horário, será aplicada uma taxa de aluguer de espaços. Valores apresentados por unidade, com as exceções previamente apresentadas (Pizza, Caldo Verde, Creme de Tomate & Fruta)

Late Supper with the maximum duration of 1 hour. If you wish to have it longer an extra rate will be applied for space rental. Rates presented per unit, with the exceptions previously presented (Pizza, Green Cabbage Soup, Creamy Tomato Soup & Fruit)

Prego / Beef steak	6,50€
Bifanas / Pork steak	4,00€
Quiches / Quiches	3,00€
Pizza (6 pax)	14,00€
Wraps	4,50€
Pão com chouriço / Bread with chouriço	2,00€
Sandwiches	3,50€
Caldo verde (20 pax) / Green cabbage soup (20 pax)	40,00€
Creme de tomate (20 pax) / Creamy tomato soup (20 pax)	40,00€
Churros / Churros (fried dough pastries)	1,50€
Pastéis de nata / Cream tartlets	1,00€
Muffins	2,00€
Profiteroles	2,00€
Frutas (10 pax) / Fruit (10 pax)	30,00€



PART I

PARA COMEÇAR / TO START

Welcome Cocktail (Canapés e Bebidas) com duração máxima de 1 hora.

Caso queiram prolongar o horário, será aplicada uma taxa de aluguer de espaços.

Canapés – Valores apresentados por unidade de canapé. Mínimo de 3 canapés por pessoa.

Bebidas – Valores apresentados por pessoa.

Welcome Cocktail (Appetizers and Drinks) with the maximum duration of 1 hour.

If you wish to have it longer an extra rate will be applied for space rental.

Appetizers – Rates presented per unit. We require a minimum of 3 canapes per person

Drinks – Rates presented per person.

Welcome Cocktail – Canapés / Appetizers

FRIOS / COLD DISHES

Wrap de salmão fumado com rúcula e queijo creme <i>Smoked salmon wrap with rocket and cream cheese</i>	1,75€
Vol-au-vent de queijo chévre com mel e tomilho <i>Goat cheese vol-au-vent with honey and thyme</i>	1,50€
Sopa fria de morango e lima / Cold strawberry and lime soup	1,50€
Sopa fria de melancia e menta / Cold watermelon and mint soup	1,20€
Bruschetta de tomate balsâmico e parmesão <i>Tomato with balsamic and parmesan bruschetta</i>	1,50€
Mini pastel de bacalhau com molho tártaro <i>Mini salted cod cakes with tartar sauce</i>	1,25€
Tartare de salmão fumado em rodela de pepino e tzatziki <i>Smoked salmon tartar on sliced cucumber and tzatziki</i>	1,75€
Espetadas de tofu e tomate cereja / Tofu and cherry tomato kebabs	1,75€
Cogumelos recheados com legumes e tomilho <i>Mushrooms stuffed with vegetables and thyme</i>	1,50€
Gaspacho Andaluz / Andalusian gazpacho	1,00€
Crostini de novilho e rábano / Beef and radish crostini	1,75€

QUENTES / HOT DISHES	
Mini Burger BBQ / <i>BBQ mini burger</i>	2,00€
Spicy pulled pork sandwich / <i>Spicy pulled pork sandwich</i>	2,00€
Mini empadas de galinha / <i>Mini chicken pies</i>	1,75€
Mini batata recheada com bacon crocante e cheddar <i>Mini potato stuffed with crispy bacon and cheddar</i>	1,50€
Bruschetta quente de cogumelos e tomilho <i>Hot mushroom and thyme bruschetta</i>	1,50€
Espetada de camarão grelhado com chutney de manga <i>Grilled prawn kebab with mango chutney</i>	1,75€
Crepes chineses com molho agri-doce <i>Spring rolls with sweet and sour sauce</i>	1,75€
DOCES / SWEETS	
Espetada de ananás caramelizado com canela <i>Caramelised pineapple and cinnamon kebab</i>	1,25€
Éclair de framboesa e chocolate / <i>Raspberry and chocolate éclair</i>	1,50€
Brownie de chocolate e nozes / <i>Chocolate and walnut brownie</i>	1,50€
Waffle em espetada com morango, banana e caramelo <i>Waffle in kebab with strawberry, banana and caramel</i>	1,75€
Mini tartelete de limão e mascarpone com framboesa <i>Mini tartlet of lemon and mascarpone with raspberry</i>	1,50€
Mini pastel de nata / <i>Mini cream tartlet</i>	1,50€
Bolinho de amêndoa / <i>Mini almond cake</i>	1,00€
Welcome Cocktail – Bebidas / Drinks	
Cocktail 1	5,00€
Cocktail 2	7,50€
Cocktail 3	9,00€

PART II

SET MENUS

Os menus abaixo, apresentam os seus valores por pessoa.

Na escolha dos menus apresentados, a opção "Bebidas Jantar" será oferta.

Todos os nossos menus incluem o serviço de Pão e Couvert. 2 horas de serviço

Rates below are per person. By choosing the below menu, "Dinner Drinks I" will be free of charge.

All our menus include the Bread and Couvert. 2 hour service

1 - Our Favorite Love Story	80,00€
2 - It Was Always You And Me	95,00€
3 - A True Fairy Tale	110,00€
4 - To You With All My Heart	160,00€
VEG - When Yes Means Forever	110,00€
KIDS - Joy of Life	25,00€

PART III

BUFFETS

Os menus abaixo, apresentam os seus valores por pessoa.

Na escolha dos menus apresentados, a opção "Bebidas Jantar I" será oferta.

Todos os nossos menus incluem o serviço de Pão e Couvert. 2 horas de serviço

Rates below are per person. By choosing the below menu, "Dinner Drinks I" will be free of charge. All our menus include the Bread and Couvert. 2 hour service

1 - Once In A Lifetime	80,00€
1 - When Two Become One	110,00€
BBQ - Happily Ever After	80,00€
VEG - Falling in Love With You	120,00€

PART IV

TCHIM...TCHIM

Bebidas Jantar / Dinner drinks

Os conjuntos de bebidas abaixo, apresentam os seus valores por pessoa.

Serviço durante o serviço de jantar (2 horas)

Rates below are per person. Service during the dinner service (2 hours)

Bebidas Jantar 1 / <i>Dinner drinks 1</i>	7,50€
Bebidas Jantar 2 / <i>Dinner drinks 2</i>	15,00€

Digestivos / Appetizers 1 drink per guest

1 bebida por convidado. Ronda depois do serviço de café e chá.

1 drink per guest. Round after the coffee and tea service.

Digestivo 1 / <i>Digestive 1</i>	5,00€
Digestivo 2 / <i>Digestive 2</i>	8,00€

Open Bar

Valores apresentados para a primeira hora de serviços / *Rates presented for the 1st hour of service*

Open Bar 1	17,50€
Open Bar 2	24,00€

Caso queiram continuar com o serviço de bebidas servidas durante o jantar
seguem abaixo os valores por 2 horas / por pessoa.

*If you wish to proceed with the same option of drinks served during the dinner service,
please find below rates for 2 hours / per person.*

Bebidas Jantar 1 / <i>Dinner drinks 1</i>	11,25€
Bebidas Jantar 2 / <i>Dinner drinks 2</i>	22,50€

Open Bar – Horas restantes / Following Hours

Open Bar 1	15,00€
Open Bar 2	22,00€

Cocktails

Preço por cocktail / *Rates per cocktail*

Mojito / Caipirinha / Piña Colada	8,00€
-----------------------------------	-------

CONDIÇÕES / CONDITIONS

Para casamentos cujo número de pessoas é inferior a 25 adultos pagantes, as condições e ofertas mencionadas serão sujeitas a análise.

Os preços acima apresentados são por pessoa e incluem IVA à taxa legal em vigor. Crianças até aos 3 anos: o hotel fornece um creme de legumes e uma opção de sobremesa à escolha (referente ao kids menu). As crianças neste grupo de idade não contarão como convidados.

Crianças dos 3 aos 12 anos (inclusive): 50% de desconto no menu selecionado – ou optam pelo Kids Menu – Joy Of Life.

O hotel deverá ser informado do número final de convidados com uma antecedência mínima de 15 dias antes do dia do Casamento. Será este o número considerado para efeitos de faturação.

Todos os valores apresentados podem ser alterados sem aviso prévio e estão sujeitos a confirmação.

A animação/decoração poderá ser sugerida pelo hotel com propostas que irão de encontro ao solicitado pelo cliente. Poderá também ser o cliente a tratar pessoalmente destes serviços, sendo obrigatório informar o hotel sobre o tipo de serviços contratado, o número de elementos, meios técnicos, entre outros. O Evento tem o término às 00h00. Após o horário estipulado, será cobrada uma taxa de 250,00€ por cada hora extra. Horário final de evento: 02h00.

Por motivos de Higiene e Segurança Alimentar não é permitida a entrada e saída de alimentos da ementa. A única exceção ao acima disposto prende-se com o Bolo dos Noivos, sendo o transporte e consumo do mesmo da inteira responsabilidade do cliente.

O hotel reserva-se no direito de cobrar um tarifário para taxa de rolha.

For Weddings with less than 25 paying adults the conditions and offers mentioned are subject to an evaluation.

The prices stated are per person and includes the corresponding Value Added Tax (VAT).

Children up to 3 years old: the hotel will provided a vegetable cream and a dessert option from the kids menu, free of charge. Children in this age group will not be considered as a wedding guest.

Children from the ages of 3 to 12 years old: 50% off in the selected menu or the Kids Menu – Joy Of Life

The hotel should be informed of the final guest count 15 days before the wedding day. This number will be considered for the billing procedure.

All stated rates are subject to changes without notice and are also subject to confirmation.

Entertainment and decoration options can be suggested by the hotel, upon the client's request. The client can also self-arrange these services, but is obliged to inform the hotel on the type of services, number of entertainers, technical logistics, among other arrangements.

The event should cease at midnight. After this time, a fee of 250,00€ shall be charged for each extra hour. The party time limit is 02:00am.

For Health, Food and Safety reasons, it is forbidden to bring food, to and from, the stated menus. The only exception is the wedding cake, which will be of the entire responsibility of the client and will also be subject to a claims waiver.

The hotel has the right to apply fee in regarding extra corkage bottles.

EXTRAS

Refeições para fornecedores contratados: 25,00€ por pessoa com bebidas alcoólicas não incluídas.

Taxa de Aluguer de Espaços com menos de 25 adultos pagantes, aplica-se o valor de 1.500,00€.

*Catering for suppliers: 25,00€ per person with non-alcoholic drinks included.
Restaurant Rental Fee with less than 25 paying adults the following rental fee will apply 1.500,00€.*

POLÍTICA DE PAGAMENTO

BILLING POLICY

Primeiro Depósito de Garantia não reembolsável no valor de 1.500,00€ com a confirmação escrita do Evento.

Restante valor a ser acertado 20 dias antes do dia do Casamento.

Os depósitos são considerados sobre o custo total estimado.

*First Guarantee deposit non-refundable of 1.500,00€, with a written confirmation for the wedding.
The remaining amount should be paid 20 days prior to the Wedding day.*

POLÍTICA DE CANCELAMENTO

CANCELLATION POLICY

Até 120 dias antes do dia de Casamento, será debitado um total de 1.500,00€. Cancelamento de serviços adicionais ao menu / buffet definido: Sem custos adicionais.

Até 15 dias antes do dia do casamento: será debitado 100% do valor total estimado. Cancelamento de serviços adicionais ao menu / buffet definido: será debitado 100% do valor total.

*Up to 120 (One hundred and twenty) days prior to the day of the event, a total of 1,500,00€ will be charged.
Cancellation of additional services beside the defined menu buffet: no costs will apply.
Up to 15 days to the wedding day: 100% of the total estimated amount will be charged.
Cancellation of additional services beside the defined menu / buffet: 100% of the total amount will be charged.*