



CASAMENTOS

HOTEL GOLF MAR

Prezados

O CENÁRIO PERFEITO

Um Dia Inesquecível

Obrigado por considerar o Hotel Golf Mar como um possível espaço para celebrar o seu casamento. Juntos faremos o seu sonho realidade.

A apenas 40 minutos de Lisboa, no topo da falésia, com uma excepcional paisagem sobre o Atlântico, ergue-se o Hotel Golf Mar. 220 hectares de vegetação exuberante, falésias de extraordinária beleza e acesso a praias de finas areias tornam este resort o cenário perfeito para celebrar momentos mágicos...

Com um ambiente romântico e um serviço distinto proporcionamos-lhe o evento da sua vida. Partilhe os seus desejos com a nossa experiente equipa e permita-lhes organizar o casamento dos seus sonhos.

Hotel Golf Mar

Com uma localização privilegiada para o profundo Atlântico, uma riqueza gastronómica, preços acessíveis e uma hospitalidade genuína, este é cenário ideal para eternizar este dia tão especial.

No Hotel Golf Mar tem à sua disposição versáteis salões para uma festa de casamento inesquecível. O nosso restaurante panorâmico com vista para o mar e para a praia de Porto Novo, com capacidade para 700 pessoas, é um espaço perfeito para a sua festa de casamento. Para um casamento exclusivo e com requinte, sugerimos o Salão Oceano, com capacidade para 300 pessoas e vistas magnificas sobre o Atlântico. O Terraço do Bar Londres, para dias soalheiros, permite um elegante cocktail de boas-vindas desfrutando do melhor de duas paisagens: um vale glaciado e o oceano infinito.

Em alternativa, a sua festa pode ter lugar num dos nossos espaços exteriores, seja nos relvados em frente ao hotel ou na Praia de Porto Novo, escolha entre o verde ou o mar como pano de fundo para o evento dos seus sonhos.

MENSAGEM PARA OS NOIVOS E SEUS FAMILIARES

Caros noivos e Familiares,

O Casamento é um dos momentos mais importantes da vida. Noivos, familiares e amigos dedicam muito do seu tempo na sua preparação para que tudo corra como o desejado.

No Golf Mar, já preparamos muitos casamentos, já assistimos a muitas festas, recebemos muitos casais para comemorarem esta data anos mais tarde e, com muita alegria, conhecemos algumas das crianças fruto desses casamentos. Somos de facto um hotel de Gerações.

Chegou a sua vez. E quero que saibam que podem contar com a nossa experiência, entusiasmo, dedicação e empenho na preparação deste evento tão importante. Preparámos cuidadosamente toda a informação para que possa escolher as várias opções de cocktails, ementa, bebidas, ceias, bem como todas as condições, protocolos e ofertas que o Hotel Golf Mar disponibiliza para os noivos. Esperamos poder acompanhá-lo nesta fase das vossas vidas e estamos ao dispor para tudo o que precisem.



Brígida Firmino

COCKTAIL

ROMEU E JULIETA

Bebidas

Águas

Soft Drinks

Cerveja

Martinis diversos

Porto Branco Seco

Vinho Branco e Rosé selecionado

Gin e Vodka

Canapés

Mini Pastéis de Bacalhau

Mini Croquetes de Vitela

Mini Chamuças

Crocante de farinha com compota

Canapés de Requeijão com Mel e Coentros

Folhadinhos de Linguiça

Pão recheado

Shot de Melão e Hortelã

Canapés de pasta de beterraba com castanha de caju

20€ | por pessoa

Opção incluída no Kit de Casamento

COCKTAIL

AMOR DE PERDIÇÃO

Bebidas

Águas

Soft Drinks

Cerveja

Martinis diversos

Porto Branco Seco

Vinho Branco e Rosé selecionado

Gin e Vodka

Sangria de Espumantes com Frutos Vermelhos

Kir Royal (Espumante e Creme de Cassis)

Canapés

Mini Pastéis de Bacalhau

Profiteroles com Mousse de
Salmão e Pimenta Rosa

Talos de Aipo, Queijo Chèvre e Noz

Canapés de Paté de Farinheira

Wrap de Espinafres com Queijo Creme

Espetadinhas de Frango com Sementes

Ceviche de Camarão

Mousse de Pato com Tostas e Coulis de Frutos Vermelhos

Canapé de Cogumelos e Funcho

Cappuccino de Cogumelos e Tomilho

27€ | por pessoa

COCKTAIL

ALMA GÉMEA

Bebidas

Águas

Soft Drinks

Cerveja

Martinis diversos

Porto Branco Seco

Vinho Branco e Rosé selecionado

Gin Premium e Vodka

Sangria de Espumantes com Frutos Vermelhos

Kir Royal (Espumante e Creme de Cassis)

Sumo natural de frutas da época

Canapés

Presunto Ibérico Laminado

Empadinhas de Galinha

Bolinhas de Alheira de Caça

Paté de Farinheira sobre Tosta de Pão Salão

Queijo Brie com Mel de Rosmaninho

Wrap de Salmão com Queijo Creme

Ceviche de Camarão

Gravlax de Salmão

Mini Pizzas

Shot de Tomate com Fios de Ovos

Espetadinhas de Fruta

Canapés de cogumelos e funcho

33€ | por pessoa

MENUS DE BANQUETE

Selecionar um prato de cada

AMOR PERFEITO

Entradas

Sopa Rica de Peixe da nossa
Costa com Coentros Frescos

Creme de Legumes com Amêndoas
Torradas e Redução de Vinho Tinto

Creme de Ervilhas, Nata
em Creme e Bacon Crocante

Prato De Peixe

Lombo de Perca com Molho de Amêijoas
ao Bulhão Pato, Batata Assada
e Espinafres Salteados

Bacalhau Confitado com Couve
e Batatinhas assadas

Rolinhos de Peixe Galo com Camarão,
Arroz de tomate e Legumes Salteados

Prato De Carne

Perna de Pato Estufada com Sabores do Campo,
Batata Doce Assada e Cogumelos Sauté

Escalopes de Novilho com Molho de Café,
Gratin de Batata e Espargos Verdes

Cachaço de Porco assado com molho de Ameixa,
Batatinhas Assadas e Legumes Estufados em Ratatouille

Sobremesas

Mil Folhas de Chocolate em 3 Texturas,
Gelado de Framboesa e Creme de Leite

Papos de Anjo com Cravinho e Quenelles de Requeijão

Crumble de Maçã com Gelado de Baunilha e Canela
Café

50€ | por pessoa

Opção incluída no Kit de Casamento

MENUS DE BANQUETE

Selecionar um prato de cada

FEITIÇO DA LUA

Entradas

Creme de Cogumelos com Tomilho fresco
Bisque de Lagostins com Piso de Coentros
Trouxinha de Queijo com Pera e Marmelada em Folha Brick e Mescla de Salada

Prato De Peixe

Lombinhos de Bacalhau em Cama de Cebolada e Crosta da Broa de Milho
Medalhões de Perca com Molho de Camarão, abraçado de Feijão-verde e Crocante de Batata-doce
Lombo de Tamboril com Ameijoas, esmagada de Batata e Tomate

Prato de Carne

Bife de Novilho com Molho de 3 Pimentas, Arroz Basmati e Legumes Assados
Lombinho de Porco com Migas de Feijão Frade
Perna de Borrego no Forno com Espargos Verdes e Batata Assada

Sobremesas

Tarte de Chocolate com sorbet de Tangerina e Frutos Vermelhos em coulis
Espetada de Frutas e Leite Creme Queimado
Pudim Abade de Priscos com Carpaccio de Abacaxi
Café

65€ | por pessoa

MENUS DE BANQUETE

Selecionar um prato de cada

SONHO DIVINO

Entradas

Escalope de Foie Gras Sauté com Maçã Caramelizada e Torrada de Brioche

Aveludado de Aves com Pinhão Torrado e Redução de Vinho Tinto

Vol-au-vent de Marisco sobre mistura de Alfaces e Molho de Gengibre

Prato de Peixe

Dueto de Tamboril e Salmão em Papelote e Batata Assada

Medalhões de Perca com Molho de Champanhe, Estufadinho de Legumes e Batata Duchese

Folhado de Bacalhau com Puré de Grão e Mistura de Ervas Frescas

Prato de Carne

Cabrito no Forno, Batatinhas Assadas e Grelos Salteados

Bifes do Lombo de Vitela Branca com Sementes de Sésamo, Gratin de Batata e Legumes Salteados

Lombinho de Porco com Molho de Moscatel e Strudel de Legumes

Sobremesas

Demi-Cuit de Chocolate com Sorbet de Limão e Coulis de Frutos Vermelhos

Surpresa Conventual de Toucinho do Céu e Priscos com Creme Inglês

Tarte de Limão com Gelado de Morango e Coulis de Frutos Vermelhos

Café

75€ | por pessoa

ALTERNATIVA VEGETARIANA

selecionar um prato de cada

Sopas

Aveludado de Cogumelos

Creme de Legumes com Amêndoa Torrada
e redução de Vinho Tinto

Entradas

Salada de Tofu com Beringela, Maçã e Milho

Doce com Molho de Gengibre

Salada de Quinoa com Manga, Passas
de Uva e Agrião

Prato Principal

Guisado de Legumes e Tofu, Batata Doce

Assada e Espargos Verdes

Strogonoff de Cogumelos e Curgete
com Creme de Soja

Chili Vegetariano

MENU PARA CRIANÇAS

selecionar um prato de cada

Sopas

Creme de Legumes

Creme de Espinafres

Prato Principal

Douradinhos com Arroz de Cenoura

Hambúrguer com Ovo e Batata Frita

Esparguete à Bolonhesa

Sobremesas

Mousse de Chocolate

Gelatinas Coloridas

Bola de Gelado

Bebidas

Refrigerantes

Água

25€ | por criança até aos 11 anos

BUFFET DE FRIOS

AFRODITE

Mini Croquetes de Vitela
Mini Rissóis de Camarão
Mini Pastéis de Bacalhau
Dueto de Quiche e Pizza
Enchidos Regionais Assados
Mesa de Carnes Frias
Mesa de Queijos
Franguinho do Campo Assado
Bola de Bacalhau
Batata Pala-pala
Seleção de Saladas Simples

30€ | por pessoa

VÉNUS

Mini Croquetes de Vitela
Mini Rissóis de Camarão
Mini Pastéis de Bacalhau
Chamuças de Frango
Dueto de Quiche e Pizza
Enchidos Regionais Assados
Presunto Ibérico Fatiado
Mesa de Carnes Frias

CUPIDO

Mini Croquetes de Vitela
Mini Rissóis de Camarão
Mini Pastéis de Bacalhau
Dueto de Quiche e Pizza
Enchidos Regionais Assados
Mesa de Carnes Frias
Mesa de Queijos
Bola de Bacalhau
Leitão Assado
Cascata de Camarão
Batata Pala-pala
Seleção de Saladas Simples

40€ | por pessoa

Mesa de Queijos
Bola de Bacalhau
Leitão Assado
Cascata de Camarão
Sapateira Recheada
Salmão Fumado com Molho de Gengibre
Batata Pala-pala
Seleção de Saladas Simples

55€ | por pessoa

SORBET E SHOT TIRA GOSTOS

Selecionar um prato de cada

SORBET

Tangerina e hortelã

Maçã Verde

5€ | por pessoa

SHOT

Shot de Lima e Gengibre

Shot de Tangerina e Hortelã

5€ | por pessoa

CEIAS

EROS

Canja de Galinha do Campo
Mini Bifanas
Leite Creme Queimado e Pastéis de Nata

10€ | por pessoa

DIONÍSIO

Caldo Verde com Broa de Milho
Mini Preguinhos
Fruta laminada (2 variedades)
Leite Creme Queimado e Pastéis de Feijão

15€ | por pessoa

ZEUS

Caldo Verde com Broa de Milho
Mini Preguinhos
Pão de Leitão
Espetadas de fruta
Minibolas de Berlim e Chocolate Quente

20€ | por pessoa

BUFFET SOBREMESAS

SEGREDOS DA NOSSA CONFEITARIA

Arroz Doce
Pudim Golf Mar
Tarte de Limão
Bolo de Bolacha
Torta de Laranja
Tarte Bom Bocado
Mousse de Chocolate
Cheesecake de Frutos Vermelhos
Crème Brûlée
Seleção de Frutas Frescas da Época e Tropicais
Mesa de Queijos Nacionais e Internacionais
Os Melhores Pães selecionados pelo Chef

15€ | por pessoa

SEGREDOS DO CONVENTO

Tarte de Amêndoa
Pudim Abade de Priscos
Torta de Laranja
Toucinho do Céu
Encharcada
Pão de Ló de Alfeizerão
Papos de Anjo com Cravinho
Sericaia com Ameixa de Elvas

18€ | por pessoa

Parte de Feijão de Torres Vedras
Seleção de Frutas Frescas da Época e Tropicais
Mesa de Queijos Nacionais e Internacionais
Os Melhores Pães selecionados pelo Chef

BOLO DE NOIVA

Selecionar 1 opção de cada

BISCUIT

- Chocolate
- Cacau e Amêndoa
- Nozes
- Pão de Ló
- Pão de Ló com Massa Folhada
- Red Velvet

RECHEIO

- Chocolate
- Coulis de Frutos Vermelhos
- Doce de Ovo
- Creme de Pasteleiro
- Chocolate Branco
- Mousse de Manga
- Creme de Café

COBERTURA

- Pasta de Açúcar
- Doce de Ovos
- Chocolate
- Chocolate Branco
- Chantilly

Oferta do Hotel

VINHOS

SELEÇÃO BRONZE

Pinta Negra Branco, Lisboa

Pinta Negra Tinto, Lisboa

6€ | por pessoa

Opção incluída no Kit de Casamento

SELEÇÃO PRATA

Vinho Branco Prova Régia, Lisboa

Vinho Branco Quinta de Cabriz, DOC Dão

Vinho Tinto Quinta de Cabriz, DOC Dão

Vinho Tinto Borba, DOC Alentejo

9€ | por pessoa

selecionar um Vinho Branco e um Vinho Tinto

SELEÇÃO OURO

Vinho Branco Planalto, DOC Douro

Vinho Branco Dory Colheita, Lisboa

Vinho Tinto Esteva, DOC Douro

Vinho Tinto Piriqueta, Setubal

10€ | por pessoa

selecionar um Vinho Branco e um Vinho Tinto

DIGESTIVOS

Os Digestivos são efetuados em Serviço Bar Aberto pelo período de 2 horas

SELEÇÃO ROLIÇA

Whisky Novo
Aguardente Velha
Licor Beirão
Amêndoa Amarga
Baileys
Vinho do Porto

14€ | por pessoa
Opção incluída no Kit de Casamento

SELEÇÃO WELLINGTON

Whisky Novo
Whisky Velho
Aguardente Velha
Licor Beirão
Amêndoa Amarga
Baileys
Vinho do Porto
Gin

17€ | por pessoa

SELEÇÃO VIMEIRO

Whisky Novo
Whisky Irlandês
Whisky Velho
Aguardente Velha
Licor Beirão
Amêndoa Amarga

20€ | por pessoa

Baileys
Gin Premium
Vodka
Vinho do Porto

CONDIÇÕES | CASAMENTOS

CERIMÓNIA CIVIL

Em caso de realizar uma Cerimónia Civil, pode optar pela seguinte decoração:

400€ / Standard - Espaço com cobertura para os noivos (em caso de cerimónia ao ar livre), cadeiras em plateia e passadeira. (inclui tule branco, passadeira, fita cetim cadeiras) **NÃO INCLUI ARRANJO FLORAL**

A realizar nos espaços do hotel.

900€ / Praia de Porto Novo* - Montagem na praia que inclui: cobertura para os noivos, cadeiras e passadeira

*Para realizar o seu casamento na praia necessita de algumas licenças (as licenças devem ser solicitadas pelos noivos ou pelo responsável pelo Casamento e devem ser solicitadas com um prazo mínimo de 30 dias):

Utilização do espaço da praia: Autorização da Capitania do Porto de Peniche [tel: +351 262 784 109 ou capitania.peniche@marinha.pt]

Licença para Música ou Fogo-de-Artifício: Licença Especial de Ruído emitida pela Camara Municipal de Torres Vedras [tel: +351 261 310 400 ou geral@cm-tvedras.pt]

OFERTAS

Prova do Menu Contratado para 4 Pessoas

Na adjudicação e de acordo com a ementa escolhida.

Acima de 4 pessoas o Hotel terá de cobrar 50% sobre o valor da ementa.

Menus personalizados impressos

OFERTAS PARA NOIVOS

Uma Noite em Júnior Suite, em regime de Alojamento e Pequeno-Almoço e Especial Noivos (Espumante, Petit-fours, Flores e Água)

Massagem especial para noivos (45 minutos)

COMPOSIÇÃO EMENTAS

Conjunto de ementas fixas constituídas por:

- Aperitivos: serviço volante
- Ementa principal: servido à mesa
- Ceia e Frios: formato Buffet

Alterações às ementas definidas são passíveis de nova orçamentação.

PREÇOS E CONVIDADOS

PREÇOS

Os preços dos menus apresentados são por pessoa.

Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor.

CONVIDADOS

Número Mínimo 100 pessoas.

Descontos: 10% no Alojamento (sobre a Melhor Tarifa Disponível) dos convidados

DURAÇÃO DO SERVIÇO

A duração do serviço é de 8 horas a partir da hora contratada para o início do evento.

A duração do cocktail é de 1 hora. A duração do bar aberto é de 2 horas.

DECORAÇÃO & FLORES

Mediante orçamento e disponibilidade do hotel.



HOTEL GOLF MAR

EVENTOS@HOTELGOLFMARVIMEIROPT

HOTELGOLFMARVIMEIROPT

(+35) 261 980 800

PRAIA DE PORTO NOVO, 2560-
100 MACEIRA TVD

Praia-Mar