



ROYAL MARINE
PRESTIGE TRIPS

NATAL 2026

Bali 5.4

Open Space

Jantares de Natal privados para a sua equipa no Tejo — um catamarã à vela de luxo, menus assinados pelo chef e Lisboa iluminada ao entardecer.

CATAMARAN À VELA · ATÉ 37 PASSAGEIROS · ALUGUER PRIVADO



TRIPULAÇÃO PROFISSIONAL
CONFORTO & SEGURANÇA



CHEF A BORDO
MENUS DE NATAL



BAR ABERTO
SOFT & PREMIUM



SERVIÇOS PERSONALIZADOS
FEITOS À MEDIDA



VALOR DO ALUGUER PRIVADO

Escolha a *duração*

IVA • COMBUSTÍVEL • TRIPULAÇÃO • SEGURO INCLUÍDO

2 HORAS

1 170 €

3 HORAS

1 540 €

4 HORAS

1 910 €

5 HORAS

2 280 €

6 HORAS

2 650 €

8 HORAS

3 395 €

Valores para **18 passageiros** | + **43 €** por cada passageiro adicional | Até 37 Passageiros

Jantar de Natal *no Rio Tejo*

75 €
POR PESSOA

Português

ENTRADA

Creme de Castanha com Presunto de Porco Preto

Castanhas, presunto de porco preto e tomilho

PRATO PRINCIPAL

Carne de Porco à Alentejana

Cachaço de porco, amêijoas, pickles e azeitonas

Contém marisco

ou

Polvo à Lagareiro

Polvo, mil-folhas de batata e azeite de alho

Contém moluscos

SOBREMESA

Pudim Abade de Priscos

Crumble de canela e laranja

Contém ovo

Mediterrânico

ENTRADA

Ajo Blanco com Atum Cru e Maçã Verde

Amêndoas, alho, atum e maçã

Contém peixe e frutos secos

PRATO PRINCIPAL

Costeletas de Borrego

Batata esmagada, pimentos assados e hortelã

ou

Fideuà de Gambas

Massa fideuà, gambas e aioli

Contém marisco, glúten e ovo

ou

Risotto de Cogumelos e Trufa

Contém lactose

SOBREMESA

Panna Cotta

Azeite biológico de Trás-os-Montes e fior de sal

Contém lactose

Italiano

ENTRADA

Carpaccio de Beterraba Assada

Burrata, avelãs e pesto de manjerição

Contém lactose e frutos secos

PRATO PRINCIPAL

Ossobuco de Vitela

Risotto alla Milanese

Contém lactose e aipo

ou

Ravioli de Dourada com Marisco

Dourada, gambas, lulas e amêijoas

Contém glúten, lactose e frutos e marisco

ou

Ravioli de Abóbora

Manteiga e salva estaladiça

Contém glúten, lactose e frutos secos

SOBREMESA

Tiramisù Clássico

Mascarpone, café expresso e cacau

Contém glúten

SERVIÇO DE CATERING & BAR

A bordo, *todo o ano*

Open Bar Soft 12.3 €

POR PESSOA · POR HORA

Cerveja, vinho, refrigerantes, café & água

Open Bar Premium 24.6 €

POR PESSOA · POR HORA

Gin, vodka, rum, cerveja, vinho, refrigerantes, café & água

BBQ Menu 51 €

POR PESSOA · MIN. 4 HORAS

- Picanha, Frango & Salsicha Portuguesa
- Fruta fresca, pão e salada
- Tábua de Queijos & Enchidos
- Hummus & Guacamole

Sushi Menu 51 €

POR PESSOA

20 peças de Sushi

Sushi Man 90.5 €

POR PESSOA

Sushi preparado ao vivo por um Chef

Finger Food 28.5 €

POR PESSOA

- Tábua de Queijos & Enchidos
- Pão & Fruta Fresca
- Hummus & Guacamole

Finger Food Premium 42 €

POR PESSOA

- Tábua de Fruta & Enchidos
- Tábua de Queijos, Pão & Frutos Secos
- Nachos com Guacamole and Hummus
- Batatas Fritas Doces
- Croquetes, Rissóis & Chamuças
- Chouriço Assado
- Prego no Pão com salada
- Pastéis de nata
- Bolo de Chocolate

Brunch a bordo 41 €

POR PESSOA

- Croissants | Pastéis de Nata | Muffins
- Pão Fresco | Baguete Rustica | Biscoitos
- Tábua de Queijos & Enchidos | Fruta
- Compota | Manteiga | Mel | Nutella
- Iogurte com Granola
- Paté com tostinhas
- Guacamole com nachos
- Sumo de Laranja | Limonada | Coffee



NATAL A BORDO

Ideal para *a época*

DJ AO VIVO

Indicado para momentos de festa, playlist à medida

165€ por hora

ATIVIDADE DE EQUIPA

Jogos, desafios e atividades dinâmicas que promovem a união, a comunicação e o espírito de equipa, garantindo momentos de diversão e convívio.

Desde 50€ por pessoa

Decoração de Natal

850 €

Catamaran decorado interior e exterior



Luzes Festivas



Velas



Flores

A NOSSA RECOMENDAÇÃO

Recomendamos sempre o formato em pé — mais fluido, com os convidados a circular entre o convés, o salão e o flybridge.

