



ALUGUER PRIVADO
TERRACE



CAPACIDADE
60 PASSAGEIROS



TIPO DE BARCO
CATAMARAN À VELA



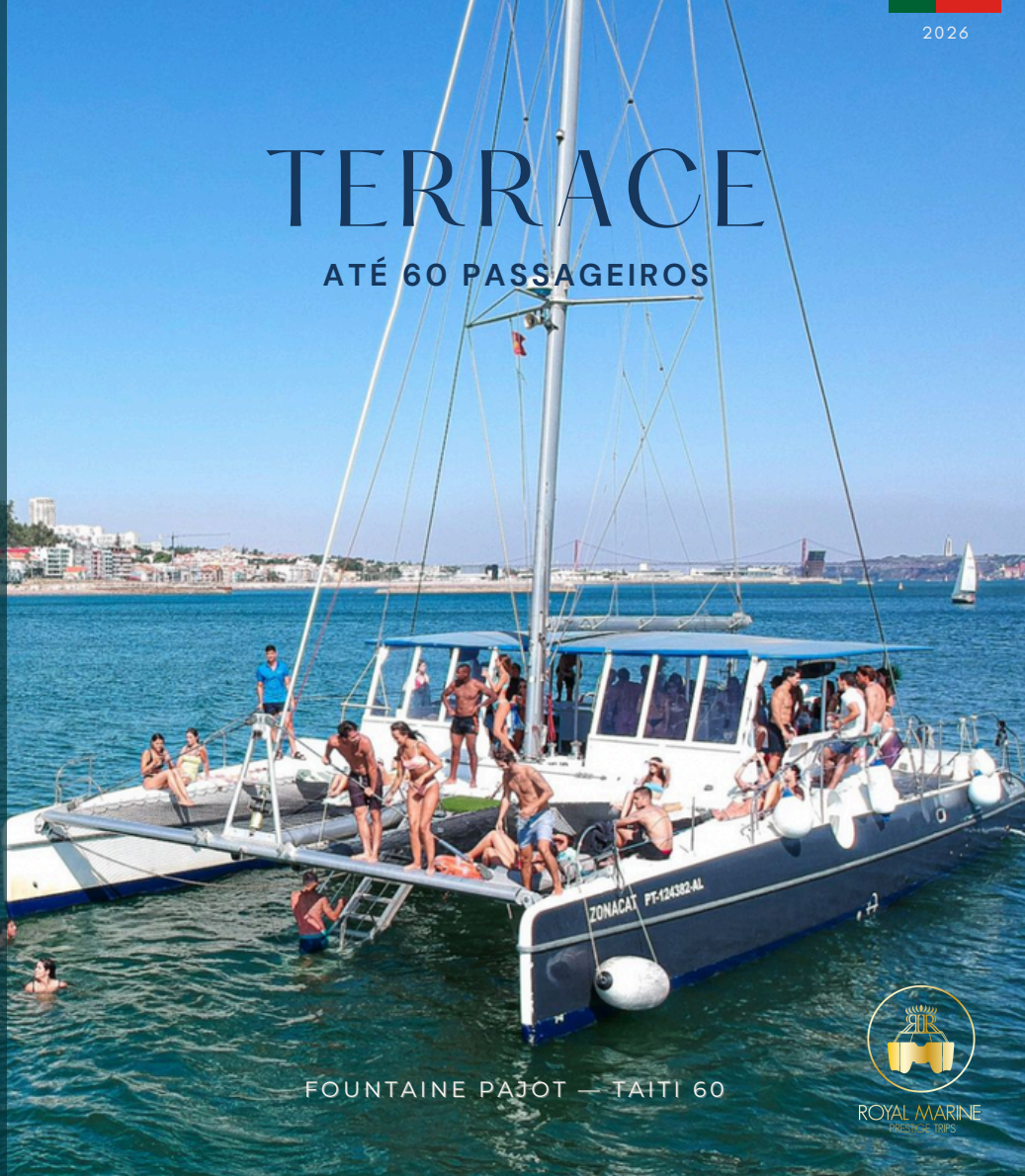
TRIPULAÇÃO PROFISSIONAL
CONFORTO & SEGURANÇA



ROTEIROS DISPONÍVEIS
**LISBOA | OEIRAS
CASCAIS | SETÚBAL**

TERRACE

ATÉ 60 PASSAGEIROS



FOUNTAINÉ PAJOT — TAITI 60



ROYAL MARINE
MARINE TRIPS

2H - 1015€

3H - 1410€

4H - 1805€

5H - 2200€

6H - 2595€

8H - 2990€

VALORES PARA 25 PASSAGEIROS

ACRESCE 29€ POR CADA PASSAGEIRO EXTRA ATÉ 60 PASSAGEIROS



CATERING & BAR
SERVIÇOS DISPONÍVEIS



TAXA DE SUNSET
**ACRESCE 395€ EM HORÁRIOS
AO PÔR DO SOL**



SERVIÇOS PERSONALIZADOS
ÀS SUAS NECESSIDADES



EXPERIÊNCIAS & EXTRAS
DJ | FADO | TEAMBUILDING



COLUNA
BLUETOOTH



TAXA DE ROLHA POR PESSOA 12,5€

Caso o cliente traga as suas próprias comidas e/ou bebidas deve providenciar refrigeração e materiais necessários.

Bebidas que tenham por base vinho tinto ou bebidas pretas (vinho tinto, sangria tinta, vodka preta) são proibidas, e as cervejas deverão ser de lata

BAR

VALORES POR PESSOA

- **SUNNY BAR** - 2H - 21€ | 3H - 33€ | 4H - 45€ | 5H - 57€
Cerveja, Sidra, Vinhos, Espumante, Refrigerantes, Café & Água
- **BREEZE BAR** - 2H - 28€ | 3H - 41€ | 4H - 55€ | 5H - 68€
Sunny Bar + Gin, Vodka, Rum, Tequila, Whisky & Aperol
- **GOLDEN BAR** - 2H - 34€ | 3H - 51€ | 4H - 68€ | 5H - 85€
Sunny Bar + Mojitos, Caipirinhas e Cocktails

SNACKS

VALORES POR PESSOA

- **FRUTA & SNACKS** - 23€
- **SNACKS PREMIUM** - 26€
- **PETISCOS À PROA** - 31€ - escolher 6 opções
- **BRUNCH A BORDO** - 26€

MENUS

VALORES POR PESSOA

- **SABORES DO CARIBE** - 40€
- **SUSHI** - desde 55€
- **COCKTAIL MENU** - 38€
- **COCKTAIL MENU PREMIUM** - 43€
- **4 MOMENTOS** - desde 43€
- **5 MOMENTOS** - desde 60€
- **CHEF PREMIUM** - desde 65€

SNACKS

FRUTA & SNACKS - 23€ por pessoa

Batatas Chips | Batatas Chips doce | Torradinhas | Pipocas
Cones de Milho | Nachos & Guacamole | Frutos Secos | Grissinis
Creme de Queijos | Húmus de Manjerição | Espetadas de Frutas

SNACKS PREMIUM - 26€ por pessoa

Tábua de Queijos e enchidos | Batatas Chips | Batatas Chips
doce | Torradinhas | Cones de Milho | Nachos & Guacamole
Grissinis | Pipocas | Frutos Secos | Húmus de Manjerição
Espetadas de Frutas | Caponata

PETISCOS À PROA - 31€ por pessoa - escolher 6 opções

- Tábua de Queijos e enchidos
- Couvert (azeitonas, pão e caponata)
- Mini chamuças (frango ou vegetais)
- Mini pastéis de bacalhau
- Gyosas de vegetais
- Mini croquetes de carne
- Espetadas cherry com mozzarella e manjerição
- Enroladinhos de queijo pimento red e espinafres
- Bruschetta de tomate e pesto
- Espetadas de melão e presunto
- Bolo da avó (mármore, chocolate inglês, laranja)
- Panacotta de coco (frutos vermelhos ou maracujá)
- Fruta variada
- Brownie de chocolate
- Trufas de chocolate
- Pastéis de nata

MENUS

BRUNCH A BORDO - 26€ por pessoa

Iogurte natural com muesli
Cesto de Pão
Queijo, fiambre e mozzarella fresca
Ovos mexidos com mozzarella e bacon/cogumelos
Bolo de avó (mármore, chocolate inglês, laranja)
Fruta variada
Sumo de Laranja natural
Limonada de hibisco com limão
Leite, Café & Chá

SABORES DO CARIBE - 40€ por pessoa

Tacos & Tortillas | Nachos & Guacamole | Queijo Philadelphia
Chili com carne | Bacon acebolado
Carne picada refogada | Camarão
Brotos de feijão | Tomate temperado
Refogado de courgette e beringela
Frango desfiado picante | Pasta de húmus
Panacotta de coco (frutos vermelhos ou maracujá)

SUSHIMAN

Chef a bordo - preparação em tempo real

Em regime Buffet - 55€

Em regime Serviço à mesa - 64€

COCKTAIL MENU - 38€

- Espetadas de melão e presunto
- Espetadas de bolinhas de mozzarella, manjeriçao e tomate cherry
- Gyozas de vegetais
- Mini empadas de pato
- Mini pastéis de bacalhau
- Mini croquetes de carne
- Canapés com philadelphia, peito de peru, framboesa, endro e azeite
- Mini wraps de queijo, pimento vermelho e espinafres
- Mini wraps de presunto, rúcula e philadelphia
- Bruschetta de tomate e pesto
- Bruschetta de tomate seco, manjeriçao e brie
- Bruschetta de focaccia com philadelphia, rúcula, manga e tiras de salame
- Camarão panado com molho tártaro
- Saquinho crocante de espinafres
- Salada de fruta
- Bombons de chocolate (banana, coco, amêndoa e tamarindo)
- Mini pastéis de nata
- Mini tortas de Azeitão
- Bolo da avó (caramelo e nozes, chocolate ou laranja)

*ESCOLHER 6 OPÇÕES

CADA OPÇÃO ADICIONAL: 6€

COCKTAIL MENU PREMIUM - 43€

Cocktail

+

Caldo verde

Mini hambúrgueres

Salada de polvo

Ceviche de peixe branco

Ragu de vitela com creme de polenta, philadelphia e tomate seco

Gnocchi com ragu de vitela gratinado com queijo

Caril de frango e vegetais com arroz perfumado

Saladinha de frango e grão

Arroz de pato à moda do Chef

Tártaro de salmão com pepino e endro

Bacalhau com natas, camarão, espinafres e broa

Salada de bacalhau com grão

Salada de salmão fumado com abacate/manga e rúcula

*ESCOLHER 3 OPÇÕES DO MENU COCKTAIL

+ 3 OPÇÕES DO MENU COCKTAIL PREMIUM

CADA OPÇÃO ADICIONAL: 7€



Serviço de Catering:

- Reservas entre 3 e 2 dias antes do evento: será aplicada uma taxa de urgência de 50% sobre o preço total por pessoa.
- Confirme por favor se algum participante tem alergias, intolerâncias ou requisitos alimentares especiais, para que se ajuste o catering em segurança.
- Grupos com menos de 50 pessoas: será aplicado um acréscimo de 1€ + IVA por pessoa.
- Uniformidade do menu: todos os participantes devem escolher os mesmos pratos principais. As sobremesas podem variar, desde que haja um mínimo de 25 unidades iguais. Para grupos superiores a 50 pessoas, é possível escolher até duas sobremesas diferentes.
- Pratos adicionais ao menu escolhido: terão uma taxa extra de 30% aplicada sobre o valor do menu, por pessoa.

Extras

- DJ EXPERIENCE - 175€ por hora
- FADO A BORDO - (1H) - 620€
- MÚSICA AO VIVO (POR HORA) - 370€
- SAXOFONISTA (POR HORA) - 280€
- SISTEMA DE SOM FESTA - 185€
- FOTÓGRAFO (POR HORA) - 150€
- VÍDEO + DRONE - 370€ por hora

Seguro Meteorológico

- Eventos sem catering: 185€
- Eventos com catering: 310€

Caso as condições meteorológicas sejam desfavoráveis (ex.: chuva), o evento poderá ser adiado ou cancelado com reembolso integral. Para usufruir de reembolso de 100%, o cancelamento deve ser solicitado com mínimo de 24 horas de antecedência e exclusivamente devido a condições climáticas adversas.

Será necessário aceitar os nossos Termos & Condições.

