



ROYAL MARINE  
PRESTIGE 1977

# Terrace

## Fontaine Pajot - Taiti 60

CATAMARAN À VELA · ATÉ 60 PASSAGEIROS · ALUGUER PRIVADO



SERVIÇOS DE CATÉRING  
& BAR DISPONÍVEIS



SERVIÇOS PERSONALIZADOS  
ÀS SUAS NECESSIDADES



SISTEMA DE SOM  
BLUETOOTH



TRIPULAÇÃO PROFISSIONAL  
CONFORTO & SEGURANÇA

2H - 1015€

3H - 1410€

4H - 1805€

5H - 2200€

6H - 2595€

8H - 2990€

VALORES ATÉ 25 PASSAGEIROS

ACRESCE 29€ POR CADA PASSAGEIRO EXTRA



CATERING & BAR

**SERVIÇOS DISPONÍVEIS**



TAXA DE SUNSET

**ACRESCE 395€ EM HORÁRIOS  
AO PÔR DO SOL**



SERVIÇOS PERSONALIZADOS

**ÀS SUAS NECESSIDADES**



EXPERIÊNCIAS & EXTRAS

**DJ | TEAMBUILDING**



COLUNA

**BLUETOOTH**



**TAXA DE ROLHA POR PESSOA 15€**

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 - 32€ | 4H - 44€ | 5H - 55€  
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** - 55€
- **4 MOMENTOS** - desde 41€
- **5 MOMENTOS** - desde 46€



IVA INCLUIDO

# 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

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

---

## SABORES DO CARIBE - 40€ por pessoa

Tacos & Tortillas | Nachos & Guacamole | Queijo Philadelphia  
Chili com carne | Bacon acebolado  
Carne picada refogada | Camarão  
Rebentos de Soja | 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€



# 4 MOMENTOS

41€ (buffet)

2 Entradas | 1 Prato Principal | 1 Sobremesa

## ENTRADAS

- Bruschetta de tomate seco e brie
- Bruschetta com philadelphia, salmão fumado e pesto
- Bruschettade camarão, manga e rúcula
- Cogumelo recheado e gratinado com queijo
- Salada caprese
- Ceviche de peixe branco

## PRATO PRINCIPAL

### OPÇÃO DE CARNE

- Rosbife da vazia com molho demi glace, espargos grelhados, e batata a murro ou puré de batata doce fumada
- Bochechas de porco preto em redução de vinho com puré de batata doce e couve de bruxelas
- Gnocchi com ragu de vitela gratinado com queijo
- Canelone recheado com ragu de vitela gratinado com queijo
- Canelone à bolonhesa gratinado com queijo
- Carne de porco à alentejana com miolo de ameijoas

### OPÇÃO DE PEIXE E FRUTOS DO MAR

- Bacalhau com natas, camarão, espinafres e broa
- Arroz de pota
- Salada de salmão fumado, abacate e rúcula
- Migas de salmão gratinado no molho mascarpone e batatas, acompanha com salada ibérica
- Moqueca de camarão com arroz basmati e farofa de panko

### OPÇÃO DE AVES

- Caril de frango e vegetais com arroz perfumado
- Peito de frango suculento com puré de grão e farofa nuts
- Arroz de pato à moda do Chef
- Perna de peru com farinheira e castanhas acompanha com arroz de passas e amêndoas

### OPÇÃO VEGETARIANA / VEGAN

- Gnocchi com molho de beterraba, pesto e stracciatella ou grana padano ralado
- Lasanha de vegetais acompanha com salada ibérica
- Rigatoni recheado com seitan, pomodoro e queijo
- Caril de tofu e vegetais com arroz do Chef (exclusivo em serviço buffet)
- Kibe com seitan acompanhado de molho de iogurte com endro, salada e legumes grelhados

# 5 MOMENTOS

46€ (buffet)

2 Entradas | 2 Prato Principais | 1 Sobremesa

- Pataniscas de bacalhau
- Enroladinho de escalope de vitela com abaxai, espinafres, queijo e bacon
- Camarão tempura com molho tártaro ou sweet chilli
- Ragu de vitela sobre polenta com philadelphia e tomate seco
- Tártaro de salmão, pepino e endro
- Saladinha de frango e grão

## SOBREMESAS

- Mousse de chocolate
- Tiramisú
- Panna cotta de leite de coco com topping de frutos vermelhos ou maracujá
- Tarte de maçã
- Arroz doce
- Leite creme
- Pudim de leite brasileiro
- Cheesecake de frutos vermelhos ou maracujá
- Salada de fruta
- Tortas de Azeitão
- Delícia de chocolate
- Serradura com Lotus

## 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
- ATIVIDADES DE EQUIPA - sob orçamento desde 20€ por pessoa
- 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.

