



ALUGUER PRIVADO
ÉVORA



CAPACIDADE
220 PASSAGEIROS



TIPO DE BARCO
NAVIO



TRIPULAÇÃO PROFISSIONAL
CONFORTO & SEGURANÇA



ROTEIROS DISPONÍVEIS
LISBOA | OEIRAS

ÉVORA

ATÉ 220 PASSAGEIROS



NAVIO HISTÓRICO ÉVORA



ROYAL MARINE
PRIVATE TRIPS

2H - 1570€

3H - 2210€

4H - 2845€

5H - 3480€

6H - 4115€

7H - 4750€

VALOR INDICADO PARA 60 PASSAGEIROS
ACRESCE 26€ POR CADA PESSOA EXTRA ATÉ 220 PASSAGEIROS



CATERING & BAR
SERVIÇOS DISPONÍVEIS



TAXA DE SUNSET
**ACRESCE 865€ EM
HORÁRIOS AO PÔR DO SOL**



SERVIÇOS PERSONALIZADOS
ÀS SUAS NECESSIDADES



EXPERIÊNCIAS & EXTRAS
DJ | TEAMBUILDING



SISTEMA DE SOM
BLUETOOTH

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** - desde 55€
- **COCKTAIL MENU** - 38€
- **COCKTAIL MENU PREMIUM** - 43€
- **4 MOMENTOS** - desde 43€
- **5 MOMENTOS** - desde 60€



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€
Em regime Serviço à mesa (máx 110 pax) - 64€

COCKTAIL MENU - 38€

- Espetadas de melão e presunto
- Espetadas de bolinhas de mozzarella, manjerição 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, manjerição 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

CADA OPÇÃO ADICIONAL: 7€



4 MOMENTOS

43€ (buffet) | 55€ (serviço de mesa - máx 110 pax)

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 (exclusivo em serviço buffet)
- 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
- Poké bowl de creme de mandioca, camarão e farofa de panko no dendê (exclusivo em serviço de mesa)

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
- Rígoni 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

60€ (serviço de mesa - máx 110 pax)

2 Entradas | 2 Pratos 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.

