



ALUGUER PRIVADO
LAND AHOY



CAPACIDADE
40 - 145 PASSAGEIROS



TIPO DE BARCO
CATAMARAN À VELA



TRIPULAÇÃO PROFISSIONAL
CONFORTO & SEGURANÇA



ROTAS DISPONÍVEIS
LISBOA | OEIRAS | CASCAIS

LAND AHOY

145 PASSAGEIROS



CATAMARAN À VELA



ROYAL MARINE
PRESTIGE TRIPS

Aluguer da Embarcação - Acresce IVA 6%

H \ Pax	até 50	51-60	61-70	71-80	81-90	91-100	101-110	111-120	121-130	131-145
2h	2.150€	2.500€	2.850€	3.200€	3.550€	3.900€	4.250€	4.600€	4.950€	5.300€
3h	2.400€	2.750€	3.100€	3.450€	3.800€	4.150€	4.500€	4.850€	5.200€	5.550€
4h	2.650€	3.000€	3.350€	3.700€	4.050€	4.400€	4.750€	5.100€	5.450€	5.800€
5h	2.900€	3.250€	3.600€	3.950€	4.300€	4.650€	5.000€	5.350€	5.700€	6.050€
6h	3.150€	3.500€	3.850€	4.200€	4.550€	4.900€	5.250€	5.600€	5.950€	6.300€

■ Para eventos com lotação até 50 pax., só aceitamos reservas com antecedência inferior a 30 dias. Caso queira fazer a reserva com maior antecedência, aplicam-se os valores do intervalo de 51 a 60 pax.

● Para alugueres superiores a 6h, acresce 500€ + IVA 6% por hora ▲ Por cada hora extra solicitada no dia do evento, acresce 500€ + IVA 6%



SERVIÇOS DE
CATERING & BAR



INCLUÍ
**TRIPULAÇÃO, COMBUSTÍVEL
& SEGURO**



EXTRAS
DJ | FOTOGRAFO | ATIVIDADES



SISTEMA DE SOM
BLUETOOTH



PONTO DE ENCONTRO
DOCA DE ALCÂNTARA - PORTA 1

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

Party Food Go Mary Volante ⁽¹⁾ acresce 13% IVA		Mín. 20 Pax
V!RA frangos Frango grelhado e desossado com ou sem Piri-Piri 3h serviço	Entaladão - frango, camarão, vegetariano	18€
	Burrinho - frango, camarão, vegetariano	18€
	Standard - entalado e frango desossado	23€
	Premium - croquete, entalado, frango e salada	30€
STOCKSTREE Organic Sourdough Pizzas 3h serviço	Até 40 Pax	25€
	Mais de 40 Pax Pizzaiolo obrigatório	35€
ARUKI sushi Sushi 3h serviço	Com Sushi man	45€

Light Breaks Volante ⁽¹⁾ acresce 13% IVA		Mín. 20 Pax
Snaks - 2h serviço		12€
Pequeno Almoço - 2h serviço		25€
Coffee Break - 2h serviço		20€
Tábua de Queijos, Enchidos e Fruta - 2h serviço		20€

Cocktail Volante ⁽¹⁾ acresce 13% IVA		30 a 49 Pax	50 a 80 Pax
Finger Food - 3h serviço		39€	35€
Complementos Obrigatório para serviços das 12h-15h e das 19h-22h			
Mini Bifana no Pão + Caldo Verde		10€	
Preguinho no Pão com Batata Chip + Sopa Abóbora Assada		12€	
Live Station de Massa em Queijo da Ilha + Sopa Alho Francês		15€	
Risotto Cogumelos + Sopa Tomate		15€	

Corporate Sentado ^{(1) (2)} acresce 13% IVA		20 a 24 Pax	25 a 30 Pax
Terreiro do Paço - 3h serviço		78€	71€

Buffet Volante ⁽¹⁾ acresce 13% IVA		30 a 39 Pax	40 a 59 Pax	60 a 79 Pax	>80 Pax
Standard - 3h serviço		—	43€	35€	33€
Premium - 3h serviço		59€	55€	45€	42€
Live Cooking - 3h serviço		65€	60€	50€	45€

⁽¹⁾ Serviço de Bar obrigatório ⁽²⁾ Set Up de mesas e cadeiras obrigatório | 120€ + IVA 23%

Bar* (preço/Pax) - Acresce IVA 23%	até 3h	Hora extra
Soft Bar** - vinho branco e rosé, cerveja, refrigerantes e água	20€	5€
Medium Bar** - Soft Bar mais gin e whisky	25€	6€
Top Bar** - Medium Bar com bebidas de gama superior	30€	8€

*A compra de bar tem uma duração correspondente às horas de navegação. **Não é permitido vinho tinto a bordo.

NOTAS

- Não é permitido catering e bebidas externas
- Caso as horas de aluguer da embarcação excedam as horas do serviço de catering, será cobrada uma taxa de extensão do serviço de 175€ + IVA por hora, sendo este valor referente à presença incontornável dos funcionários do catering a bordo.
- Todas as restrições alimentares têm um acréscimo de 35% por pessoa com intolerância.
- As ementas e respetivos preços poderão sofrer alteração devido à conjuntura atual, até ao máximo de 15% de acréscimo.
- O Catering tem que ficar definido até 30 dias antes da data do evento.

EXTRAS

DJ até 4h | 475€ + 23% IVA
 DJ Hora Extra | 100€ + 23% IVA
 Taxa DJ Externo | 150€ + 23% IVA
 Live Acts | violino, saxofone ou guitarra (em conjunto com DJ) até 4h | 325€ + 23% IVA
 Sistema de Luzes | 100€ + 23% IVA
 Speedboat (18 lugares) a acompanhar o tour - Lisboa 1h | 600€ + 6% IVA
 Speedboat (18 lugares) a acompanhar o tour - Oeiras e Parque das Nações 1h | 650€ + 6% IVA
 Speedboat (18 lugares) a acompanhar o tour - Cascais 1h | 700€ + 6% IVA
 Speedboat (18 lugares) a acompanhar o tour - Hora Extra | 350€ + 6% IVA
 Speedboat com banana insuflável - Oeiras 1h | 700€ + 6% IVA
 Speedboat com banana insuflável - Cascais 1h | 750€ + 6% IVA
 Fotógrafo a bordo com edição de 250 fotografias até 4h | 450€ + 23% IVA
 Fotógrafo Hora Extra - 1h | 100€ + 23% IVA
 Franchas SUP (4 franchas) | 250€ + 23% IVA
 Nadador Salvador | 200€ + 23% IVA
 Aluguer de toalhas de banho - Preço por toalha | 15€ + 23% IVA
 Aluguer cadeiras (até 30Pax) - Preço por cadeira | 3€ + 23% IVA
 Flute de champagne à entrada | 12€ + 23% IVA
 Flute de espumante à entrada | 5€ + 23% IVA
 Gelado Artesanal "UNICO" 2 sabores 3+3Kg | 250€ + 13% IVA
 Ilusionista 3h | 300€ + 23% IVA
 Branding do barco com vinil | desde 450€ + 23% IVA
 Decoração personalizada do barco | desde 575€ + 23% IVA
 Taxa de Preparação de eventos (2h) | 250€ + 6% IVA por hora

ATENÇÃO

CATERING C/ DESLOCAÇÕES
 Catering com embarque e/ou desembarque de passageiros fora da nossa doca terão um valor acrescido (contacte-nos)

TERMOS E CONDIÇÕES

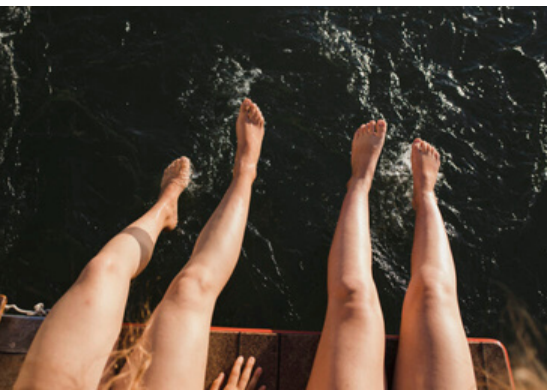
1. Serviço de bar obrigatório na compra de catering.
2. A compra de bar tem uma duração correspondente às horas de navegação.
3. Para reservas com apenas serviço de bar, o número de pessoas poderá ser alterado até 48h antes do evento. Caso o número de clientes a bordo seja menor que o faturado, o valor não será devolvido.
4. No serviço de catering/bar, a alteração do número de pessoas só é possível até 72h antes do evento. Caso o número de clientes a bordo seja menor que o faturado, o valor não será devolvido.

DESLOCAÇÕES*

Ida Cascais** - só 1 sentido | 750€ + 6% IVA
 Ida Cascais** - dois sentidos | 1200€ + 6% IVA
 Ida Oeiras** - só 1 sentido | 400€ + 6% IVA
 Ida Oeiras** - dois sentidos | 600€ + 6% IVA
 Ida Expo** - só 1 sentido | 400€ + 6% IVA
 Ida Expo** - dois sentidos | 600€ + 6% IVA
 Ida p/embarque ou desembarque na zona Lisboa** | 250€ + 6% IVA
 Ida e vinda p/embarque e desembarque na zona Lisboa** | 400€ + 6% IVA

* Acrescem as despesas da respetiva marina/cais

**A atracagem noutras docas que não a nossa pode estar sujeita a alterações ou cancelamentos.







Party Food Go Mary | Volante

VIRA frangos

frango grelhado e desossado
com ou sem Piri-Piri

VIRA ENTALADO

Sandes de Frango, Camarão ou Vegetariano
Batatas Tipo Leitão
Pasta de Tremoço com Sticks de Vegetais

VIRA STANDARD

Entalado | Mini sandes de Frango
Frango Desossado, Grelhado e sem Gordura Adicionada
Temperado com Flor de Sal e Limão
Seleção de Piri-piris à parte
Batatas Tipo Leitão
Salada de folhas Verdes
Tarte de Amêndoa, Tarte de Limão ou Tarte de Chocolate
Opção Vegetariana | Entalado de Abacate e Espinafres e
Super Salada de Espinafres, Quinoa, Batata Doce
Rabanete, Tomate, e Abacate com Vinagreta ou Molho de Iogurte

VIRA BURRICO

Burrito de Frango, Camarão ou Vegetariano
Batatas Tipo Leitão
Pasta de Tremoço com Sticks de Vegetais

VIRA PREMIUM

1 croquete com Mostarda
Entalado | Mini Sandes de Frango com Molho de Trufa ou Camarão
Mix de Frango Desossado, Grelhado e sem Gordura Adicionada
Temperado com Flor de Sal e Limão | Com Píngos de Maionese
Seleção de Piri-piris à parte
Batatas Tipo Leitão
Salada de Abacate com Camarão e Milho frito
Mini Bolos de Berlim com Açúcar e Canela com Topping de Doce de Leite
Opção Vegetariana | Entalado de Abacate e Espinafres e
Super Salada de Espinafres, Quinoa, Batata Doce
Rabanete, Tomate, e Abacate com Vinagreta ou Molho de Iogurte

STOCKTREE | pizzas orgânicas massa mãe

Basilica: pesto, mozzarella, mascarpone, tomate, manjerico e parmigiano (contem frutos secos)
Caprese: mozzarella, pesto de azeitona preta, tomate, tomate cherry, manjerico e parmigiano
4 Queijos: gorgonzola, mascarpone, mozzarella, parmigiano, tomate, mel e manjerico
Peperoni: pepperoni, cheddar, mozzarella, tomate, manjerico e parmigiano
Serana: presunto, mozzarella, rúcula, tomate, vinagre balsâmico e parmigiano
Nduja: nduja picante, mozzarella, mascarpone, tomate, rúcula, manjerico e parmigiano
Os sabores podem ter alguma variação de acordo com os ingredientes disponíveis em cada estação
Para grupos superiores a 40 pax, é obrigatório ter pizzaiolo com live cooking

ARUKI sushi

Barcos: Sashimi de atum e salmão; Uramaki's variados; Hosomaki atum e salmão; Gunkan's e Nigiri's.

Menus Party food | 3h de duração serviço

Light Breaks | Volante

Snacks | 2h de duração serviço

2 Croquetes com Mostarda
Batatas fritas
Pasta de Tremoço com Sticks Vegetais
Cacahuètes

Pequeno Almoço | 2h de duração serviço

Croissant
Sortido de pães
Queijo fatiado, fiambre, manteiga e compota
Iogurte natural e granola
Fruta da época
Sumo, leite, café e chá

Coffee Break | 2h de duração serviço

Mini salgados
Mini pastelaria variada
Fruta da época
Chá, leite, café e sumo

Tábua Queijos e Enchidos | 2h de duração serviço

Queijos, enchidos, humus, vegetais, frutos secos, pão e tostas variadas

Cocktail | Volante

Finger food | 3h de duração de serviço

Welcome Cocktail (escolher 2 opções)

Pão Recheado com Queijo (opção vegan a pedido)
Pão Recheado com Queijo Tomate e Orégãos (opção vegan a pedido)
Disco de Hummus de Grão e Toppings
Disco de Queijo Creme e Toppings
Cocktail (escolher 5 opções)
Ceviche de Robalo e Lima
Saladinha de Polvo
Endívias Roxas com Queijo
Endívias Roxas com Camarão
Almondões de Naveio com Compota de Cebola
Mini Mozzarella com Tomate Cherry
Ovos Verdes
Ceviche de Cogumelos Paris
Mini Bolo do Caco com Tofu fumado e Hummus de Beterraba
Sabrimesas (escolher 1 opção)
Espetadas de Fruta
Mini Pastel de Nata
Mini Tortinha de Azeite

Complemento finger food | Obrigatório para serviços das 12h-15h e das 19h-21h

Mini Bifana no Pão e Caldo Verde - 18€/pax + IVA 13%
Preguinho no Pão com Batatas Chip e Sopa de Abóbora Assada - 12€/pax + IVA 13%
Live Station de Massa em Queijo da Ilha com Molho de Cogumelos e de Tomate Assado com Orégãos e Sopa de Alho Francês - 15€/pax + IVA 13%
Risotto de Cogumelos e Sopa de Tomate - 15€/pax + IVA 13%

Corporate | Sentado

Terreiro do Paço | 3h de duração serviço

Welcome Cocktail

Guisas de Legumes a Vapor com Molho de Soja
Risóis de Camarão
Cogumelos Recheados
À Mesa...

Entradas (escolher 1 opção)

Crepes de Camarão com Salada Rica
Sopa de Tamboril com Açafrão
Sopa Fria de Beterraba com Iogurte
Brás de Espargos com Folhas Verdes
Pratos Quentes (escolher 1 opção)
Peixe da Nossa Costa com Molho Mediterrânico e Batatinhas Torneadas
Robalo com Texturas de Aljezur e Molho de Camarão
Caril de Camarão com Arroz de Frutos Secos e Chutney de Manga
Bacalhau Confiado em Azeite com Cebola Roxa e Puré de Grão
Rebêfe à Inglesa com Batata Palha, Espargado e Redução de Vinho do Porto
Lombo de Naveio com Molho de Cepes, Batata Gratin e Couve Roxa
Confit de Pató, Puré de Chervise e Simis
Lombinho de Porco Ibérico, Puré de Aipo e Chutney de Ananás
Caril de Legumes com Arroz Basmati
Portobello recheado com Quinoa
Sabrimesas (escolher 1 opção)
Brownie, Toffee Salgado e Natas Frescas
Pannacotta de Licor de Whiskey
Mousse de Manga
Cheesecake com Chocolate e Manteiga de Amêndoa
Mini Tortinha de Azeite

Nota: Caso queiram adicionar um segundo prato quente, acresce 14€ + IVA por pessoa

Buffet | Volante

Standard | 3h de duração de serviço

- Welcome Cocktail (Escolher 1 opção)
 Pão Recheado com Queijo Tomate e Orégãos (opção vegan a pedido)
 Disco de Hummus de Grão e Toppings
 Pratos Frios (Escolher 1 opção)
 Salada de folhas Verdes com Cítricos
 Lascas de Pescada com Maionese de Lima, Batatinhas, Legumes e Pickles
 Crepes de Cogumelos Gratinados (quente)
 Pratos Quentes (Escolher 1 opção)
 Bacalhau Espiritual
 Arroz de forno com Aves e Crumble de enchidos
 Lasanha Vegetariana
 Sobremesas (Escolher 1 opção)
 Mousse de Lima
 Bolo de Chocolate
 Fruta fresca

Premium | 3h de duração de serviço

- Welcome Cocktail (Escolher 2 opções)
 Pão Recheado com Queijo (opção vegan a pedido)
 Pão Recheado com Queijo Tomate e Orégãos (opção vegan a pedido)
 Disco de Hummus de Grão e Toppings
 Disco de Queijo Creme e Toppings
 Pratos Frios*
 Salada Waldorf com Alpo, Maçãs Verdes & Molho de Iogurte
 Salada de Tomate Cherry com Mozzarella & Vinagrete de Manjerico
 Salada de folhas Verdes com Mirtilos, Caju & Vinagrete
 Salada de Legumes Grelhados com Tomilho e Azeite Virgem
 Salada de Quinoa com Espinafres, Vuna & Vinagrete
 Salada Grega - Pepino, Tomate, Azeitonas e Queijo feta
 Salada César - Alfaca, Frango Grelhado, Croutons e Molho César (opção vegan a pedido)
 Salada de Massa Penne com Legumes e Molho Pesto
 Pratos Quentes*
 Crepes de Camarão Gratinados
 Crepes de Cogumelos Gratinados
 Bacalhau à Lagareiro com Grelos e Batatinha à Murro
 Peixe da Nossa Costa com Molho Mediterrânico e Batatinhas
 Caril de Camarão com Arroz Basmati e Papadums
 Caril de Legumes com Arroz Basmati e Papadums
 Bifinhos de Frango Salteados com Legumes, Molho de Mel e Seja e Arroz de Manteiga
 Bifinhos de Novilho à Portuguesa com Batata Chip
 Carne de Porco à Alentejana
 Hambúrguer Vegetariano com Cebola Confitada e Batata Chip
 Sobremesas (Escolher 3 opções)
 Mousse de Chocolate
 Eton Mess
 Arroz Doce
 Mousse de Lima
 Mousse de Manga
 Pannacotta de frutos Vermelhos
 Mini Pão de Ló de Alfeizão
 Brownie de Chocolate
 Espetadilhas de fruta

Buffet | Volante

Live Cooking | 3h de duração de serviço

- Welcome Cocktail (Escolher 2 opções)
 Pão Recheado com Queijo (opção vegan a pedido)
 Pão Recheado com Queijo Tomate e Orégãos (opção vegan a pedido)
 Disco de Hummus de Grão e Toppings
 Disco de Queijo Creme e Toppings
 Pratos Frios
 Salada de Tomate Cherry com Mozzarella & Vinagrete de Manjerico
 Salada de folhas Verdes com Mirtilos, Caju & Vinagrete
 Live Cooking (Escolher 1 opção)
 Live Station de À Brás de Bacalhau e À Brás de Legumes (Vegetariano)
 Live Station de Risotto de Espargos com Caju Torrados e Risotto de Camarão com Chili flakes
 Live Station de Pica Pau do Lombo e Camarão ao Alinho
 Live Station de Paella
 Live Cooking Arroz Malandrino de Peixe, Camarão e Coentros
 Sobremesas (Escolher 2 opções)
 Eton Mess
 Mousse de Manga
 Arroz Doce
 Brownie de Chocolate
 Espetadilhas de fruta

Nota: Podem adicionar ao buffet mais pratos quentes 14€/pax - por prato

*Até 40 pessoas: escolhe 1 opção prato quente e 4 frios - de 41 a 80 pessoas: escolhe 2 opções pratos quentes e 4 frios - de 81 pessoas: escolhe 3 opções pratos quentes e 4 frios