



ALUGUER PRIVADO
ÉVORA



CAPACIDADE
220 PASSAGEIROS



TIPO DE BARCO
NAVIO



TRIPULAÇÃO PROFISSIONAL
CONFORTO & SEGURANÇA



ROTEIROS DISPONÍVEIS
LISBOA | OEIRAS

ÉVORA

ATÉ 220 PASSAGEIROS



NAVIO ÉVORA



ROYAL MARINE
PROF. TRIPS

2H - 1965€

3H - 2760€

4H - 3555€

VALOR INDICADO PARA 60 PASSAGEIROS
ACRESCE 32€ POR CADA PESSOA EXTRA ATÉ 220 PASSAGEIROS



CATERING & BAR
SERVIÇOS DISPONÍVEIS



TAXA DE SUNSET
**ACRESCE 860€ EM HORÁRIOS
AO PÔR DO SOL**



SERVIÇOS PERSONALIZADOS
ÀS SUAS NECESSIDADES



EXPERIÊNCIAS & EXTRAS
DJ | FADO | TEAMBUILDING



COLUNA
BLUETOOTH



TAXA DE ROLHA - 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



SERVIÇO DE CATERING

SERVIÇOS DE BAR

- **SUNNY BAR 2H - 19€ por pessoa | Hora extra 10€ por pessoa**
Cerveja, Sidra, Vinho, Espumante, Refrigerantes, Café & Água

- **BREEZE BAR 2H - 25€ por pessoa | Hora extra 14€ por pessoa**
Sunny Bar + Gin, Vodka, Rum, Tequila, Whisky & Aperol

- **GOLDEN BAR 2H - 31€ por pessoa | Hora extra 16€ por pessoa**
Sunny Bar + Mojitos, Caipirinhas e Cocktails

- **FRUITS AND SNACKS** - 23€ por pessoa
- **SNACKS PREMIUM** - 26€ por pessoa
- **PETISCOS À PROA** - 30€ por pessoa - escolher 6 opções
- **PETISCOS À PROA PREMIUM** - 36,50€ - escolher 6 opções
- **BRUNCH A BORDO** - 26€ por pessoa
- **SABORES DO CARIBE** - 40€ por pessoa

MENUS

- **SUSHI - 20 PEÇAS** - 40€ por pessoa
- **SUSHIMAN** - 55€ por pessoa
- **FULL MEAL - 2 entradas, 1 principal, 1 sobremesa** - 38€ por pessoa
- **FULL MEAL - 2 entradas, 2 principais, 1 sobremesa** - 42€ por pessoa

EXTRAS:

- **DJ EXPERIENCE** - 197€ por hora
- **SISTEMA DE SOM FESTA** - 185€
- **FOTÓGRAFO** - 185€ por hora
- **VÍDEO (DRONE)** - 677€ (eventos até 3H)
- **ATIVIDADES DE TEAMBUILDING** - 19€ por pessoa

SERVIÇOS DE BAR

- **SUNNY BAR 2H - 19€ por pessoa | Hora extra 10€ por pessoa**
Cerveja, Sidra, Vinho, Espumante, Refrigerantes, Café & Água
 - **BREEZE BAR 2H - 25€ por pessoa | Hora extra 14€ por pessoa**
Sunny Bar + Gin, Vodka, Rum, Tequila, Whisky & Aperol
 - **GOLDEN BAR 2H - 31€ por pessoa | Hora extra 16€ por pessoa**
Sunny Bar + Mojitos, Caipirinhas e Cocktails
-

SERVIÇOS DE CATERING

- **FRUTA & SNACKS - 23€ por pessoa**
Batatas Chips | Batatas Chips doce | Torradinhas | Cones de Milho
Nachos & Guacamole | Grissinis | Pipocas | Frutos Secos
Creme de Queijos | Húmus com Manjeriçao | 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
Caponata | Guacamole | Húmus com Manjeriçao | Espetadas de Frutas
-

- **PETISCOS À PROA - 30€ por pessoa - escolher 6 opções**
Tábua de Queijos e enchidos | Couvert (azeitonas, pão e caponata)
Mini chamuças (frango ou vegetais) | Mini pastéis de bacalhau | Cyosas de vegetais
Mini croquetes de carne | Espetadas cherry com mozzarella e manjeriçao
Enroladinhos de queijo pimento red e espinafres | Bruschetta de tomate e pesto
Trufas de chocolate | Espetadas de melão e presunto | Bolo da avó (mármore, chocolate inglês, laranja) | Panacotta de coco (frutos vermelhos ou maracujá)
Fruta variada | Brownie de chocolate | Pastéis de nata.

- **PETISCOS À PROA PREMIUM** - 37€ - escolher 6 opções

Tábua de Queijos e enchidos | Couvert (azeitonas, pão e caponata)

Bruschetta de philadelphia, salmão fumado e pesto | Bruschetta de tomate seco, brie e manjerição | Bruschetta de philadelphia, cogumelos trufados e chouriço | Gyosas de Vegetais | Coxinhas de Frango | Mini pastéis de bacalhau | Mini croquetes de carne | Saquinho crocante espinafres e queijo | Mini empataadas de pato | Mini crepes de gambas e queijo | Tortillas e guacamole (frango desfiado, carne picada ou mix de legumes) | Mini hambúrguer | Mini cheesecake de frutos vermelhos ou maracujá | Tiramisú | Panacotta de coco (frutos vermelhos ou maracujá) | Pastéis de nata | Salada de Frutas

- **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 berinjela | Frango desfiado picante | Pasta de húmus | Panacotta de coco (frutos vermelhos ou maracujá)

MENUS

- **SUSHI** - 20 PEÇAS - 40€ por pessoa
- **SUSHIMAN** - 55€ por pessoa
- **FULL MEAL** - 2 entradas, 1 principal, 1 sobremesa - 38€ por pessoa
- **FULL MEAL** - 2 entradas, 2 principais, 1 sobremesa - 42€ por pessoa

ENTRADAS

- Bruschetta com philadelfia, salmão fumado e pesto
 - Cogumelo recheado e gratinado
 - Bruschetta de tomate seco e brie
 - Bruschetta de camarão, manga e rúcula
 - Salada caprese
 - Ceviche de peixe branco
 - Pataniscas de bacalhau
 - Enroladinho de escalope de vitela com abacaxi, queijo e bacon
 - Camarão tempura com molho tártaro ou sweet chili
 - Ragu de vitela sobre polenta com philadelfia e tomate seco
 - Tártaro de salmão, pepino e endro
 - Saladinha de frango e grãos
-

PRATO PRINCIPAL

OPÇÃO DE CARNE

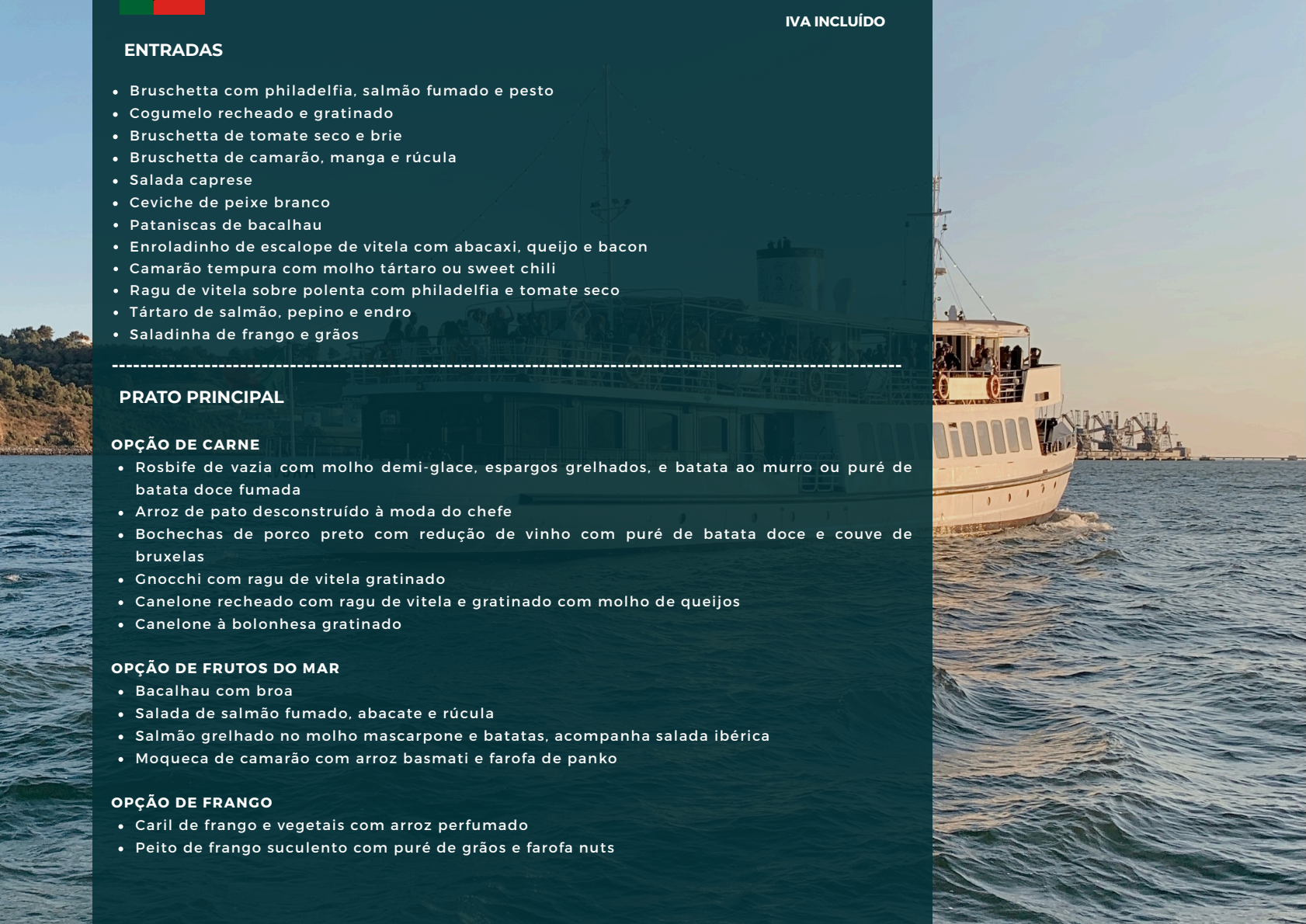
- Rosbife de vazia com molho demi-glace, espargos grelhados, e batata ao murro ou puré de batata doce fumada
- Arroz de pato desconstruído à moda do chefe
- Bochechas de porco preto com redução de vinho com puré de batata doce e couve de bruxelas
- Gnocchi com ragu de vitela gratinado
- Canelone recheado com ragu de vitela e gratinado com molho de queijos
- Canelone à bolonhesa gratinado

OPÇÃO DE FRUTOS DO MAR

- Bacalhau com broa
- Salada de salmão fumado, abacate e rúcula
- Salmão grelhado no molho mascarpone e batatas, acompanha salada ibérica
- Moqueca de camarão com arroz basmati e farofa de panko

OPÇÃO DE FRANGO

- Caril de frango e vegetais com arroz perfumado
- Peito de frango suculento com puré de grãos e farofa nuts





OPÇÃO VEGETARIANA/VEGAN

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

SOBREMESAS

- Mousse de chocolate
- Tiramisù
- Pannacotta de leite de coco com topping de frutos vermelhos ou maracujá
- Tarte de maçã
- Pudim de leite brasileiro
- Cheesecake de frutos vermelhos ou maracujá
- Salada de frutas
- Tortas de azeitão
- Paparrucha (torta de chocolate)

