



O CENÁRIO PERFEITO CASAMENTOS

Um Dia Inesquecível

Obrigado por considerar o Hotel Golf Mar como um possível espaço para celebrar o seu casamento. Juntos faremos o seu sonho realidade.

A apenas 40 minutos de Lisboa, no topo da falésia, com uma excecional paisagem sobre o Atlântico, ergue-se o Hotel Golf Mar. 220 hectares de vegetação exuberante, falésias de extraordinária beleza e acesso a praias de finas areias tornam este resort o cenário perfeito para **celebrar momentos mágicos...**

Com um ambiente romântico e um serviço distinto proporcionamos-lhe o evento da sua vida. Partilhe os seus desejos com a nossa experiente equipa e permita-lhes organizar o casamento dos seus sonhos.

Hotel Golf Mar

Com uma localização privilegiada para o profundo Atlântico, uma riqueza gastronómica, preços acessíveis e uma hospitalidade genuína, este é cenário ideal para eternizar este dia tão especial.

No Hotel Golf Mar tem à sua disposição versáteis salões para uma festa de casamento inesquecível. O nosso restaurante panorâmico com vista para o mar e para a praia de Porto Novo, com capacidade para 700 pessoas, é um espaço perfeito para a sua festa de casamento. Para um casamento exclusivo e com requinte, sugerimos o Salão Oceano, com capacidade para 300 pessoas e vistas magnificas sobre o Atlântico. O Terraço do Bar Londres, para dias soalheiros, permite um elegante cocktail de boas-vindas desfrutando do melhor de duas paisagens: um vale glaciar e o oceano infinito.

Em alternativa, a sua festa pode ter lugar num dos nossos espaços exteriores, seja nos relvados em frente ao hotel ou na Praia de Porto Novo, escolha entre o verde ou o mar como pano de fundo para o evento dos seus sonhos.



Caros noivos e Familiares

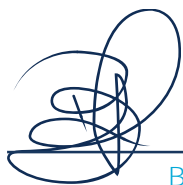
O Casamento é um dos momentos mais importantes da vida. Noivos, familiares e amigos dedicam muito do seu tempo na sua preparação para que tudo corra como o desejado.

No Golf Mar, já preparamos muitos casamentos, já assistimos a muitas festas, recebemos muitos casais para comemorarem esta data anos mais tarde e, com muita alegria, conhecemos algumas das crianças fruto desses casamentos. Somos de facto um hotel de Gerações.

Chegou a sua vez. E quero que saibam que podem contar com a nossa experiência, entusiasmo, dedicação e empenho na preparação deste evento tão importante.

Preparámos cuidadosamente toda a informação para que possa escolher as várias opções de cocktails, ementa, bebidas, ceias, bem como todas as condições, protocolos e ofertas que o Hotel Golf Mar disponibiliza para os noivos.

Esperamos poder acompanhá-lo nesta fase das vossas vidas e estamos ao dispor para tudo o que precisem



Brígida Firmino



MENUS DE COCKTAIL

AMOR INFINITO COCKTAIL

Bebidas

Águas Minerais do Vimeiro

Soft-drinks

Cervejas

Martinis diversos

Porto Branco Seco e Porto Tawny

Vinho Branco selecionado

Whisky Novo

Gin e Vodka

Sangria de Espumantes com Frutos

Vermelhos

Kir Royal (Espumante e Creme de Cassis)

Bellini (Espumante e Licor de Pêssego)

Canapés

Presunto Ibérico Laminado

Empadinhas de Galinha

Bolinhas de Alheira de Caça

Paté de Farinheira sobre Tosta de

Pão Saloio

Queijo Brie Gratinado com Mel de

Rosmaninho

Wrap de Salmão com Queijo Creme

Ceviche de Camarão

Caviar de Salmão com Natas

Mini Pizzas

Shot de Tomate com Fios de Ovos

Espetadinhas de Fruta

21,50€ / por pessoa

ALMA GÉMEA COCKTAIL

Bebidas

Águas Minerais do Vimeiro

Soft-drinks

Cervejas

Martinis diversos

Porto Branco Seco e Porto Tawny

Vinho Branco selecionado

Whisky Novo

Gin e Vodka

Sangria de Espumantes com Frutos Vermelhos

Kir Royal (Espumante e Creme de Cassis)

Espumante Bruto

Canapés

Mini Pastéis de Bacalhau

Profiteroles com Mousse de Salmão e Pimenta Rosa

Bola de Bacalhau

Talos de Aipo, Queijo Roquefort e Noz

Canapés de Paté de Farinheira

Wrap de Espinafres com Queijo Creme

Espetadinhas de Frango com Sementes

Ceviche de Camarão

Mousse de Pato com Tostas e Coulis de Frutos Vermelhos

Canapé Gourmet de Cogumelos e Funcho

Capuccino de Cogumelos e Tomilho

16,50€ / por pessoa

AMOR DE PERDIÇÃO COCKTAIL

Bebidas

Águas Minerais do Vimeiro
Soft-drinks
Cervejas
Martinis diversos
Porto Branco Seco e Porto Tawny
Vinho Branco Seleccionado
Gin e Vodka
Whisky Novo
Sangria de Espumante com Frutos Vermelhos

Canapés

Mini Pastéis de Bacalhau
Mini Croquetes de Vitela
Mini Chamuças
Bruschetta de Morcela
Canapés de Requeijão, Mel e Coentros
Bola De Carne e Folhadinho de Linguiça
Profiteroles com Mousse de Salmão e Pimenta Rosa
Talos de Aipo, Queijo Roquefort e Noz
Shot de Tomate com Fios de Ovos

12,50€ / por pessoa

ROMEU E JULIETA COCKTAIL

Bebidas

Águas Minerais do Vimeiro
Soft-drinks
Cervejas
Martinis diversos
Porto Branco Seco
Porto Tawny
Vinho Branco selecionado
Whisky Novo
Gin e Vodka

Canapés

Mini Pastéis de Bacalhau
Mini Croquetes de Vitela
Mini Chamuças
Bruschetta de Morcela
Canapés de Requeijão com Mel e Coentros
Folhadinhos de Linguiça
Bola de Carne
Shot de Melão e Hortelã com logurte

10,00€ / por pessoa

Opção incluída no Kit de
Casamento





MENUS DE BANQUETE

SONHO REAL

MENUS

Entradas

Vieiras Salteadas em Cama de Alho Francês
Salmão com Camarão e Queijo Crème em Massa
Folhada
Bisque de Lagosta com Piso de Coentros

Prato de Peixe

Espiral de Tamboril e Lagostins, Abraçado de
Feijão Verde e Puré de Batata Doce
Garoupa à Marinheira com Medalhão de Lagosta,
Batatinhas Assadas e Espargos Verdes
Lombinho de Salmão com Molho de Champanhe,
Batata Duchese e Espinafres Salteados

Prato de Carne

Medalhões de Vitela Branca com Foie Gras,
Legumes Assados e Arroz Selvagem
Filet Mignon com Molho de Mostarda à Antiga,
Batatas Assadas e Ratatouille de Legumes
Perna de Borrego com Zimbro, Cogumelos
Selvagens e Gratin de Legumes

Sobremesas

Tarte de Chocolate com Sorbet de Tangerina e
Frutos Vermelhos em Coulis
Trilogia Conventual (Abade Priscos, Toucinho do
Céu e Arroz Doce)
Tulipa Crocante com Mousse de Menta e Pepitas
de Chocolate

Café e Mignardises

64,50€ / por pessoa
[selecionar um prato de cada]

SONHO DIVINO

MENUS

Entradas

Escalope de Foie Gras Sauté com Maçã
Caramelizada e Torrada de Brioche
Aveludado de Aves com Pinhão Torrado e
Redução de Vinho Tinto
Vol-au-vent de Marisco sobre mistura de Alfaces
e Molho de Gengibre

Prato de Peixe

Dueto de Tamboril e Salmão em Papillote e
Batata Assada
Medalhões de Perca com Molho de Champanhe,
Estufadinho de Legumes e Batata Duchese
Folhado de Bacalhau com Puré de Grão e Mistura
de Ervas Frescas

Prato de Carne

Cabrito no Forno, Batatinhas Assadas e Grelos
Salteados
Bifes do Lombo de Vitela Branca com Sementes
de Sésamo, Gratin de Batata e Legumes
Salteados
Lombinho de Porco Preto com Molho de Moscatel
e Strudel de Legumes

Sobremesas

Profiteroles com Gelado de Baunilha e Chocolate
Quente
Surpresa Conventual de Toucinho do Céu e
Priscos com Creme Inglês
Tarte de Limão com Gelado de Morango e Coulis
de Frutos Vermelhos

Café e Mignardises

54,50€ / por pessoa
[selecionar um prato de cada]

AMOR PERFEITO

MENUS

Entradas

Sopa Rica de Peixe da nossa Costa com Coentros Frescos
Creme de Legumes com Amêndoas Torradas e Redução de Vinho Tinto
Creme de Ervilhas, Nata em Creme e Bacon Crocante

Prato De Peixe

Lombo de Perca com Molho de Amêijoas ao Bulhão Pato, Batata Assada e Espinafres Salteados
Bacalhau Lascado com Batatinhas Assadas em Azeite e Alho, Grelas Salteados e Cebolinha Confitada
Rolinhos de Peixe Galo com Camarão, Arroz Basmati e Brócolos Salteados

Prato De Carne

Perna de Pato Estufada com Sabores do Campo, Batata Doce Assada e Cogumelos Sauté
Escalopes de Novilho com Molho de Café, Gratin de Batata e Espargos Verdes
Lombo de Porco Recheado com Ameixa, Batatinhas Assadas e Legumes Estufados em Ratatouille

Sobremesas

Mil Folhas de Chocolate em 3 Texturas, Gelado de Framboesa e Creme de Leite
Papos de Anjo com Cravinho e Quenelles de Requeijão
Crumble de Maçã com Gelado de Baunilha e Canela

Café e Mignardises

32,00€ / por pessoa
[selecionar um prato de cada]

Opção incluída no Kit de Casamento

FEITIÇO DA LUA

MENUS

Entradas

Creme de Cogumelos com Tomilho fresco
Bisque de Lagostins com Piso de Coentros
Troxinha de Queijo com Pera e Marmelada em Folha Brick e Mescla de Salada

Prato de Peixe

Lombinhos de Bacalhau em Cama de Cebolada e Crosta da Broa de Milho
Medalhões de Perca com Molho de Camarão, Molho de Feijão-verde e Crocante de Batata-doce
Lombo de Tamboril Gratinado com 3 Queijos, Arroz Selvagem e Espinafres Salteados

Prato de Carne

Bife de Novilho com Molho de 3 Pimentas, Arroz Basmati e Legumes Assados
Lombinho de Porco Preto com Migas de Feijão Frade e Batatinhas Assadas
Perna de Borrego no Forno com Espargos Verdes e Batata Assada

Sobremesas

Espetada de Frutos Exóticos e Leite Creme Queimado
Demi Cuit de Chocolate com Sorbet de Limão e Coulis de Frutos Vermelhos
Pudim Abade de Priscos com Carpaccio de Abacaxi

Café e Mignardises

44,50€ / por pessoa
[selecionar um prato de cada]

VEGETARIANO MENUS

Sopas

Aveludado de Cogumelos
Creme de Legumes com Amêndoa Torrada e
redução de Vinho Tinto

Entradas

Salada de Tofu com Endívias, Maçã e Milho Doce
com Molho de Gengibre
Salada de Quinoa com Manga, Passas de Uva e
Agrião

Prato Principal

Guisado de Legumes e Tofu, Batata Doce Assada
e Espargos Verdes
Strogonoff de Cogumelos e Curgete com Creme
de Soja
Legumes Estufados em Ratatouille e Arroz
Selvagem

30,00€ / por pessoa
[selecionar um prato de cada]

CRIANÇAS MENUS

Sopas

Creme de Legumes
Creme de Espinafres

Prato Principal

Douradinhos com Arroz de Cenoura
Filetes de Pescada com Puré de Batata
Hambúguer com Ovo e Batata Frita
Esparguete à Bolonhesa

Sobremesas

Mousse de Chocolate
Gelatinas Coloridas
Bola de Gelado

Bebidas

Refrigerantes
Água Mineral do Vimeiro

16,00€ / por pessoa
[selecionar um prato de cada]



BUFFET DE FRIOS

AFRODITE

Mini Croquets de Vitela
Mini Rissóis de Camarão
Mini Pastéis de Bacalhau
Dueto de Quiche e Pizza
Enchidos Regionais Assados
Lombo de Porco Assado
Franguinho do Campo Assado
Rsbife de Vitela
Bola de Bacalhau
Migas de Feijão Frade
Seleção de Saladas Simples

16,50€ / por pessoa

CUPIDO

Mini Croquets de Vitela
Mini Rissóis de Camarão
Mini Pastéis de Bacalhau
Dueto de Quiche e Pizza
Enchidos Regionais Assados
Lombo de Porco Assado
Franguinho do Campo Assado
Rsbife de Vitela
Bola de Bacalhau
Leitão do Chef
Cascata de Camarão
Migas de Feijão Frade
Seleção de Saladas Simples

21,00€ / por pessoa

VÊNUS

Mini Croquets de Vitela
Mini Rissóis de Camarão
Mini Pastéis de Bacalhau
Chamuças de Frango
Dueto de Quiche e Pizza
Enchidos Regionais Assados
Presunto Ibérico Fatiado
Peito de Perú Assado com Cravinho e Mel
Franguinho do Campo Assado
Rsbife de Vitela
Bola de Bacalhau
Leitão do Chef
Cascata de Camarão
Sapateira Recheada
Salmão Fumado com Molho de Gengibre
Migas de Feijão Frade
Seleção de Saladas Simples

25,00€ / por pessoa





SORBET & SHOT TIRA GOSTOS

Sorbet
Limão, Espumante e Grãos de Coentros
Maçã Verde e Espumante

3,50€ / por pessoa
[selecionar uma opção]

Shot
Shot de Lima e Gengibre
Shot de Toranja e Hortelã

2,50€ / por pessoa
[selecionar uma opção]





MENUS DE SOBREMESAS

BUFFET SOBREMESAS

SEGREDOS DA NOSSA CONFEITARIA

Arroz Doce
Pudim de Leite
Tarte de Limão
Bolo de Bolacha
Torta de Laranja
Tarte Bom Bocado
Mousse de Chocolate
Charlotte de Frutos Vermelhos
Crème Brulee
Seleção de Frutas Frescas da Época e Tropicais
Mesa de Queijos Nacionais e Internacionais
Os Melhores Pães selecionados pelo Chef

7,00€ / por pessoa

SEGREDOS DO CONVENTO

Tarte de Amêndoa
Pudim Abade de Priscos
Torta de Laranja
Toucinho do Céu
Encharcada
Pão de Ló de Alfeizerão
Papos de Anjo com Cravinho
Sericaia com Ameixa de Elvas
Pastéis de Feijão de Torres Vedras
Seleção de Frutas Frescas da Época e Tropicais
Mesa de Queijos Nacionais e Internacionais
Os Melhores Pães selecionados pelo Chef

9,00€ / por pessoa





BOLO DE NOIVA

Biscuit
Chocolate
Cacau e Amêndoa
Nozes
Pão de Ló
Pão de Ló com Massa Folhada
Red Velvet

Recheios
Chocolate
Coulis de Frutos Vermelhos
Doce de Ovo
Creme de Pasteleiro
Chocolate Branco
Mousse de Manga
Creme de Café

Cobertura
Pasta de Açúcar
Doce de Ovos
Chocolate
Chocolate Branco
Chantilly

Selecionar 1 opção de cada

OFERTA DO HOTEL



CEIAS

EROS

Canja de Galinha do Campo
Mini Bifanas à Moda Antiga
Leite Crème Queimado e Pastéis de Nata

6,00€ / por pessoa

ZEUS

Caldo Verde com Broa de Milho
Mini Preguinhos
Pão de Leitão
Ovos de Codorniz Estrelados
Salada de Fruta
Mini Bolas de Berlim e Chocolate Quente

10,50€ / por pessoa

DIONÍSIO

Caldo Verde com Broa de Milho
Mini Preguinhos
Salada de Fruta
Leite Crème Queimado e Pastéis de Feijão

8,50€ / por pessoa





MENUS DE VINHOS E DIGESTIVOS

VINHOS

SELEÇÃO DIAMANTE

Vinho Branco Planalto, DOC Douro
Vinho Branco Fundação Eugénio Almeida,
Alentejo
Vinho Tinto Esteva, DOC Douro
Vinho Tinto Herdade Da Comporta,
Setúbal

7,40€ / por pessoa

[selecionar um Vinho Branco e
um Vinho Tinto]

SELEÇÃO OURO

Vinho Branco D. Ermelinda, Lisboa
Vinho Branco Cerejeiras C.S, Lisboa
Vinho Tinto Piriquita, Lisboa
Vinho Tinto Qta. de S. Francisco, Lisboa

6,80€ / por pessoa

[selecionar um Vinho Branco e um
Vinho Tinto]

SELEÇÃO PRATA

Vinho Branco Prova Régia, Lisboa
Vinho Branco Vila Régia, DOC Douro
Vinho Tinto Quinta De Cabriz, DOC Dão
Vinho Tinto Marquês de Borba, DOC Alentejo

6,20€ / por pessoa

[selecionar um Vinho Branco e um
Vinho Tinto]

SELEÇÃO DO HOTEL

Pinta Negra Branco, Lisboa
Pinta Negra Tinto, Lisboa

4,30€ / por pessoa

Opção incluída no Kit de
Casamento



DIGESTIVOS

SELEÇÃO VIMEIRO

Whisky Novo
Whisky Irlandês
Whisky Velho
Aguardente Velha
Licor Beirão
Amêndoa Amarga
Carolans
Gin Premium
Vodka
Vinho do Porto

16,40€ / por pessoa

Os Digestivos são efetuados em Serviço Bar Aberto pelo período de 2 horas.

SELEÇÃO ROLIÇA

Whisky Novo
Aguardente Velha
Licor Beirão
Amêndoa Amarga
Carolans
Vinho do Porto

11,40€ / por pessoa

Opção incluída no Kit de Casamento

Os Digestivos são efetuados em Serviço Bar Aberto pelo período de 2 horas.

SELEÇÃO WELLINGTON

Whisky Novo
Whisky Irlandês
Aguardente Velha
Licor Beirão
Amêndoa Amarga
Carolans
Vinho do Porto

12,80€ / por pessoa

Os Digestivos são efetuados em Serviço Bar Aberto pelo período de 2 horas.





OFERTAS E CONDIÇÕES

CERIMÓNIA CIVIL

Em caso de realizar uma Cerimónia Civil, pode optar pela seguinte decoração:

200€ / Standard

Espaço com cobertura para os noivos (em caso de cerimónia ao ar livre), cadeiras em plateia e passadeira. A realizar nos espaços do hotel (inclui relvado em frente ao hotel).

500€ / Praia de Porto Novo [*]

Montagem na praia que inclui: cobertura para os noivos, cadeiras e passadeira

Personalizado

Podemos sugerir contatos de empresas da região.

[*] Para realizar o seu casamento na praia necessita de algumas licenças (as licenças devem ser solicitadas pelos noivos ou pelo responsável pelo Casamento e devem ser solicitadas com um prazo mínimo de 30 dias):

- Utilização do espaço da praia: Autorização da Capitania do Porto de Peniche [tel: +351 262 784 109 ou capitania.peniche@marinha.pt]
- Licença para Música ou Fogo-de-Artifício: Licença Especial de Ruído emitida pela Camara Municipal de Torres Vedras [tel: +351 261 310 400 ou geral@cm-tvedras.pt]

OFERTAS

Prova do Menu Contratado para 6 Pessoas Na adjudicação e de acordo com a ementa escolhida.

Acima de 6 pessoas o Hotel terá de cobrar 50% sobre o valor da ementa.

Menus personalizados impressos

OFERTAS PARA NOIVOS

Uma Noite em Júnior Suite, em regime de Alojamento e Pequeno-Almoço e Especial Noivos (Espumante, Petit-Fours, Flores e Água Mineral do Vimeiro) Massagem especial para noivos (45 minutos)

Oferta Especial 1º Aniversario de Casamento Oferta de 2 Noites, em regime de Alojamento e Pequeno-Almoço.

PREÇOS & CONVIDADOS

Os preços dos menus apresentados são por pessoa. Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor. Numero Mínimo de convidados: 100 pessoas.

Descontos

5% no Alojamento (sobre a Melhor Tarifa Disponível) dos convidados

10% no valor da ementa para casamentos realizados nas Sextas-Feiras ou Domingos

DURAÇÃO DO SERVIÇO

A duração do serviço é de 8 horas a partir da chegada dos noivos para o Cocktail.

A duração do cocktail é de 1 hora. A duração do bar aberto é de 2 horas.

Após as 8 horas de serviço será cobrado um suplemento de 20€ por hora por cada 20 participantes presentes no evento.

DECORAÇÃO & FLORES

As nossas mesas standard incluem sempre um apontamento de decoração a escolher dentro das opções fornecidas pelo hotel Golf Mar.

Para uma decoração de sala de banquetes personalizada, arranjos florais ou bouquets fora do standard do hotel podemos sugerir podemos sugerir contatos de empresas da zona. Os custos desses serviços será suportado pelos próprios clientes.

CONDIÇÕES DE RESERVA

O hotel deverá ter conhecimento do número final de pessoas/quartos que participarão nos eventos até 7 dias antes do seu início.

Se o número de presenças no evento for superior ao garantido, a facturação será feita de acordo. O hotel reserva-se, ainda, o direito de mudar a(s) sala(s) reservada(s) se o número e pessoas garantido for superior ou inferior ao inicialmente previsto.

PAGAMENTO

Depósito de 50% com a adjudicação do evento (valor não reembolsável).

Até 7 dias úteis antes do evento, com a confirmação final, de número de convidados, haverá lugar a um depósito de 25% (valor não reembolsável), com informação cartão de crédito para garantia.

Nas 24h após a realização do evento haverá lugar ao restante pagamento do evento. Caso o valor seja superior ao da factura proforma, a facturação será ajustada de acordo. Eventos confirmados com menos de 4 dias úteis terão de ser pagos na sua totalidade (conforme factura proforma).

POLÍTICA DE CRIANÇAS

Preços especiais para crianças:

- 0 aos 3 anos: são convidadas do hotel.
- 4 aos 11 anos: usufruem de um desconto de 50 %.

ANIMAÇÃO

O Hotel, poderá contratar a animação musical ou entretenimento, para o seu evento. Atendendo às normas internas do hotel golf mar, e de modo a salvaguardar o bem-estar de todos os hóspedes e clientes, informamos que os eventos realizados nos espaços do hotel terão duração máxima até às 23h00, tendo o hotel liberdade de controlo de volumes de som e barulhos registados durante os referidos eventos. Os serviços de animação que ocorram após as 23h00 são permitidos apenas na discoteca do hotel. Os serviços de animação que ocorram em espaço exterior estão sujeitos à autorização prévia da camara municipal de torres vedras, através do pagamento da licença de ruído, segundo o regulamento geral sobre o ruído.

EQUIPAMENTO AUDIOVISUAL

O fornecimento de equipamento audiovisual poderá ser fornecido ou contratado pelo hotel. Todas as especificações relativas ao equipamento pretendido deverão ser comunicadas com 60 dias de antecedência. O hotel não se responsabiliza pela qualidade e assistência técnica do equipamento, caso o cliente opte pela contratação, aluguer e instalação do mesmo diretamente.

DISCOTECA

O cliente tem a possibilidade de oferecer bebidas aos participantes para consumo na discoteca mediante aquisição de senhas (2,00€ cada) ou mediante bar aberto. O valor mínimo para abertura da discoteca em regime de não exclusividade e no período de funcionamento das 22h30 às 2h00 é o seguinte:

A) aquisição de senhas (2,00€ cada senha, convertíveis em bebidas, sem

Devolução das mesmas):

- Abaixo de 30 pessoas: aquisição de 90 senhas
- 30 a 99 pessoas: aquisição de 3 senhas por pessoa
- + De 100 pessoas: aquisição de 2 senhas por pessoa

Conversão das senhas em bebidas:

✓ 1 senha = 1 bebida de cápsula (água mineral, refrigerante ou cerveja | 0,25l ou 0,33l)

✓ 2 senhas = 1 cerveja de pressão (0,5l) ou 1 bebida espirituosa nova ou licorosa (whiskeys, aguardentes, gin, vodka, licor de whisky, etc.)

✓ 3 senhas = 1 bebida espirituosa velha

As senhas poderão ser emitidas pela hotel ou pelo cliente/organizador.

B) bar aberto (mediante aquisição de:)

- pulseiras (1,50€ por cada participante)
- E pagamento de horas de bar aberto por participante: 1ª hora: 12,50€ | 2ª hora: 10,00€ | 3ª hora e seguintes: 7,50€

No bar aberto tem as seguintes bebidas à disposição:

água mineral,
Refrigerante, cerveja, whisky novo, aguardente nova, gin, vodka, licor de
Whisky, licores nacionais. As bebidas espirituosas velhas tem um valor

Suplementar de: 3,00€. A partir das 02h00 e até às 04h00 (hora limite de fecho) o suplemento / hora é de 125,00€, sendo que o volume de som terá que ser reduzido (de 90 db para 70 db). Regime de exclusividade: 200,00€ (não convertível em bebidas) – valor que acresce ao valor do consumo mínimo.

TAXA DE ROLHA

Caso o cliente traga os vinhos ou bebidas espirituosas, será cobrada uma taxa de rolha:

- Por cada garrafa de vinho aberta: 10,00€
- Por cada garrafa de espirituosas aberta: 16,00 €

COMIDAS E BEBIDAS

Não será permitida a entrada ou saída no hotel, ou no local do evento, de quaisquer géneros alimentícios, trazidos pelos organizadores e /ou seus convidados, sem autorização prévia por escrito da direção do hotel.

SINALÉTICA E COMUNICAÇÃO

A sinalética ou comunicação do evento deverá ser, única e exclusivamente, nas zonas pré-definidas e autorizadas pelo hotel para o efeito.

POLÍTICA DE FUMADORES

É expressamente proibido fumar no interior do hotel.

UTILIZAÇÃO DOS ESPAÇOS RESERVADOS

As despesas decorrentes da reparação de quais quer danos causados nas instalações ou equipamentos do hotel ocorridos em período de montagens e durante o evento serão da única e exclusiva responsabilidade do cliente, ficando o hotel autorizado a cobrar tais importâncias na fatura ou posteriormente.

EXTRAVIOS

O hotel não se responsabiliza pelo extravio de bens deixados pelos organizadores e/ou seus convidados nas suas instalações, seja antes, durante ou depois do evento.

PERTURBAÇÃO DO NORMAL FUNCIONAMENTO

Atendendo às normas internas do hotel golf mar, e de modo a salvaguardar o bem-estar de todos os hóspedes e clientes, durante os eventos no hotel ou seus espaços exteriores, não são permitidos comportamentos considerados perturbadores do normal funcionamento do hotel, ou qualquer outro comportamento contrário aos padrões normais de educação. Em caso de perturbações durante o evento, o cliente será o único responsável, tendo o hotel o direito de solicitar a intervenção as entidades legais: GNR ou PSP.

SEGURANÇA

A presença de segurança privada, antes ou durante os eventos, deverá ser comunicada por escrito e aprovada pela direcção do hotel.

ESTACIONAMENTO

O hotel possui um parque de estacionamento exterior (não coberto) gratuito. O hotel reserva-se ao direito de rebocar as viaturas que perturbem as vias de circulação do hotel ou que não respeitem a sinalética.



HOTEL GOLF MAR
VIMEIRO

GRUPOS & EVENTOS

Ana Reis Fernandes
Mobile: +351 925 400 971
Mail: afernandes@hotelgolfmarvimeiro.pt

Bruna Fonseca
Mobile: +351 964 642 859
Mail: bfonseca@hotelgolfmarvimeiro.pt

Praia de Porto Novo, 2560-100 Maceira TVD
(+351) 261 980 800 | reservas@hotelgolfmarvimeiro.pt
hotelgolfmarvimeiro.pt