



Casamentos  
Weddings

MENUS



---

SÃO RAFAEL ATLÂNTICO

★ ★ ★ ★ ★

ALGARVE



Casamentos  
*Weddings*

**M E N U S**





SÃO RAFAEL ATLÂNTICO

---

**ESTIMADOS NOIVOS,**  
**DEAR BRIDE AND**  
**GROOM TO BE,**

---

Em nome da Equipa de Eventos e Casamentos do Hotel São Rafael Atlântico, agradecemos desde já a sua preferência pelo Grupo NAU Hotels & Resorts para organizar e vos acolher numa data tão importante.

Será com certeza, um enorme prazer para nós, podermos contribuir e ajudar-vos para um dia tão especial como o do vosso casamento!

Esperamos que esta informação seja útil e que vá de encontro às vossas expectativas, pelo que aguardamos os vossos primeiros comentários.

Teríamos todo o gosto em receber-vos para uma visita, para que vejam com os vossos próprios olhos como seríamos o local perfeito que procuram para celebrar o vosso casamento!

Com os nossos melhores cumprimentos,  
Equipa de Eventos e Casamentos

*On behalf of the São Rafael Events and Weddings Team we would like to thank you for your preference for the NAU Hotels & Resorts to organize and accommodate you on such an important date.*

*It will be a pleasure for our team to have the opportunity to help you celebrate such a special moment as your wedding day!*

*We hope all the following information will be of your interest, as such, we will be waiting for your comments.*

*Our team will be at your disposal for an on-site inspection so you can be sure that this will be the perfect venue for your wedding.*

*With our best regards,  
Events and Weddings Team*



## Localização / Location

O Hotel São Rafael Atlântico beneficia de uma excelente localização: no topo da falésia, com acesso direto à Praia de São Rafael, goza de excelente vista sobre o mar, a 10 minutos da A2 e da A22, 30 minutos do Aeroporto Internacional de Faro e na proximidade de excelentes equipamentos de lazer e desporto.

*São Rafael Atlântico hotel benefits from an excellent location: on top of the cliffs, with direct access to São Rafael Beach and magnificent views over the sea, 10 minutes from the A2 and A22, 30 minutes from Faro International Airport and close to excellent leisure and sports facilities.*

Nas proximidades / Around the hotel

Praia de São Rafael: 150 m

Marina de Albufeira: 2 km

Albufeira: 5,5 km

Albufeira Shopping: 5,5 km

Salgados Golf: 5,5 km

Zoomarine: 9,7 km

HOTEL

---

## SÃO RAFAEL ATLÂNTICO

---

Um Spa com quase dois mil metros quadrados, a dois passos de uma das melhores praias do Sul de Portugal, é motivo suficiente para fazer crescer água na boca. Imagine-se então se acrescentarmos quartos espaçosos e com vistas arejadas, restaurantes com vista mar, extensos jardins, piscinas de grandes dimensões... Assim é o São Rafael Atlântico, *the one and only*. Unidade da NAU Hotels & Resorts à beira da praia de São Rafael, a apenas 5 minutos de Albufeira. Unidade por excelência para casais, para viver o romance, seja numa lua de mel ou numa fuga romântica.

Casar no São Rafael Atlântico tem tudo para ser o dia mais perfeito da vida. Porque a localização, sobre as arribas da Praia de São Rafael, é soberba; porque os jardins são extensos e pontuados de oliveiras e palmeiras; porque o serviço de cinco estrelas está sempre a postos para todos os preparativos.

*A Spa with almost two thousand square metres merely two steps away from one of the best beaches of Southern Portugal is reason enough to make anyone's mouth water. Just imagine this added to spacious rooms with airy views, restaurants with a sea view or Mediterranean cuisine facing the ocean, extensive gardens, large-scale swimming pools... This is the one and only São Rafael Atlântico. A NAU Hotels & Resorts unit by São Rafael beach, only 5 minutes away from Albufeira.*

*An excellent hotel for couples, to live their romance, whether on a honeymoon or on a romantic getaway.*

*A wedding at São Rafael Atlântico has everything to be the most perfect day of your life. Because the location, over the cliff tops of São Rafael Beach, is superb; because of the gardens with olive and palm trees scattered about; because of the five star service and the excellent facilities.*













Valores e Condições na página de tarifas apresentada na parte final do kit.  
*Rates and Conditions in the Rates segment on the final part of the Wedding Kit.*

**JUNTOS CONTRUÍMOS  
O NOSSO COMEÇO**

*BUILDING OUR  
BEGINNING TOGETHER*



# Welcome Cocktail

## Canapés / Appetizers



---

### Frios / Cold dishes

---

Wrap de salmão fumado com rúcula e queijo creme  
*Smoked salmon wrap with rocket and cream cheese*

Vol-au-vent de queijo chévre com mel e tomilho  
*Goat cheese vol-au-vent with honey and thyme*

Sopa fria de morango e lima  
*Cold strawberry and lime soup*

Sopa fria de melancia e menta  
*Cold watermelon and mint soup*

Bruschetta de tomate balsâmico e parmesão  
*Tomato with balsamic and parmesan bruschetta*

Mini pastel de bacalhau com molho tártaro  
*Mini salted cod cakes with tartar sauce*

Tartare de salmão fumado em rodela de pepino e tzatziki  
*Smoked salmon tartar on sliced cucumber and tzatziki*

Espetadas de tofu e tomate cereja  
*Tofu and cherry tomato kebabs*

Cogumelos recheados com legumes e tomilho  
*Mushrooms stuffed with vegetables and thyme*

Gaspacho Andaluz  
*Andalusian gazpacho*

Crostini de novilho e rábano  
*Beef and radish crostini*

---

## Quentes / Hot dishes

---

Mini Burger BBQ

*BBQ mini burger*

Sandes de Porco Picante

*Spicy pulled pork sandwich*

Mini empadas de galinha

*Mini chicken pies*

Mini batata recheada com bacon crocante e cheddar

*Mini potato stuffed with crispy bacon and cheddar*

Bruschetta quente de cogumelos e tomilho

*Hot mushroom and thyme bruschetta*

Espetada de camarão grelhado com chutney de manga

*Grilled prawn kebab with mango chutney*

Crepes chineses com molho agri-doce

*Spring rolls with sweet and sour sauce*

---

## Doces / Sweets

---

Espetada de ananás caramelizado com canela

*Caramelised pineapple and cinnamon kebab*

Éclair de framboesa e chocolate

*Raspberry and chocolate éclair*

Brownie de chocolate e nozes

*Chocolate and walnut brownie*

Waffle em espetada com morango, banana e caramelo

*Waffle in kebab with strawberry, banana and caramel*

Mini tartelete de limão e mascarpone com framboesa

*Mini tartlet of lemon and mascarpone with raspberry*

Mini pastel de nata

*Mini cream tartlet*

Bolinho de amêndoa

*Mini almond cake*

# Welcome Cocktail

## Bebidas / Drinks



---

### Cocktail 1

---

Águas Minerais / *Mineral water*

Refrigerantes / *Soft drinks*

Sumo de laranja natural / *Fresh orange juice*

Cerveja nacional / *National beer*

Vinho branco (casa) / *White wine (house)*

Espumante (casa) / *Sparkling wine (house)*

---

### Cocktail 2

---

Águas Minerais / *Mineral water*

Refrigerantes / *Soft drinks*

Sumo de laranja natural / *Fresh orange juice*

Cerveja nacional / *National beer*

Vinho branco (casa) / *White wine (house)*

Espumante (casa) / *Sparkling wine (house)*

Gin tónico (Gordns) / *Gordon's gin tonic*

---

### Cocktail 3

---

Águas Minerais / *Mineral water*

Refrigerantes / *Soft drinks*

Sumo de laranja natural / *Fresh orange juice*

Cerveja nacional / *National beer*

Vinho branco (casa) / *White wine (house)*

Espumante (casa) / *Sparkling wine (house)*

Sangria de espumate / *Sparkling sangria*

Martiny Rosso / *Martini Rosso*







Valores e Condições na página de tarifas apresentada na parte final do kit.  
*Rates and Conditions in the Rates segment on the final part of the Wedding Kit.*



---

## Our Favorite Love Story

---

Tartare de atum e abacate,  
temperado com um vinagrete de soja e sésamo,  
servido com salada thai

*Tuna tartar and avocado,  
seasoned with soy and sesame vinaigrette,  
served with Thai salad*

Salmão com endro, puré de couve-flôr e rábano,  
ervilhas e emulsão de ervas

*Salmon with dill, mashed cauliflower and radish,  
peas and herbs.*

Sorbet de limão e espumante

*Lemon and sparkling wine sorbet*

Porco confitado, puré de cenoura Algarvia  
e caldo verde com chouriço crocante

*Pork confit, mashed Algarvian carrots and green cabbage soup  
with crispy chouriço (smoked sausage)*

Torta de amêndoa com suspiro de laranja e poejo,  
gelado de baunilha e mel

*Almond roulade with orange and pennyroyal meringue,  
vanilla and honey ice-cream*



---

## It Was Always You And Me

---

Magret de pato fumado com pêra salteada,  
balsâmico e rúcula

*Smoked duck breast with sautéed pear,  
rocket salad with balsamic vinegar*

Robalo com ameijoas à Bulhão,  
espinafres salteados e salada quente de batata

*Sea bass with clams in white wine,  
sautéed spinach and hot potato salad*

Sorbet de framboesa

*Raspberry sorbet*

Naco de novilho e espargos grelhados  
com molho de vinho tinto e chalotas, puré de batata-doce

*Grilled beef and asparagus  
with red wine and shallot gravy, mashed sweet potato*

Sopa de frutos vermelhos e manjeriço thai  
com gelado de nata

*Soup of red berries and Thai basil  
with cream ice-cream*



---

## A True Fairy Tale

---

Tártaro de salmão fumado  
e pepino com chutney de cebola roxa

*Smoked salmon tartar,  
cucumber and red onion chutney*

Dourada com bacon fumado, pickle de endívia,  
esmagada de batata com estragão e molho de vinho tinto

*Gilt-head bream with smoked bacon, endive pickle,  
crushed potato with tarragon and red wine sauce*

Sorbet de meloa e vinho de Porto branco

*Cantaloup and white Port wine*

Lombinho de porco preto confitado com tomilho-limão,  
ragout de cogumelo ostra e gnocchi de abóbora com manjeriço

*Black pork tenderloin with lemon thyme, oyster mushroom ragout  
and pumpkin gnocchi with basil*

Parfait de leite creme com gelado de frutos silvestres  
e crocante de amêndoa

*Custard cream parfait with red berry ice-cream  
and crunchy almond*



---

## To You With All My Heart

---

Terrina de foie gras com geleia de Porto,  
laranja confitada e pão doce

*Terrine of foie gras with Port jelly,  
orange confit and sweet bread*

Capuccino de cogumelos aromatizado de trufa  
*Cappuccino of mushrooms aromatised with truffle*

Pregado e lagosta em caldo de marisco aromatizada  
com lima kaffir, salada de algas

*Turbot and lobster in seafood broth aromatised with kaffir lime,  
seaweed salad*

Sorbet de ruibarbo e gengibre

*Rhubarb and ginger sorbet*

Lombinho de borrego com sabores de vinha d'alhos,  
puré de beringela assada com tomate, e cebolinhas grelhadas

*Lamb tenderloin flavoured with garlic, paprika and wine,  
mashed roast aubergine with tomato, and grilled spring onions*

Tarte de chocolate e avelã  
com gelado de iogurte e coulis de laranja

*Chocolate and hazelnut tart  
with yoghurt ice-cream and orange coulis*



---

## When Yes Means Forever

---

Mousse de queijo de cabra e mel  
com crumble de brioche e pérolas de beterraba  
*Goat cheese and honey mousse  
with brioche crumble and pearls of beetroot*

Risotto de cogumelos selvagens  
com manteiga de trufas  
*Wild mushroom risotto with truffle butter*

Sorbet de framboesa  
*Raspberry sorbet*

Bife de tofu com óleo de sésamo e gengibre,  
pak-choi salteado com soja e shitake, e polenta frita  
*Tofu steak with sesame oil and ginger,  
sautéed pak-choi with soy and shitake, and fried polenta*

Tarte tatin de pêra e amêndoas  
torradas com gelado baunilha  
*Upside-down pear and almond tart  
with vanilla ice-cream*



---

## Joy of Life

---

Escolha uma entrada + um prato principal + uma sobremesa  
*Choose one starter + one main dish + one dessert*

### ENTRADAS / STARTERS

Salada de frango fumado / *Smoked chicken salad*  
Salada de atum / *Tuna salad*  
Creme de legumes / *Creamy vegetable soup*

### PRATOS PRINCIPAIS / MAIN DISHES

Esparguete napolitana / *Spaghetti napolitana*  
Filete de robalo com arroz e legumes  
*Sea bass fillet with rice and vegetables*  
Douradinhos com batata frita e salada  
*Fish fingers with chips and salad*  
Bifinho de frango grelhado com puré de batata-doce e espinafres  
*Grilled chicken steak with mashed sweet potato and spinach*  
Bife de novilho com batata palito e legumes  
*Beef steak with french fries and vegetables*  
Hamburger de novilho com batata palito e salada  
*Beef hamburger with french fries and salad*

### SOBREMESA / DESSERT

Mousse de chocolate / *Chocolate mousse*  
Pudim de caramelo / *Caramel pudding*  
Taça de gelado (duas bolas; sabores: chocolate, baunilha, morango)  
*Ice-cream sundae (two scoops; flavours: chocolate, vanilla, strawberry)*  
Salada de fruta / *Fruit salad*

Idades: 3 aos 12. Inclui: pão e couvert.  
Notar que o menu terá de ser igual para todas as crianças presentes no evento.  
*Ages: 3 to 12. Includes: bread and couvert.*  
*Note that the menu must be the same for all children present at the event.*







# Buffets

PART III

Valores e Condições na página de tarifas apresentada na parte final do kit.  
*Rates and Conditions in the Rates segment on the final part of the Wedding Kit.*



---

## Once in a Lifetime

---

### **SALADAS SIMPLES E COMPOSTAS** *SIMPLE AND COMPOSED SALADS*

Seleção de saladas simples  
*Selection of simple salads*

Molhos de saladas: Vinagrete, cocktail, iogurte, vinagrete balsâmico  
*Salad dressings: Vinaigrette, cocktail, yoghurt, balsamic vinaigrette*

Rosbife com salada waldorf  
*Roast beef with waldorf salad*

Salada de polvo à Algarvia  
*Algarvian octopus salad*

Salada de beterraba marinada com laranja, rúcula e nozes  
*Marinated beetroot, orange, rocket and walnut salad*

Salada de Queijo Chevre com amêndoa e molho de mel e limão  
*Goat cheese and almond salad with honey and lemon dressing*

Cous-cous com frutos secos e salsa  
*Couscous with dried fruits and parsley*

### **SOPA / SOUP**

Creme de abóbora e beterraba  
*Creamy pumpkin and beetroot soup*

**PRATOS QUENTES / HOT DISHES**

Bacalhau com crosta de broa em cama de grelos  
*Salted cod with cornbread crust on a bed of turnip sprouts*

Robalo com molho de marisco e erva limeira  
*Sea bass with seafood and lemongrass sauce*

Medalhão de porco  
com migado de batata-doce e molho de alecrim  
*Pork medallion with crushed sweet potato and rosemary sauce*

Peito de frango recheado com cogumelos  
e molho de vinho tinto com mostarda  
*Chicken breast stuffed with mushrooms  
and red wine and mustard sauce*

Noodles de legumes e soja com shitake  
*Noodles with vegetables and soya with shitake*

Batatinha assada à moda da avó  
*Grandmother's roast potatoes*

Arroz de limão e coentros  
*Lemon and coriander rice*

Misto de legumes assados  
*Roast mixed vegetables*

**SOBREMESAS / DESSERTS**

Tarte de maçã  
*Apple tart*

Pirâmide de profiteroles com molho de chocolate  
*Pyramid of profiteroles with chocolate sauce*

Brigadeiro  
*Brazilian chocolate dessert*

Bolo de cenoura  
*Carrot cake*

Salada de fruta com hortelã  
*Fruit salad with mint*

Tábua de queijos nacionais com compotas e mel  
*Board of national cheeses, preserves and honey*



---

## When Two Become One

---

### **SALADAS SIMPLES E COMPOSTAS** *SIMPLE AND COMPOSED SALADS*

Seleção de saladas simples  
*Selection of simple salads*

Molhos de saladas: Vinagrete, cocktail, iogurte, vinagrete balsâmico  
*Salad dressings: Vinaigrette, cocktail, yoghurt, balsamic vinaigrette*

Travessa de camarão  
*Platter of prawns*

Leitão assado  
*Roast suckling pig*

Sapateira recheada  
*Stuffed brown crab*

Travessa de enchidos  
*Platter of smoked sausages*

Salada de grão com feta e abacate  
*Chickpea, feta and avocado salad*

Feijão kenia com vinagrete de tomate seco e balsâmico  
*Kenya beans with dried tomato and balsamic vinaigrette*

### **SOPA / SOUP**

Sopa de peixe algarvia com pão frito  
*Algarvian fish soup with fried bread*

**PRATOS QUENTES / HOT DISHES**

Garopa com estufado de alho francês e molho de espumante  
*Grouper with braised leeks and sparkling wine sauce*

Polvo à Lagareiro  
*Roast octopus and potatoes in garlic and olive oil*

Naco de novilho com molho de foie-gras aromatizado de trufa  
*Beef with foie-gras gravy aromatised with truffle*

Lombinho de borrego com ervas do barrocal e cogumelos selvagens  
*Lamb tenderloin with Algarvian hinterland herbs and wild mushrooms*

Tofu com sésamo e gengibre com pak-choi e molho ostra  
*Tofu with sesame and ginger with pak-choi and oyster sauce*

Couve de bruxelas salteada com bacon  
*Sautéed brussels sprouts with bacon*

Batata gratin  
*Potato gratin*

Arroz de jasmin  
*Rice flavoured by jasmin*

**SOBREMESAS / DESSERTS**

Mini pasteis de nata  
*Mini cream tartlets*

Delícia algarvia  
*Algarvian delight*

Torta de laranja  
*Orange roulade*

Tarte amêndoa  
*Almond tart*

Banana caramel cream  
*Banana caramel cream*

Salada de fruta com hortelã  
*Fruit salad with mint*

Tábua de queijos nacionais com compotas e mel  
*Board of national cheeses, jam and honey*



---

## Happily Ever After

---

### **SALADAS SIMPLES E COMPOSTAS** *SIMPLE AND COMPOSED SALADS*

Seleção de saladas simples  
*Selection of simple salads*

Molhos de saladas: Vinagrete, cocktail, iogurte, vinagrete balsâmico  
*Salad dressings: Vinaigrette, cocktail, yoghurt, balsamic vinaigrette*

Salada Montanheira  
*Mountain salad (diced tomato, onion and oregano)*

Salada de batata e mostarda  
*Potato and mustard salad*

Feijão Frade com Atum e Oregãos  
*Black-eyed beans with tuna and oregano*

Salada de frango fumado com chévre e Frutos Secos  
*Smoked chicken, goat cheese and dried fruits salad*

### **SOPA / SOUP**

Caldo Verde  
*Green cabbage soup*

Gaspacho Andaluz  
*Andalusian gazpacho*

**QUENTES DA GRELHA E GUARNIÇÕES**  
*GRILLED ITEMS AND SIDE DISHES*

Franguinho Piri-piri

*Chicken piri-piri*

Medalhões de novilho

*Beef medallions*

Picanha

Costeletas de borrego

*Lamb chops*

Piano de porco

*Pork spare ribs*

Salmão

*Salmon*

Batata a Murro

*Small baked potatoes*

Arroz de Frutos Secos

*Dried fruits rice*

Tomate Grelhado

*Grilled tomato*

Batata Frita

*French fries*

Misto de Legumes Salteados

*Sautéed mixed vegetables*

**SOBREMESAS / DESSERTS**

Torta de laranja

*Orange roulade*

Bolo de chocolate

*Chocolate cake*

Semi-frio de morango

*Strawberry bavaroise*

Maçã assada com porto

*Baked apple with Port*

Salada de fruta com hortelã

*Fruit salad with mint*

Tábua de queijos nacionais com compotas e mel

*Board of national cheeses, preserves and honey*



---

## Falling in Love With You

---

### **SALADAS SIMPLES E COMPOSTAS** *SIMPLE AND COMPOSED SALADS*

Buffet de saladas simples e molhos  
*Selection of simple salads and dressings*

Hummus

Cenoura algarvia  
*Algarvian carrots*

Salada de pimentos assados com queijo feta  
*Roast pepper and feta salad*

Salada montanheira  
*Mountain salad (diced tomato, onion and oregano)*

Legumes grelhados com sementes de sésamo, rúcula e molho tzatziky  
*Grilled vegetables with sesame seeds, rocket and tzatziki sauce*

Lentilhas com abóbora assada e tomilho-limão  
*Lentils with roast pumpkin and lemon thyme*

Bulgur com frutos secos e salsa  
*Bulgur with dried fruits and parsley*

### **SOPA / SOUP**

Sopa minestrone  
*Minestrone soup*



**PRATOS QUENTES / HOT DISHES**

Tagine de legumes  
*Vegetable tagine*

Cous-cous com hortelã e coentros  
*Couscous with mint and coriander*

Tortilla de alho francês e espargos  
*Leek and asparagus tortilla*

Noodles de soja e sésamo com cogumelo ostra  
*Soy and sesame noodles with oyster mushrooms*

Kafta de grão  
*Chickpea kafta*

Batata-doce recheada com espinafres e brie  
*Sweet potato stuffed with spinach and brie*

Polenta de abóbora e cajú, com molho de tomate assado com mangericão  
*Pumpkin and cashew polenta with roast tomato and basil sauce*

Lasanha bolonhesa de soja  
*Soya bolognese lasagne*

**SOBREMESAS / DESSERTS**

Ananás assado com água-mel, canela e rosmaninho  
*Roast pineapple with honey water, cinnamon and rosemary*

Cheese-cake de nutella  
*Nutella cheesecake*

Panacotta de frutos vermelhos  
*Red berry panna cotta*

Tiramissú  
*Tiramisu*

Brownie

Salada de fruta com hortelã  
*Fruit salad with mint*

Tábua de queijos nacionais com compotas e mel  
*Board of national cheeses, preserves and honey*





Valores e Condições na página de tarifas apresentada na parte final do kit.  
*Rates and Conditions in the Rates segment on the final part of the Wedding Kit.*

**BEBIDAS  
APÓS O JANTAR**

*AFTER DINNER  
DRINKS*



# Bebidas Jantar / *Dinner drinks*



---

## Bebidas Jantar 1 *Dinner drinks 1*

---

Vinho branco Herdade da Barrosinha  
*Herdade da Barrosinha white wine*

Vinho tinto Herdade da Barrosinha  
*Herdade da Barrosinha red wine*

Águas minerais  
*Mineral water*

Refrigerantes  
*Soft drinks*

Cerveja nacional  
*National beer*

---

## Bebidas Jantar 2 *Dinner drinks 2*

---

Vinho branco Vila Nova Chardonnay  
*Vila Nova Chardonnay white wine*

Vinho tinto Pera Reserva  
*Pera Reserva red wine*

Águas minerais  
*Mineral water*

Refrigerantes  
*Soft drinks*

Cerveja nacional  
*National beer*

**EM PRIMEIRO LUGAR O AMOR,  
A SEGUIR, A FESTA!**

*FIRST COMES LOVE,  
THEN COMES PARTY!*



# Digestivos / Appetizers



---

## Digestivos 1 / Digestives 1

---

Whisky J&B / *J&B Whisky*

Whisky Jameson / *Jameson Whiskey*

Medronho / *Medronho (strawberry tree spirit)*

Aguardente CRF / *Aguardente CRF (spirit)*

Brandy Macieira / *Macieira Brandy*

Baileys

Amarguinha / *Amarguinha (almond liqueur)*

---

## Digestivos 2 / Digestives 2

---

Whisky J&B 15 anos / *J&B Whisky 15 year old*

Whisky Jameson / *Jameson Whiskey*

Medronho / *Medronho (strawberry tree spirit)*

Aguardente CRF / *Aguardente CRF (spirit)*

Cognac Courvoisier / *Courvoisier Cognac*

Baileys

Tia Maria / *Tia Maria (coffee liqueur)*

Cointreou

# Open Bar



---

## Open Bar 1

---

Gin Gordon's / *Gordon's Gin*

Vodka Smirnoff / *Smirnoff Vodka*

Rhum Bacardy / *Bacardi Rum*

Whisky J&B / *J&B Whisky*

Cerveja nacional / *National beer*

Vinho branco Herdade da Barrosinha / *Herdade da Barrosinha white wine*

Vinho tinto Herdade da Barrosinha / *Herdade da Barrosinha red wine*

Águas Minerais / *Mineral water*

Refrigerantes / *Soft drinks*

---

## Open Bar 2

---

Gin Bombay / *Bombay Gin*

Vodka Absolut / *Absolut Vodka*

Rum Havana Club / *Havana Club Rum*

Whisky J&B 15 anos / *J&B Whisky 15 year old*

Whisky Jameson / *Jameson Whiskey*

Cognac Courvoisier / *Courvoisier Cognac*

Cerveja nacional / *National beer*

Vinho branco HB / *HB white wine*

Vinho tinto HB / *HB red wine*

Águas Minerais / *Mineral water*

Refrigerantes / *Soft drinks*



# Cocktails



Mojito / Caipirinha / Piña Colada  
(valor apresentado por cocktail / *present rates, per cocktail*)

# Garrafa / Bottle



Gin Gordon's / *Gordon's Gin*  
Gin Bombay / *Bombay Gin*  
Rum Bacardi / *Bacardi Rum*  
Rum Havana 3 / *Havana Rum 3*  
Whisky J&B / *J&B Whisky*  
Whisky J&B 15 anos / *J&B Whisky 15 year old*  
Whisky Jameson / *Jameson Whiskey*  
Whisky Canadian Club / *Canadian Club Whisky*  
Vodka Smirnoff / *Smirnoff Vodka*  
Vodka Absolut / *Absolut Vodka*  
Tequilla Sierra / *Tequilla Sierra*  
Campari  
Macieira / *Macieira Brandy*  
Aguardente CRF / *Aguardente CRF (spirit)*  
Medronho / *Medronho (strawberry tree spirit)*  
Amarguinha / *Amarguinha (almond liqueur)*  
Cointreau  
Baileys  
Tia Maria / *Tia Maria (coffee liqueur)*

**CEIA À LUZ DAS ESTRELAS**

*MIDNIGHT SNACK*



# Ceia / Late Supper



## **PREGO / BEEF STEAK**

Em bolo do caco com maionese de mostarda antiga e alho assado,  
rúcula e tomate seco

*In a Madeira bun with old fashioned mustard mayonnaise and roast garlic,  
rocket and dried tomato*

## **BIFANAS / PORK STEAK**

Em pão de água com bacon crocante, alface e tomate

*In Alentejo bread with crispy bacon, lettuce and tomato*

## **QUICHES / QUICHES**

Mini quiches de: salmão e espinafres; bacon fumado e alho francês;  
queijo feta com pimento assado e azeitona verde.

*Mini quiches of: salmon and spinach; smoked bacon and leek; feta cheese  
with roast pepper and green olive.*

## **PIZZA (6 PAX)**

Margherita (tomate, queijo mozzarella e oregãos)

Prosciutto (tomate, queijo mozzarella, fiambre e orégãos)

Arizona (tomate, queijo mozzarella, cebola, atum, azeitonas e oregãos)

*Margherita (tomato, mozzarella cheese and oregano)*

*Prosciutto (tomato, mozzarella cheese, ham and oregano)*

*Arizona (tomato, mozzarella cheese, onion, tuna, olives and oregano)*

## **WRAPS**

Frango (frango fumado, cornichão, rúcula, maionese de mostarda e parmesão)

Salmão (salmão fumado, tzatziki, cebola roxa, rúcula e alcarras)

Veggie (Tahini, espinafre, tomate e abóbora assada)

*Chicken (smoked chicken, pickled gherkin, rocket, mustard mayonnaise and  
parmesan) | Salmon (smoked salmon, tzatziki, red onion, rocket and capers)*

*Veggie (Tahini, spinach, tomato and roast pumpkin)*

## **PÃO COM CHOURIÇO / BREAD WITH CHORIZO**

Mini pãezinhos recheados com chouriço

*Mini rolls stuffed with Chorizo (smoked pork sausage)*

#### **SANDWICHES**

Americana (maionese, queijo flamengo, fiambre, ovo cozido, alface e tomate)

Atum (atum, maionese de alcaparras, cebola roxa, alface e tomate)

\*Frango (frango assado com especiarias e desfiado, couve-roxa marinada, cornichão e maionese de sriracha) \*= ligeiramente picante

*American (mayonnaise, mild cheese, ham, boiled egg, lettuce and tomato)*

*Tuna (tuna, caper mayonnaise, red onion, lettuce and tomato)*

\*Chicken (shredded spicy roast chicken, marinated red cabbage, pickled gherkin and sriracha mayonnaise) \*= slightly hot

#### **CALDO VERDE (20 PAX) / GREEN CABBAGE SOUP (20 PAX)**

Típica sopa portuguesa de batata com couve e chouriço

*Typical Portuguese soup of potato, green cabbage and chouriço*

*(smoked pork sausage)*

#### **CREME DE TOMATE (20 PAX) / CREAMY TOMATO SOUP (20 PAX)**

Com croûtes de pão frito, bacon crocante e natas azedas

*With fried croutons, crispy bacon and sour cream*

#### **CHURROS / CHURROS (FRIED DOUGH PASTRIES)**

Com molho de chocolate, açúcar em pó e canela

*With chocolate sauce, icing sugar and cinnamon*

#### **PASTÉIS DE NATA / CREAM TARTLETS**

Tradicional pastel de nata, servido com canela em pó à parte

*Traditional cream tartlet, served with powdered cinnamon separately*

#### **MUFFINS**

Chocolate | Canela e mel | Iogurte e frutos vermelhos

*Chocolate | Cinnamon and honey | Yoghurt and red berries*

#### **PROFITEROLES**

Servidos com molho de chocolate, e natas açucaradas

*Served with chocolate sauce and sweetened fresh cream*

#### **FRUTAS (10 PAX) / FRUIT (10 PAX)**

Frutas da época laminadas

*Sliced fruits of the season*

# Um bocadinho mais

## *Just a little extra*



---

### Suplementos / *Upon Request Adds On*

---

#### **CANDY STATION**

Gomas, rebuçados, caramelos,  
chupa-chupas, marshmallows

*Jelly beans, sweets, lollipops, marshmallows*

#### **PIPOCAS / POPCORN**

Pipocas de vários sabores, doces e salgadas  
*Popcorn of various flavours, sweet and salty*

#### **ALGODÃO DOCE / COTTON CANDY**

Tradicional algodão doce branco ou rosa

*Traditional white or pink cotton candy*

#### **FONTE DE CHOCOLATE / CHOCOLATE FOUNTAIN**

Com profiteroles, espetadas de fruta, frutas  
(manga, morangos, banana, uvas), marshmallows, mini waffle's

*With profiteroles, fruit kebab, whole fruit  
(mango, strawberries, banana, grapes), marshmallows, mini waffles*

#### **MONTRA DE MARISCO / SEAFOOD DISPLAY**

Camarão, sapateira, ostras, percebes,  
ameijoas, mexilhão, lagostins, lagosta

*Prawn, crab, oysters, goose neck barnacles,  
clams, mussels, crayfish, lobster*

#### **SHOW-COOKING DE CATAPLANA**

##### **CATAPLANA SHOW COOKING**

Cataplana de peixes e mariscos da nossa costa,  
confeccionado de forma tradicional

*Cataplana of fish and seafood from our coast,  
cooked in the traditional way*

#### **CREPES / PANCAKES**

Frutas: morangos, frutos silvestres, banana, manga, pêssego  
Toppings: chocolate, morango, caramelo, nutella | Chantilly, natas azedas  
Canela em pó, açúcar em pó Compota de laranja, mel, lascas de chocolate  
Amêndoa torrada, nozes torradas

*Fruits: strawberries, red berries, banana, mango, peach*  
*Toppings: chocolate, strawberry, caramel, nutella | Chantilly, sour cream*  
*Cinnamon, icing sugar | Orange jam, honey, chocolate shavings*  
*Toasted almonds, toasted walnuts*

#### **WAFFLES**

Waffles com frutas (banana, morango, frutos do bosque) e toppings  
(caramelo, nutella, morango, maple syrup, chocolate)  
*Waffles with fruit (banana, strawberry, red berries) and toppings*  
*(caramel, nutella, strawberry, maple syrup, chocolate)*

#### **RAW BAR**

Ceviches | Tártaros | Ostras  
*Ceviches | Tartars | Oysters*

#### **SUSHI STATION**

Maki | Niguiiri | Uramaki | Futomaki | Sashimi, etc.

#### **BISCUIT STATION**

Scones | Madalenas | Muffins | Compotas | Manteigas,  
Mel | Cremes de chocolate  
*Scones | Madeleines | Muffins | Preserves | Butter | Honey | Chocolate creams*

#### **ICE-CREAM STATION**

Gelados de chocolate, baunilha, morango, caramelo, frozen iogurte, pistachio  
Toppings: Toffee, caramelo, morango, chocolate, chantilly  
American cookies, smarties, crumble, etc. | Taça ou cone de bolacha  
*Chocolate, vanilla, strawberry, caramel, frozen yoghurt, pistachio ice-creams*  
*Toppings: Toffee, caramel, strawberry, chocolate, chantilly*  
*American cookies, smarties, crumble, etc. | Cup or biscuit cone*



---

## Ficamos muito felizes por oferecer aos noivos... We are happy to Offer the Bride and Groom to Be...

---

Para casamentos cujo número de pessoas é inferior a 25 adultos pagantes, as condições e ofertas mencionadas serão sujeitas a análise.

Oferta de Alojamento para noite de núpcias em quarto Duplo Standard NAU.

Pequeno-Almoço continental servido no quarto na manhã da noite de núpcias (necessária a solicitação do mesmo durante o check-in).

Livre Acesso ao Circuito de SPA +50% de desconto em massagem de casal (sujeito a disponibilidade/não acumulável com outras promoções em vigor) oferta válida nos 3 dias que antecedem a cerimónia.

Oferta de Menu de Degustação para os noivos – não aplicável para menus buffet/ máximo de duas pessoas/reserva obrigatória com duas semanas de antecedência). No caso de virem mais que duas pessoas para degustação, será aplicada uma taxa de 70,00€ por pessoa.

Estão incluídas nos nossos Menus as decorações Standard NAU: Pérgula de Casamento com panos brancos decorativos; Mesa e cadeiras com capas e laços para o registo, noivos e convidados; Passadeira vermelha na zona da cerimónia; Cadeiras com capas e laços para o serviço de do Jantar; Atoalhados brancos; Seating Plan à chegada; Menus personalizados ao gosto dos Noivos (um por pessoa); Centros de mesa standard, 1 por cada 10 adultos.

Oferta de serviço de Espumante Bruto durante o corte do Bolo dos Noivos.

Oferta de aluguer de espaços para casamentos com mais de 25 adultos pagantes (oferta não aplicável no período de 15 de Junho a 15 de Setembro).

*For Weddings with less than 25 paying adults the conditions and offers mentioned are subject to an evaluation.*

*Complimentary one night stay on the Wedding Day in a NAU Standard Double Room Continental Breakfast served in your room on the morning of your Wedding day (this service demands request upon check-in)*

*Free access to our SPA circuit +50% off on a couples massage (service is subject to availability and cannot be a combined with other available offers). This offer is only valid for 3 days before and after the Wedding day.*

*Complimentary Menu Tasting of the chosen Wedding Menu for the Bride and Groom to be (this offer will not be applied for buffet Menus and demands a reservation with 2 weeks notice). If we have extra people tasting the chosen menu, a rate of 70,00€ per extra person will be charged.*

*Included in our Menu Rates is are our NAU decorations: Gazebo with decorative white drapes; Table and chairs for the register, the Bride and the Groom; chairs covers with bows for the guests and red carpet in the ceremony area; Chair covers with bows for the Dinner service; White table cloth and napkins; Seating Plan; Customized menus; Standard NAU Table center piece, 1 per every 10 adults.*

*Complimentary Brut Sparkling Wine service during the Wedding Cake cutting.*

*Exclusivity and Rental spaces Rates are complementary for Weddings with more than 25 adult paying guests (not applicable between June 15<sup>th</sup> and September 15<sup>th</sup>).*

---

## CONDIÇÕES / CONDITIONS

---

Para casamentos cujo número de pessoas é inferior a 25 adultos pagantes, as condições e ofertas mencionadas serão sujeitas a análise.

Os preços acima apresentados são por pessoa e incluem IVA à taxa legal em vigor. Crianças até aos 3 anos: o hotel fornece um creme de legumes e uma opção de sobremesa à escolha (referente ao kids menu). As crianças neste grupo de idade não contarão como convidados.

Crianças dos 3 aos 12 anos (inclusive): 50% de desconto no menu selecionado – ou optam pelo Kids Menu – Joy Of Life.

O hotel deverá ser informado do número final de convidados com uma antecedência mínima de 15 dias antes do dia do Casamento. Será este o número considerado para efeitos de faturação.

Todos os valores apresentados podem ser alterados sem aviso prévio e estão sujeitos a confirmação.

A animação/decoração poderá ser sugerida pelo hotel com propostas que irão de encontro ao solicitado pelo cliente. Poderá também ser o cliente a tratar pessoalmente destes serviços, sendo obrigatório informar o hotel sobre o tipo de serviços contratado, o número de elementos, meios técnicos, entre outros. Todos os Fornecedores serão analisados e aprovados pelo Hotel.

O Evento tem o término às 00h00.

Por motivos de Higiene e Segurança Alimentar não é permitida a entrada e saída de alimentos da ementa. A única exceção ao acima disposto prende-se com o Bolo dos Noivos, sendo o transporte e consumo do mesmo da inteira responsabilidade do cliente.

O hotel reserva-se no direito de cobrar um tarifário para taxa de rolha.

*For Weddings with less than 25 paying adults the conditions and offers mentioned are subject to an evaluation.*

*The prices stated are per person and includes the corresponding Value Added Tax (VAT).*

*Children up to 3 years old: the hotel will provided a vegetable cream and a dessert option from the kids menu, free of charge. Children in this age group will not be considered as a wedding guest.*

*Children from the ages of 3 to 12 years old: 50% off in the selected menu or the Kids Menu – Joy Of Life*

*The hotel should be informed of the final guest count 15 days before the wedding day. This number will be considered for the billing procedure.*

*All stated rates are subject to changes without notice and are also subject to confirmation.*

*Entertainment and decoration options can be suggested by the hotel, upon the client's request. The client can also self-arrange these services, but is obliged to inform the hotel on the type of services, number of entertainers, technical logistics, among other arrangements.*

*The Suppliers must be analyzed and approved by the Hotel.*

*The event should cease at midnight.*

*For Health, Food and Safety reasons, it is forbidden to bring food, to and from, the stated menus. The only exception is the wedding cake, which will be of the entire responsibility of the client and will also be subject to a claims waiver.*

*The hotel has the right to apply fee in regarding extra corkage bottles.*

























---

## SÃO RAFAEL ATLÂNTICO

★ ★ ★ ★ ★

ALGARVE

Caminho das Sesmarias  
8200-613 Sesmarias  
Albufeira, Algarve, Portugal

37° 4' 39.6" N / 8° 16' 53.9" W

(+351) 289 599 420

saorafaelatlantico@nauhotels.com

[www.saorafaelatlantico.com](http://www.saorafaelatlantico.com)