



**Le Club**

SANTA EULÁLIA

ALGARVE

**EVENTOS**

GRANDE REAL SANTA EULÁLIA





## BEM-VINDO AO LE CLUB ALGARVE

Um espaço exclusivo no coração do Algarve, onde sofisticação, vistas deslumbrantes e um serviço de excelência se unem para criar experiências únicas. Seja para um evento corporativo, um casamento ou uma celebração privada, o **Le Club** é o cenário perfeito para momentos inesquecíveis.





# ESPAÇOS PARA EVENTOS

## // LOUNGE PANORÂMICO

**Capacidade:** Até 150 convidados sentados | 300 em serviço volante

**Ideal para:** Casamentos, jantares de gala, festas privadas

**Destaques:** Terraço à beira-mar, decoração elegante, layout personalizável

## // TERRAÇO À BEIRA-MAR

**Capacidade:** Até 110 convidados sentados | 200 em serviço volante

**Ideal para:** Cocktails, encontros ao pôr do sol, jantares exclusivos

**Destaques:** Acesso direto à praia, vistas do pôr do sol, ambiente ao ar livre

## // SALA DE JANTAR PRIVADA

**Capacidade:** Até 70 convidados

**Ideal para:** Celebrações intimistas, jantares de negócios

**Destaques:** Menus personalizados, serviço exclusivo, ambiente requintado

## // RESERVA EXCLUSIVA DO ESPAÇO

**Capacidade:** Até 300 convidados sentados | 400 em serviço volante |  
600 convidados em disco

**Ideal para:** Grandes eventos corporativos, celebrações exclusivas

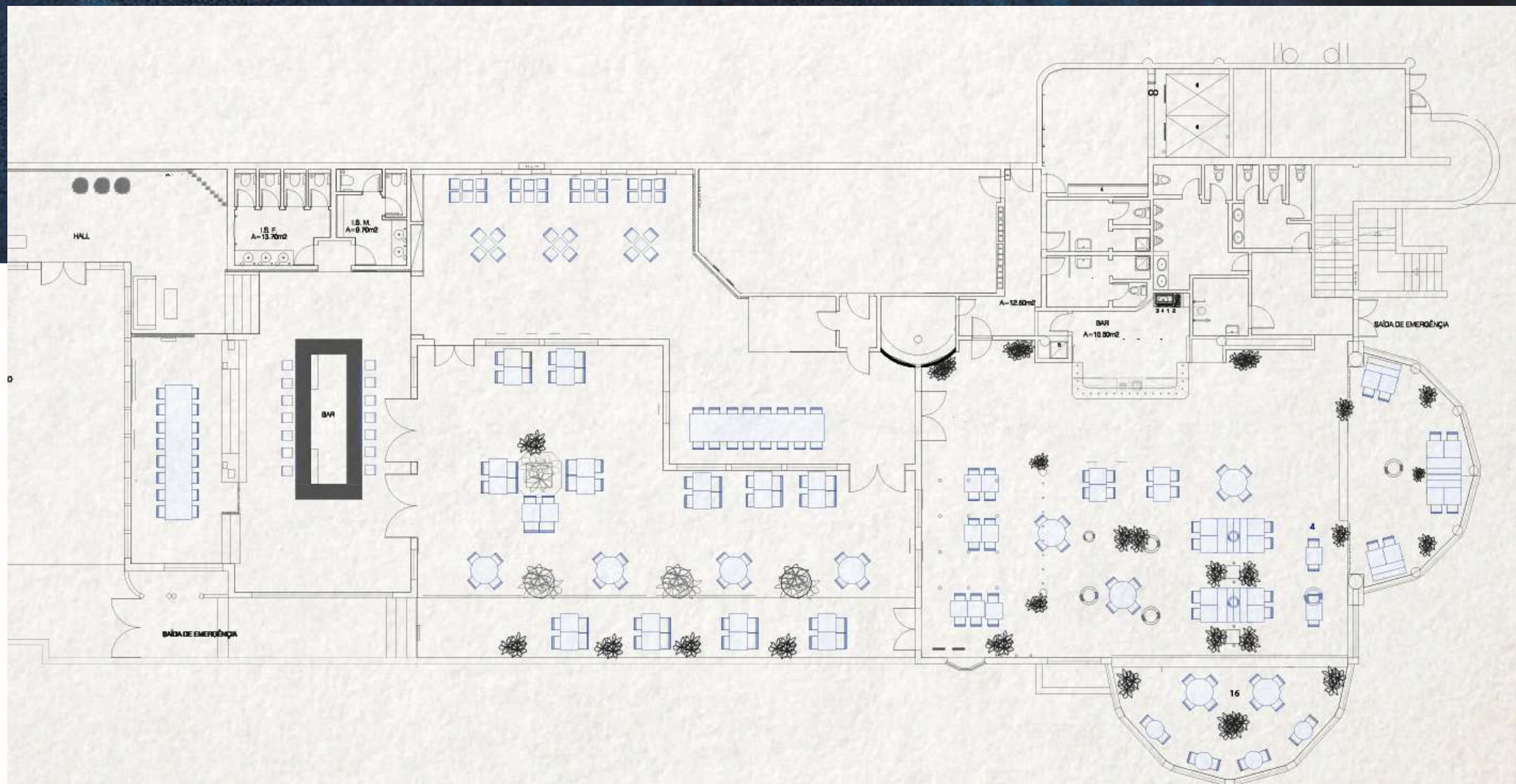
**Destaques:** Acesso total a todos os espaços, planeamento personalizado de eventos

*Poderão ser aplicadas tarifas em caso de exclusividade.*

*Por favor verifique junto da equipa.*



# PLANTA





# PACOTES PARA EVENTOS

## // EVENTOS CORPORATIVOS

Reuniões de negócios e conferências  
Lançamento de produtos  
Experiências de team building

## // CASAMENTOS E CELEBRAÇÕES

Pacotes de casamento personalizados  
Festas de noivado  
Aniversários & celebrações especiais

## // EXPERIÊNCIAS GASTRONÓMICAS

Menus de degustação exclusivos  
Experiências de harmonização de vinhos  
Jantares privados com o Chef







# PACOTES CHAVE-NA-MÃO

Imagine um espaço onde cada detalhe é pensado - desde a decoração elegante e a gastronomia de excelência até à animação inesquecível.

Os nossos pacotes chave na mão transformam a sua visão numa experiência única e sem preocupações.





## SUMMER BARBIE PARTY

Mínimo 50 pessoas

### INCLUI

- // Menu clássico
- // Decoração
- // Animação
- // DJ

A partir de

**150€** / POR PESSOA

## SUSHI MADNESS PARTY

Mínimo 50 pessoas

### INCLUI

- // Pranchas de sushi e sashimi
- // Decoração
- // Animação
- // DJ

A partir de

**200€** / POR PESSOA





**Le Club**  
SANTA EULÁLIA  
ALGARVE

# CATERING & MENUS

A nossa equipa de chefs oferece uma seleção de menus requintados, preparados com os melhores ingredientes locais. Desde buffets gourmet a menus personalizados à la carte, criamos experiências gastronómicas que despertam os sentidos.

**// COCKTAILS DE ASSINATURA E SELEÇÃO DE VINHOS**

**// MENUS DE BANQUETE PERSONALIZÁVEIS**

**// EXPERIÊNCIAS GASTRONÓMICAS TEMÁTICAS**





# CATERING & MENUS

## ÍNDICE

- 10. MENU LE CLUB · SUSHI & STEAKHOUSE
- 11. MENU LE CLUB · SUSHI
- 12. MENU LE CLUB · STEAKHOUSE
- 13. COMPLEMENTOS · SUSHI E STEAKHOUSE
- 15. MENU CLÁSSICO A
- 16. MENU CLÁSSICO B
- 18. MENU DE GALA A
- 19. MENU DE GALA B
- 21. BUFFET CLÁSSICO
- 22. BUFFET VOLANTE
- 23. COMPLEMENTOS BUFFET
- 25. COCKTAIL DINATOIRE
- 27. WELCOME DRINK
- 28. SUPLEMENTOS DE BEBIDAS
- 29. BAR ABERTO





## MENU LE CLUB · SUSHI & STEAKHOUSE

Mínimo 25 pessoas

### ENTRADA

(quantidade para cada 2 pax)

#### Combinado de sushi e sashimi (16 peças):

6 Sashimi (2 atum, 2 salmão, 2 lírio)

2 Nigiris (1 salmão braseado, 1 camarão)

2 Gunkan (salmão e atum)

6 Signature Rolls (2 Spicy Roll, 2 Santa Eulália Roll, 2 Real Dragon Roll)

### PRATO PRINCIPAL

(quantidade para cada 2 pax)

#### Tábua de carnes grelhadas no carvão:

Piano de porco preto – 200gr

Picanha maturada – 150gr

Rib eye – 150 gr

### ACOMPANHAMENTOS

Batata frita rústica com orégãos e flor de sal

Salada de verduras e rebentos com vinagrete de lima

Molhos (mostarda, BBQ, piripiri)

### SOBREMESAS

(escolha uma opção)

Tarte Tatin de maçã caramelizada com gelado de baunilha

Bavaroise de maracujá com sorbet de sésamo negro

& Petit Fours

**93€** / POR PESSOA

IVA INCLUÍDO





## MENU LE CLUB · SUSHI

Mínimo 25 pessoas

### ENTRADA FRIA

(escolha uma opção)

Tártaro de atum e sésamo com ovo de codorniz

Ussuzukuri de lírio com molho ponzu trufado

Tártaro de salmão com abacate e sésamo

### ENTRADA QUENTE

(escolha uma opção)

Gyosas de frango/vegetais

Camarão panado com panko e teriyaki

Hot Roll de salmão e queijo creme

### TIRA GOSTO

Sorbet de limão com champanhe

### PRATO PRINCIPAL

Combinado de sushi e sashimi (16peças):

6 Sashimi (2 toro, 2 vieiras, 2 lírio)

2 Nigiris (1 wagyu com folha d'ouro, 1 camarão)

2 Gunkan (salmão com caranguejo real e Toro com ouriço do mar)

6 Signature Rolls (2 Le Club Roll, 2 Santa Eulália Roll, 2 Real Dragon Roll)

### SOBREMESA

(escolha uma opção)

Sablê de avelã, crocante de chocolate branco, creme de limão verde e gelado de baunilha

Namelaka de maçã verde, chutney de maçã azeda e glacê de chocolate branco

Bolo Jaconde de chá verde, compota de manga e maracujá, mousse de yuzu e gelado de pistachio

& Petit Fours

// 150€ / POR PESSOA

IVA INCLUÍDO





## MENU LE CLUB · STEAKHOUSE

Mínimo 25 pessoas

### COUVERT

Cesto de pão caseiro e tostas, manteiga e azeite aromatizado

### ENTRADA

(escolha uma opção)

Carpaccio de novilho com parmesão, pinhões e rúcula

Bife tártaro de novilho com flor de alcaparra e tostas

Salada de portobello grelhado com maçã verde, queijo feta e nozes

### ENTRADA QUENTE

(escolha uma opção)

Croquetes de carne caseiros com mostarda antiga

Empada de porco preto com queijo da serra, figos e mistura de alfaces

Queijo de cabra gratinado com marmelada tostas e rabanete

### PRATO PRINCIPAL

Tábua de carnes grelhadas p/4pax:

Picanha maturada (250gr Argentina)

Costeletas de carré de borrego (350gr Nova Zelândia)

Entrecôte maturado (250gr Uruguai)

Lagartinhos de Porco Preto (250gr Alentejo Portugal)

### ACOMPANHAMENTOS:

Batata frita rústica com flor de sal e orégãos

Arroz basmati com amêndoa tostada

Salada de verduras e rebentos com rabanetes e vinagrete de lima

### SOBREMESAS

(escolha uma opção)

Esfera de chocolate e avelã com gelado de framboesa

Bombom de frutos vermelhos, suspiros e pistáchio

Tarte Tatin com gelado de baunilha do Madagáscar

& Petit Fours

// 140€ / POR PESSOA

IVA INCLUÍDO





## COMPLEMENTOS · SUSHI

Combinado 32 peças - **43€ /por pessoa**

Sopa Miso - **7€ /por pessoa**

Gyosas frango/vegetais (2 peças) - **4€ /por pessoa**

Sashimi vieiras (2 peças) - **7€ /por pessoa**

Sashimi toro atum (2 peças) - **6.5€ /por pessoa**

Nigiri vieiras (2 peças) - **9.5€ /por pessoa**

Nigiri toro atum (2 peças) - **9 € /por pessoa**

Nigiri wagyu com folha d'ouro (2 peças) - **18€ /por pessoa**

Gunkan de salmão, caranguejo real e ovo de codorniz (2 peças) - **24€ /por pessoa**

Gunkan de toro, gambinha da costa e kadaif (2 peças) - **23€ /por pessoa**

Gunkan de lírio, lima e foie grás (2peças) - **22€ /por pessoa**

Gunkan de vieiras trufadas com folha d'ouro (2peças) - **22€ /por pessoa**

Salada de algas wakame e sésamo - **7€ /por pessoa**

Salada edamame com flor de sal - **7€ /por pessoa**

Tártaro de atum e sésamo com ovo de codorniz - **12€ /por pessoa**

Ussuzukuri de lírio com molho ponzu trufado - **17€ /por pessoa**

## COMPLEMENTOS · STEAKHOUSE

Carré de borrego 175gr - **18€ /por pessoa**

Chuleton de novilho maturado 250gr - **34 € /por pessoa**

Tomahawk de novilho maturado 1.2kg - **84€ 2/pessoas**

Premium wagyu 125gr - **87.5€ /por pessoa**

Arroz basmati de amêndoa torrada - **5€ /por pessoa**

Seleção de vegetais grelhados com molho pesto - **5€ /por pessoa**

Batata gratinada com chouriço e queijo da Ilha - **7.5€ /por pessoa**

Linguini tartufo - **10€ /por pessoa**









## MENU CLÁSSICO A

Mínimo 50 pessoas

### COUVERT

Cesto de pão e manteigas

### ENTRADA

(escolha uma opção)

Carpaccio de novilho com alcaparras e parmesão

Tarte Tatin de tomate e mozzarella com pesto e rúcula

Sopa de peixe do Atlântico

Sopa de tomate com manjerição e croutons

### PRATO PRINCIPAL

(escolha uma opção)

Filete de bacalhau assado com esmagada de grão e coentros, espinafres e tomate cherry

Filete de robalo escalfado sobre migas de tomate e coentros

Espadarte grelhado com escabeche de legumes e batata salteada com mostarda

Lombinho de porco assado com bacon, puré de batata-doce e legumes

Perna de frango recheada com alheira, grelos salteados e batata gratinada

Novilho estufado com legumes em juliana e cremoso de feijão encarnado

### SOBREMESA

(escolha uma opção)

Bolo de chocolate e nozes

Semifrio de frutos vermelhos e suspiros

Torta de alfarroba com sorbet de tangerina

Tarte de limão merengada

& Petit Fours

// 46€ / POR PESSOA

IVA INCLUÍDO





## MENU CLÁSSICO B

Mínimo 50 pessoas

### COUVERT

Cesto de pão e manteigas

### ENTRADA

(escolha uma opção)

Creme de camarão e coentros

Caldo verde de batata-doce com crocante de chouriço

Timbale de polvo com picadinho algarvio e alfaces

Salmão marinado com citrinos, maçã verde e chicória

### PEIXE

(escolha uma opção)

Lombo de bacalhau confitado com batata assada, grelos salteados e cebola frita

Filete de pregado com arroz malandrinho de berbigão e coentros

Tranche de robalo corado com puré de aipo e pack choi lacada com soja

### CARNE

(escolha uma opção)

Carré de borrego assado com mostarda e ervas, puré de batata-doce e legumes grelhados

Perna de pato confitada com risotto de cogumelos silvestres e tomate cherry

Naco da vazia corado com salteado de cogumelos, bacon e cebolinhas, batata recheada com queijo da Ilha

### SOBREMESA

(escolha uma opção)

Tarte de framboesa e pistacho

Delícia de banana, caramelo e natas

Texturas de chocolate, avelã e café

Dacquoise de coco com mousse de manga, frutos vermelhos e glacê de manga

& Petit Fours

// 56€ / POR PESSOA









## MENU DE GALA A

Mínimo 50 pessoas

### COUVERT

Cesto de pão caseiro, manteiga e azeite aromatizado

### ENTRADA

(escolha uma opção)

Gaspacho sólido com guacamole e camarão panado

Creme de bivalves à Bulhão de Pato

### PEIXE

(escolha uma opção)

Lombo de bacalhau meia cura confitado, batata brava, grelos salteados e cebola frita

Filete de corvina corada com puré de batata e salsa, Portobello assado e alho francês

### TIRA GOSTO

Espumante com sorbet de tangerina e poejo

### CARNE

(escolha uma opção)

Magret de pato com risotto de cogumelos silvestres e redução de vinho do Porto

Aba de leitão crocante com puré de maça, batata gratinada e papelote de legumes

### SOBREMESA

(escolha uma opção)

Esfera de chocolate e mousse de avelã sobre dacquoise de amêndoa e gelado After-Eight

Delícia de coco e ananás com glacé de manga e carpaccio de ananás marinado

& Petit Fours

// 65€ / POR PESSOA

IVA INCLUÍDO





## MENU DE GALA B

Mínimo 50 pessoas

### COUVERT

Cesto de pão caseiro, manteiga e azeite aromatizado

### ENTRADA

(escolha uma opção)

Vieiras coradas sobre algas wakame e sésamo com creme de miso  
Creme de cogumelos e foie gras com óleo de trufa

### PEIXE

(escolha uma opção)

Filete de robalo assado com tártaro de ostra, gratinado de legumes e puré de couve-flor  
Pregado salteado com risotto de ameijoas e espargos verdes grelhados

### TIRA GOSTO

Gelado de lima com pepino e tônica

### CARNE

(escolha uma opção)

Vazia de vitela de leite assada com alecrim, flan de milho, funcho caramelizado e tubérculos  
Lombo de novilho corado, legumes sobre polenta de tomate seco, croquete de batata e queijo da Serra

### SOBREMESA

(escolha uma opção)

Cremoso de chocolate negro, breton de cacau e praliné com sorbet de framboesa  
Texturas de tangerina sobre sablé, creme de alfarroba e sorbet de tangerina

& Petit Fours

// 85€ / POR PESSOA







# BUFFET CLÁSSICO

Mínimo 50 pessoas

## SALADAS

Salada César com peito de frango  
Salada de batata, anchovas e cebolinho  
Salada de rúcula, queijo de cabra e frutos secos  
Salada de bacalhau com grão e salsa  
Salada de bulgur com legumes e coentros  
Salada de fusilli, peru fumado e alcaparras  
Variedade de alfaces, cenoura, milho, pepino, tomate

## MOLHOS E VINAGRETES

Molho aioli, molho cocktail, molho de iogurte, vinagrete balsâmico

## FRIOS

Chamuças de legumes  
Croquetes de vitela  
Empadas de bacalhau  
Rissóis de camarão  
Seleção de queijos, enchidos e charcutaria regionais

## SOPA

(escolha uma opção)  
Creme de legumes assados  
Sopa de ervilhas e bacon fumado  
Canja de pato com hortelã

## VEGETARIANO

(escolha uma opção)  
Esparguete com cogumelos e parmesão  
Tortellini de ricotta e espinafre com pesto  
Guisado de lentilhas e tofu com tomate e pimentos

## PEIXE

(escolha uma opção)  
Filete de bacalhau com crosta de broa de milho  
Filete de robalo com molho de caldeirada  
Espadarte com citrinos e manjerição

## CARNE

(escolha uma opção)  
Escalopes de novilho com molho de mostarda  
Lombinho de porco marinado com alecrim  
Roti de peru com molho de Vinho do Porto

## ACOMPANHAMENTOS

Arroz de coentros  
Legumes salteados  
Batatas assadas com tomilho

## SOBREMESAS

Bolo de chocolate e noz  
Torta de amêndoa  
Cheesecake de framboesa  
Pudim de café e caramelo  
Mousse de chocolate branco e manga  
Tarte de limão merengada  
Salada de frutas

// 46€ / POR PESSOA

IVA INCLUÍDO





# BUFFET VOLANTE

Mínimo 50 pessoas

## ENTRADAS

Salada César com peito de frango  
Espetadinha de tomate e mozzarella  
Salada tropical de camarão  
Bulgur com legumes e frutos secos  
Morcela com puré de maçã  
Bolinhas de alheira com doce de morango  
Crostini de presunto e parmesão  
Pastel de bacalhau com aioli

## SOPA

(escolha uma opção)

Creme de legumes assados  
Creme de espargos verdes  
Sopa de peixe e mexilhão

## VEGETARIANO

(escolha uma opção)

Penne com tofu, legumes e soja  
Risotto de cogumelos silvestres  
Empadão de Halloumi com vegetais e sésamo

## PEIXE

(escolha uma opção)

Bacalhau escalfado sobre migas de grelos  
Polvo assado com puré batata-doce  
Cataplana de corvina e amêijoas

## CARNE

(escolha uma opção)

Lombinho porco sobre xerém de coentros  
Pato confitado com ragout de três batatas  
Vazia de novilho com à Brás de azeitonas

## SOBREMESAS

Mousse de chocolate e flor de sal  
Biscuit de pistacho e framboesas  
Tiramisú de café  
Leite creme de alfarroba  
Mini pastéis de nata  
Tarteletes de limão merengadas  
Salada de frutas

// 72€ / POR PESSOA

IVA INCLUÍDO





## COMPLEMENTOS BUFFET

### COMIDAS

- Estação de ostras abertas ao natural com espumante - **20€ /por pessoa**
- Estação de grelhados - **preço sob consulta da carne / peixe / marisco pedido**
- Leitão à Bairrada - **15€ /por pessoa**
- Mesa de marisco (ostras, mexilhão, camarão e sapateira) - **30€ /por pessoa**
- Lagosta, lavagante, santola, caranguejo real do Alasca e carabineiro - **preço sob consulta**
- Perna de presunto de porco preto - **600€**
- Perna de presunto de porco preto DOP - **1200€**
- Porco no espeto (aprox. 50Kg) - **2100€**
- Estação de crepes e panquecas - **20€ /por pessoa**
- Estação de paella - **20€ /por pessoa**
- Cataplana - **25€ /por pessoa**
- Estação de sushi - **30€ /por pessoa**
- Estação de saladas (tipo vitaminas) - **12€ /por pessoa**
- Estação de Hambúrguers e cachorros - **19€ /por pessoa**

### BEBIDAS

- Flair bartending - **200€ o flair sob o valor de bar aberto**
- Estação de mojitos e caipirinhas - **15€ /por pessoa**
- Estação de cocktails clássicos (4 variedades) - **20€ /por pessoa**
- Estação de cocktails de assinatura (4 variedades) - **24€ /por pessoa**
- Estação de champanhe (Moët & Chandon) - **17€ /por pessoa**
- Estação de champanhe (Ruinart) - **22€ /por pessoa**
- Estação de champanhe (Dom Pérignon) - **preço sob consulta**
- Estação de gin da nossa seleção (3 variedades) - **13€ /por pessoa**  
(upgrade para gin premium + **5€ /por pessoa**)
- Estação de digestivos da nossa seleção (4 variedades) - **9€ /por pessoa**
- Estação de smoothies (3 variedades) - **7€ /por pessoa**
- Estação de sumos naturais (3 variedades) - **9€ /por pessoa**











## COCKTAIL DINATOIRE

Mínimo 50 pessoas

### ENTRADAS

Estaladiço de legumes e soja  
Gaspacho sólido com mexilhão marinado  
Crostiti de presunto e parmesão  
Shot de ervilhas com crocante de toucinho fumado  
Tosta de escabeche de bacalhau meia cura  
Camarão panado com molho bravo  
Poke bowl de salmão, abacate e sésamo  
Empada de galinha e vegetais

### QUENTES

Bacalhau escalfado com à Brás de azeitonas  
Vazia de novilho com ragout de três de batatas e mostarda  
Yakitori de frango com cebola roxa e molho teriyaki  
Risotto de cogumelos assados

### DOCES

Tartelete de morangos e poejo  
Bolo de bolacha crocante  
Queijinho de alfarroba  
Pastel de nata  
Shot de arroz-doce  
Mousse de chocolate com flor de sal  
Espetada de fruta

### BEBIDAS

Vinho branco e tinto Seleção Santa Eulália  
Sangria de Espumante  
Cerveja  
Refrigerantes  
Água mineral  
Café

**73€** / POR PESSOA









## WELCOME DRINK

### BEBIDAS

Água aromatizada  
Sumo de laranja  
Refrigerantes  
Cerveja  
Espumante  
Gin tónico  
Porto branco / Martini  
Sangria de espumante  
Vinho Seleção Santa Eulália  
2 Cocktails do chefe  
Aperitivos salgados

### CANAPÉS

Cone de sésamo com tártaro de novilho e alcaparras  
Mini rissol de berbigão com tinta de choco e molho aioli  
Mini empada de porco preto e queijo da Serra  
Tosta de tapenade de azeitona preta com tomate seco e  
caviar de limão (vegetariano)

// Apenas bebidas - **20€** / POR PESSOA / DURAÇÃO DE UMA HORA

// Bebidas e canapés- **40€** / POR PESSOA / DURAÇÃO DE UMA HORA





## SUPLEMENTOS DE BEBIDAS

### SUPLEMENTO REAL A

SEM BEBIDAS ALCOÓLICAS

Água mineral  
Refrigerantes  
Sumos de fruta  
Café  
Chá

**9€** / POR PESSOA

### SUPLEMENTO REAL B

COM BEBIDAS ALCOÓLICAS

Água mineral  
Refrigerantes  
Sumos de fruta  
Cerveja  
Vinho Seleção Santa Eulália  
Café  
Chá

**13€** / POR PESSOA



# BAR ABERTO

## BAR ABERTO REAL A

Água mineral  
Refrigerantes  
Sumos de fruta  
Cerveja  
Licores regionais  
Gin  
Rum  
Vodka  
Whisky novo

// 25€ / POR PESSOA / DURAÇÃO DE UMA HORA

// 50€ / POR PESSOA / DURAÇÃO DE TRÊS HORAS

// 23€ / POR PESSOA / HORA EXTRA

## BAR ABERTO REAL B

Água mineral  
Refrigerantes  
Sumos de fruta  
Cerveja  
Licores regionais  
Rum  
Vodka  
Gin premium  
Whisky envelhecido  
Gin Fizz  
Tequilla Sunrise  
Daiquiri sabores

// 32€ / POR PESSOA / DURAÇÃO DE UMA HORA

// 65€ / POR PESSOA / DURAÇÃO DE TRÊS HORAS

// 30€ / POR PESSOA / HORA EXTRA

## DIGESTIVOS

Aguardente vínica  
Porto tinto 10 anos  
Licores nacionais  
Licores internacionais  
Whisky envelhecido

// 11€ / POR PESSOA







**Le Club**  
SANTA EULÁLIA  
ALGARVE

# SERVIÇOS ADICIONAIS

## // PLANEAMENTO & COORDENAÇÃO DE EVENTOS

Especialistas dedicados para tornar a sua visão realidade.

## // ENTRETENIMENTO & MÚSICA AO VIVO

DJs, bandas e performances personalizadas para o seu evento..

## // FOTOGRAFIA & VIDEOGRAFIA

Registe cada momento com serviços profissionais.

## // TRANSPORTE DE LUXO

Transfers privados para os seus convidados.





**Le Club**

SANTA EULÁLIA

ALGARVE

## **TORNE O SEU EVENTO INESQUECÍVEL**

O Le Club Algarve combina elegância, exclusividade e um serviço personalizado para transformar cada evento num verdadeiro sucesso. Deixe-nos ajudá-lo a criar memórias extraordinárias.

Le Club Algarve, Portugal

T: +351 961 704 111

E: [eventos.santaeulalia@realhotelsgroup.com](mailto:eventos.santaeulalia@realhotelsgroup.com)

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





# Le Club

SANTA EULÁLIA

ALGARVE

O Le Club reserva-se o direito de alterar, mediante aviso prévio, algum prato das seleções aqui apresentadas para responder à sazonalidade/disponibilidade dos respetivos produtos.

Os nossos pratos ou bebidas podem conter frutos de casca rija, sementes ou vestígios de alimentos que podem provocar alergias ou intolerância alimentar.

Pedimos por favor que informe os colaboradores, mediante confirmação de um serviço.