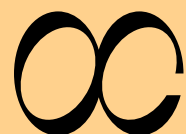


# OCTANT

*Vila Monte*



*O seu* CASAMENTO



## ÍNDICE

---

OCTANT HOTELS VILA MONTE	05
Um novo conceito, o Algarve de sempre	
<hr/>	
O SEU CASAMENTO NO VILA MONTE	09
<hr/>	
CERIMÓNIA DE CASAMENTO	09
<hr/>	
MENUS	11
<hr/>	
CONDIÇÕES GERAIS	19
<hr/>	



## UM NOVO CONCEITO, O ALGARVE DE SEMPRE.

Uma verdadeira referência daquilo que designamos por FARM HOUSE, com uma simplicidade intemporal, um ambiente local, rústico e um espírito BOHO-CHIC.

Reinterpretação do ambiente algarvio, com a integração dos elementos que o caracterizam. Localizado em Moncarapacho, o Octant Hotels Vila Monte transmite a calma e o conforto de um local único e inspirador.

A arquitetura dos edifícios é inspirada na antiga construção algarvia, as açoteias, os terraços e escadarias de cal Branca. Logo à chegada as boas-vindas são dadas pelo Olival, que abraça a calçada de acesso à receção. Os 9 hectares de terreno são marcados harmoniosamente pelas plantas aromáticas, a horta, o laranjal os tanques e recantos de jardim e 3 edifícios diferentes: Casa de Cima, Casa Pátio e Laranjal.

É neste último espaço que realizamos a sua festa de casamento.



## O SEU CASAMENTO NO OCTANT HOTELS VILA MÔNTE

O Edifício Laranjal é um mundo à parte: um edifício singular que se desenvolve em dois pisos e ao longo de um corredor de laranjeiras do Algarve onde o verde é predominante e o cheiro e frescura do pomar se fazem sentir.

Garantindo o isolamento e a privacidade dos convidados durante a celebração do casamento solicitamos a reserva dos 26 quartos do edifício Laranjal: 9 Junior Suites, 8 Deluxe Suites, 8 Ocean & Mountain View Suites e 1 Laranjal Master Suite.

De Outubro a Maio solicitamos a reserva mínima de 26 quartos que compõem o edifício Laranjal por um mínimo de 2 noites de estadia.

Em Junho e Setembro solicitamos a reserva mínima de 26 quartos, que compõem o edifício Laranjal, por um mínimo de 3 noites de estadia.

### **COMIDAS E BEBIDAS**

Consumo mínimo em comidas e bebidas, no dia do evento, no valor de 240,00€ por pessoa.  
Requeremos também que todo o grupo tenha uma refeição (almoço ou jantar) por dia no hotel.



## CERIMÓNIA DE CASAMENTO

Realização de cerimónias nos nossos deslumbrantes jardins!

**Inclui:**

- Cadeiras até 100 unidades
- Mesa de cerimónia atoalhada e com arranjo de flores dos nossos jardins

**Condições:**

- 1,650€



## MENUS

Seleção de 4 canapés	24,00€
Seleção de 6 canapés	32,00€
Seleção de 8 canapés	41,00€

Preços válidos para uma hora de serviço.

### CANAPÉS FRIOS

Shot de manga com vodka e hortelã  
Shot de creme de cenoura e gengibre  
Shot de gaspacho com rebentos de coentros  
Queijo fresco com uvas e sementes de papoila  
Mini vol-au-vent de frango e cogumelos  
Mousse de abacate, alperce e nôz de macadamia  
Tosta de requeijão com figo e presunto  
Tostinha de pão escuro com salmão fumado  
Tártaro de atum  
Tártaro de vaca

### CANAPÉS QUENTES

Mini chamuça de legumes  
Bolinhas de alheira com maçã  
Sticks de massa folhada com presunto e parmesão  
Pastel de bacalhau caseiro  
Mini espetada de frango com ananás e molho de iogurte com caril  
Bolinha de queijo mozzarella com sweet chilli  
Coxinhas de codorniz com soja e mel  
Camarão em tempura com molho agridoce  
Polvo assado com batata-doce  
Brioche de foie gras com figos

Por favor diga-nos as suas preferências e alergias e o nosso chef terá o gosto de preparar sugestões para si.

**Menu 1** 96,00€  
(composto por uma entrada, um prato principal e uma sobremesa)

**Menu 2** 132,00€  
(composto por uma entrada, um prato de peixe, sorbet, prato de carne e sobremesa)

**Menu 3** 160,00€  
(composto por duas entradas, um prato de peixe, sorbet, um prato de carne e sobremesa)

**Crianças**  
Temos condições especiais para crianças.

### ENTRADAS

Sopa de lingueirão à algarvia  
Sopa de peixe à algarvia  
Salada César clássica com peito frango grelhado  
Cuscuz de legumes e frutos secos  
Beringela assada com parmesão e molho de pesto  
Creme de ervilhas com camarão salteado e pó de presunto  
Queijo fresco de cabra gratinado com maçã, cebola-roxa, frutos secos e compota de abóbora  
Polvo crocante com salada algarvia e pesto de mangericão  
Camarão tigre salteado, puré de cebola, cogumelos shimeji e lâminas de espargos verdes

cannelloni de grelos e cogumelos sobre jus de vitela  
Polvo Assado em forno de lenha, batata doce, acelgas salteadas e alho negro  
Tamboril braseado com batata de caçoila, tapenade de azeitona preta e tomate confitado  
Meia lagosta do Atlantico, puré de couve-flor e tinta de choco, mini legumes caramelizados

### Sorbet / Corta sabores

Sorbet de limão com espumante e hortelã  
Sorbet de tangerina com espumante reserva  
Sorbet de lima com espumante reserva  
Sorbet de lichia e malagueta

### Carnes

Lombinho de porco preto, mini legumes da nossa horta e puré de pastinaca assada  
Porco preto maturado com caramelo de azeitona preta, migas de laranja e lâminas de espargos verdes  
Perna de pato confitada com batata dauphinoise e molho de frutos vermelhos e laranja

### PRATOS PRINCIPAIS

#### Peixe

Lombo de bacalhau com crosta de bivalves com acelgas e molho de caldeirada  
Garoupa grelhada com puré de ervilhas, mini legumes e chouriço picante  
Filete de robalo recheado com camarão,

Naco de vazia maturado, batata dauphinoise, agrião e molho de vinho do porto  
Tornedó de novilho nacional com batata rösti, mini legumes e redução de moscatel e framboesas

### Sobremesas

Torta de laranja com crumble de alfarroba e gelado de lima  
Pana cotta de flor de laranjeira com terra de laranja e gelado de maçã-verde  
Biscoito de chocolate e laranja com gelado de iogurte e framboesa e crocante de pistácio  
Cheesecake de requeijão de vaca, coulis de frutos vermelhos e biscoito de amêndoa  
Pudim caramelo, crocante de amendoas e bolacha e frutos silvestres  
Marquise au chocolate com morangos em calda de mel e tomilho e gelado de azeite  
Bomboca de chocolate negro recheada com compota de laranja do Algarve, crumble de amêndoa amarga e gelado de café

### EXTRAS

#### Mesa de queijos e enchidos

**Casa do Porco Preto**  
Queijos regionais portugueses  
Enchidos de Barrancos  
Gressinos e pão de passas e nozes  
Compotas caseiras, mel de rosmaninho de Santa Catarina, uvas  
28,00€ por pessoa

#### Mesa de doces regionais e doces de colher

Tarte de amêndoa  
Tarte de alfarroba  
Delícia de figo e amêndoa  
Dom Rodrigo  
Bombons de figo e amêndoa  
Estrelas de figo  
Arroz-doce  
Bolas de ovo  
Doces finos de marzipan  
Mousse de manga  
Mousse de chocolate  
22,00€ por pessoa

#### Ceia

Creme de griséus com chouriço caseiro  
Preguinhos do lombo com mostarda à antiga  
Húmido de chocolate  
Pastéis de nata  
19,00€ por pessoa

#### Estações Variadas

Mesa de tempuras de vegetais e camarão  
13,00€ por pessoa  
Mesa de ostras da Ria Formosa  
22,00€ por pessoa

#### Candy Corner

Até 80 pessoas  
250,00€

Por favor diga-nos as suas preferências e alergias e o nosso chef terá o gosto de preparar sugestões para si.

Por favor diga-nos as suas preferências e alergias e o nosso chef terá o gosto de preparar sugestões para si.

## BEBIDAS SERVIDAS DURANTE A REFEIÇÃO

### SELEÇÃO DOURO

16,00€ por pessoa

Altano vinho branco e vinho tinto  
Cerveja nacional  
Água com e sem gás  
Águas aromatizadas  
Refrigerantes  
Sumo de laranja  
Café  
Chás e outras infusões

### SELEÇÃO ALGARVE

19,00€ por pessoa

Barranco Longo vinhos branco, tinto e rosé  
Cerveja nacional  
Água com e sem gás  
Águas aromatizadas  
Refrigerantes  
Sumo de laranja  
Café  
Chás e outras infusões

### SELEÇÃO ALENTEJO

24,00€ por pessoa

Herdade do Esporão, 2 Castas, Verdelho, 4 Castas  
Cerveja nacional  
Água com e sem gás  
Águas aromatizadas  
Refrigerantes  
Sumo de laranja  
Café  
Chás e outras infusões

## BEBIDAS EXTRA

### COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

#### Opção 1

21,00€ por pessoa / por hora

Espumante, porto tonic, sumo de laranja,  
vinho branco e tinto e água

#### Opção 2

24,00€ por pessoa / por hora

Gin tonico, porto tonico, sumo de laranja,  
vinho branco e tinto e água

#### Opção 3

29,00€ por pessoa / por hora

Aperol, Gin tonico, mojitos, sumo de laranja,  
vinho branco e tinto e água

### BAR ABERTO

Gin, whisky novo, vodka, água tónica, água mineral,  
cerveja, refrigerantes, vinho branco e tinto

#### Bar Deluxe

40,00€ por pessoa / 2 horas  
21,00€ por pessoa / por hora extra

#### Bar Premium

48,00€ por pessoa / 2 horas  
25,00€ por pessoa / por hora extra

### SUGESTÕES PARA O SEU APERITIVO (durante 1 hora)

Bar de Mocktails

23,00€ por pessoa

Bar de Cocktails (gins, mojitos e caipirinhas)

27,00€ por pessoa

### SUPLEMENTO DE ESPUMANTE

9,00€

Por Garrafa

Murganheira Brut

36,00€

Soalheiro Brut

38,50€

Champanhe Laurent Perrier Brut

88,00€

Por favor diga-nos as suas preferências e alergias e o nosso chef terá o gosto de preparar sugestões para si.

Por favor diga-nos as suas preferências e alergias e o nosso chef terá o gosto de preparar sugestões para si.





## CÔNDIÇÕES GERAIS DE CASAMENTOS

### ALOJAMENTO

Oferecemos tarifas de alojamento especiais para Casamentos, consoante a época do ano. Os preços são por noite, por quarto para duas pessoas, com pequeno-almoço incluído.

### PREÇOS MENUS

Os preços são válidos para grupos superiores a 20 pessoas, com o mesmo menu. Podem ser alterados devido a produtos de temporada e estão sujeitos a confirmação. Os preços são por pessoa e incluem IVA à taxa legal. Esta proposta considera a utilização do mobiliário existente no Restaurante e terraço (mesas e cadeiras) e toalhas brancas.

### GRATUITIDADES

Oferta de espumante da nossa seleção para o corte do bolo de noiva.  
Oferta da noite de núpcias ao casal.

### PREÇOS NÃO INCLUEM

- Decoração
- Animação
- Cerimónia
- Bolo de casamento
- Alojamento

### ENTRADA E SAÍDA DE ALIMENTOS

Por motivos de política higiénico-alimentar em vigor, não serão autorizadas entradas e saídas de alimentos. Sempre que sejam autorizadas entradas ou saídas de alimentos, terá que ser preenchido e assinado um Termo de Responsabilidade.

### CONFIRMAÇÃO DO EVENTO

A confirmação do evento deverá ser efectuada por escrito pelo cliente e com o pagamento de 30% do valor total estimado do evento no momento da reserva. O pagamento do remanescente deverá ser efectuado nos seguintes moldes:

- 60% do valor total estimado até 60 dias antes da chegada do grupo.
- 10% do valor total do evento até 10 dias antes da chegada do grupo.

Em caso de cancelamento da reserva os pré-pagamentos efetuados não serão reembolsados.

## **CONDIÇÕES DE PAGAMENTOS**

Os noivos devem facultar antecipadamente todos os dados de faturação (nome, morada e número de contribuinte). Os pagamentos devem ser realizados através de transferência bancária para o Octant Hotels Vila Monte com o envio do respectivo comprovativo bancário por e-mail.

## **CONFIRMAÇÃO DO NÚMERO DE CONVIDADOS E EMENTA ESCOLHIDA**

A confirmação do número final de convidados e o menu escolhido (com as respetivas dietas especiais) até 21 dias antes do evento. A partir desse momento o hotel reserva-se ao direito de alterar o preço do menu.

No caso de diminuição do número de convidados o hotel tem que ser informado até 72 horas antes do evento e, só é possível reduzir 10% do número de participantes informados.

## **PROVA DE MENU**

A prova de degustação do menu deverá ser realizada de Outubro até Abril para um máximo de 4 pessoas (incluindo os noivos), com a exceção de épocas festivas: Natal, Ano Novo e Páscoa cujo evento já tenha sido confirmado e garantido com o depósito do sinal. Se os noivos pretenderem trazer mais acompanhantes, será cobrado um suplemento por pessoa (a informar). A data de prova e a seleção de pratos do menu deverá ser acordada entre os noivos e o hotel. Menu e data devem ser selecionados até um mês antes da prova.

## **MÚSICA & ENTRETENIMENTO**

Todos os eventos que prevejam animação musical obrigam à aquisição de uma licença de ruído junto das autoridades locais.

A música ao vivo e entretenimento é permitida em espaços interiores e não poderá ultrapassar a 01:00h. Os detalhes relativos à música escolhida têm de ser enviados até um mês antes do evento, para garantir as licenças. Todas as licenças têm de ser pedidas com um mês de antecedência, e o incumprimento pode resultar na ausência de música durante o evento.

## **FORNECEDORES EXTERNOS**

Todos os serviços externos contratados pelo cliente ou pela agência devem ser informados e aprovados pelo Octant Hotels Vila Monte.

## **DANOS**

O Octant Hotels Vila Monte reserva-se o direito de ser indemnizado por eventuais danos ou prejuízos causados por pessoas e atos que ponham em risco o seu

património. Os custos da reparação ou substituição de bens do Octant Hotels Vila Monte, resultante de danos bem como o seu extravio, serão debitados ao cliente ainda que a responsabilidade seja de um convidado. O Octant Hotels Vila Monte não se responsabiliza por eventuais perdas, danos ou extravios de qualquer material deixado pelos convidados durante e após o evento.

## **SINALÉTICA/PUBLICIDADE**

Todo o tipo de sinalética ou publicidade a ser colocada no Octant Hotels Vila Monte deverá ser previamente autorizada pela Direção.

## **MATERIAL DECORATIVO**

Todo o tipo de material decorativo (ex. banners, roll-ups, entre outros) deverá ter uma estrutura própria. Está proibida a afixação de material susceptível de danificar a estrutura do edifício (ex. cola, pregos, tinta, entre outros materiais). A fixação de material decorativo nas paredes não é permitida (à exceção dos casos em que seja autorizado previamente pelo Octant Hotels Vila Monte após uma avaliação do pretendido e com a garantia de que não existirá danificação do espaço).



PHOTOGRAPH CREDITS  
Visual Stories Co

Sítio dos Caliços  
8700-069 Moncarapacho - Algarve  
+351 289 790 790

*info-vilamonte@octanthotels.com*  
*www.vilamonte.octanthotels.com*