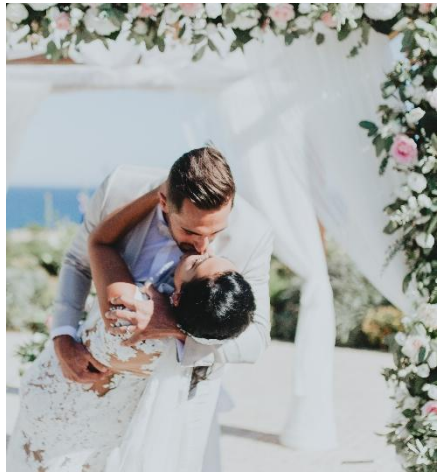
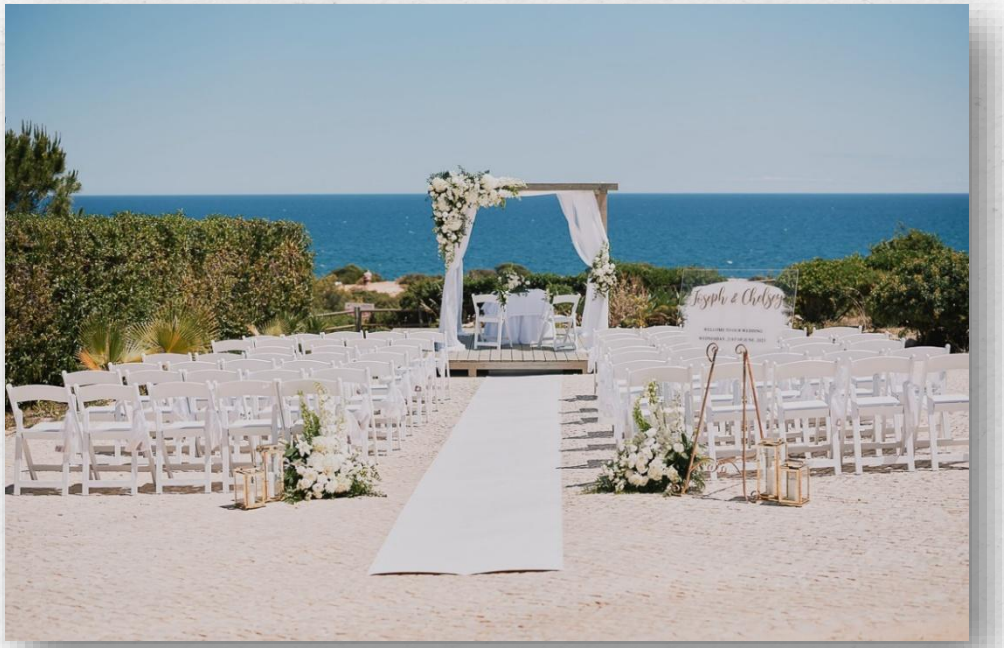


VILA ALBA
RESORT
Weddings 2027
CASAMENTOS 2027

Weddings 2027

CASAMENTOS 2027



Bem-vindos ao Vila Alba Resort,

Planear o dia do vosso casamento é tão importante como planear o dia a dia que virá depois do grande momento. Assim, e porque não poderia ser de outra maneira, temos uma Equipa totalmente dedicada às suas necessidades cuja paixão pelo detalhe é tão forte como a razão que os trouxe aqui.
A nossa localização no topo de uma soberba falésia é certamente um sonho para muitos. Não obstante, terá a oportunidade de verificar que os nossos serviços combinam na perfeição com este ambiente romântico e exclusivo.
Já se estão a imaginar sob uma noite quente de lua cheia, a viver o momento das vossas vidas? Queremos saber tudo: que cores tem, quais os tons que os vão acompanhar, o travo que vai deixar na boca ...

Ficamos a aguardar o vosso contato,
A vossa equipa Vila Alba

Welcome to Vila Alba Resort,

Planning your wedding day is as important as planning the day to day of your marriage. For that reason, though bearing in mind it couldn't be any other way, we have a Team entirely dedicated to your needs that is as passionate about every detail as the reason that brought you here.
Our untouched cliff-top location is certainly a dream for many. Regardless, you'll have the opportunity to see that our services match perfectly this romantic and exquisite atmosphere.
Are you already imagining yourself under a full moon warm night, having the time of your lives? We want to know everything: the colors you see, the tunes that will escort you, the flavors you'll have in your mouth

We are looking forward to your contact,
Your Vila Alba team

Weddings 2027

CASAMENTOS 2027

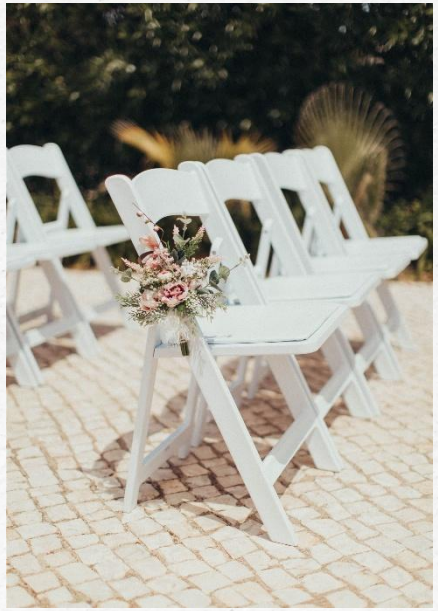
CERIMÓNIA
CEREMONY

INCLUI: Cadeiras brancas, pérgula com tecidos brancos e mesa da cerimónia atoalhada
INCLUDES: White chairs, gazebo with white drapes e white linen for the table

APENAS CERIMÓNIA
CEREMONY ONLY

*Aplicado apenas quando o jantar e festa não se realiza no resort. | Applicable when the dinner reception and party do not happen in our resort

2 – 15 pessoas | people	€ 1129,00
16 – 50 pessoas | people	€ 2247,00
51 – 100 pessoas | people	€ 2999,00
101 – 120 pessoas | people	€ 3748,00



CERIMÓNIA
CEREMONY

€ 23

por pessoa | per person

NOTA: Por motivos ambientais, apenas permitimos o uso de pétalas naturais no nosso resort.

NOTE: For environmental reasons, we only allow the use of natural petals in our resort.

Weddings 2027

CASAMENTOS 2027

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS
WELCOME COCKTAIL

SERVIÇO DE WELCOME COCKTAIL & CANAPÉS

NOTAS
(1) O cocktail de boas-vindas será servido durante 1 hora. Caso pretenda estender o período de serviço o valor aplicável será de 50% do valor p/p por cada 30min.
(2) Não será possível adicionar ou remover itens.

WELCOME COCKTAIL & CANAPES SERVICE

NOTES
(1) The welcome cocktail will be served for 1 hour. In case you would like to extend this period, the value applied is 50% of the cost p/p for each 30min.
(2) It is not possible to add or remove items.

PACOTE | PACKAGE	CANAPÉS | FINGER FOOD		BEBIDAS | DRINKS	
ELEMENTAR	2 Alba A + 2 Alba B	€ 21,00 p/p	2 Alba A + 2 Alba B	€ 22,50 p/p
COMPLETO	2 Alba A + 2 Alba B + 1 Alba C	€ 25,00 p/p	2 Alba A + 2 Alba B + 1 Alba C	€ 29,00 p/p
ABSOLUTO	2 Alba A + 3 Alba B + 1 Alba C	€ 28,00 p/p	2 Alba A + 3 Alba B + 1 Alba C	€ 34,00 p/p
ESPLÊNDIDO	1 Alba A + 3 Alba B + 3 Alba C	€ 32,00 p/p	2 Alba A + 2 Alba B + 3 Alba C	€ 42,00 p/p

Weddings 2027

CASAMENTOS 2027

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS
WELCOME COCKTAIL

BEBIDAS | DRINKS

ALBA A
BEBIDAS SEM ÁLCOOL | NON-ALCOHOLIC DRINKS

- Sumo de Laranja | Orange juice
- Água | Water
- Limonada | Lemonade
- Refrigerantes | Soft Drinks

ALBA B
BEBIDAS COM ÁLCOOL | DRINKS WITH ALCOHOL

- Vinho Branco e Tinto | White & Red Wine
- Vinho Rosé | Rosé Wine
- Espumante | Sparkling wine
- Cerveja Pressão | Draft beer
- Sangria Tinta | Red Sangria

ALBA C
COCKTAILS & ESPIRITUOSAS| COCKTAILS & SPIRITS

- Caipirinha
- Mojito
- Bellini Cocktail
- Dry Martini & Sprite
- Porto Tónico
- Gin Tónico
- Campari Laranja
- Vodka Tónica

Weddings 2027

CASAMENTOS 2027

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS
WELCOME COCKTAIL

CANAPÉS | FINGER FOOD

A

ALBA A

- Melão de candalupe com presunto ibérico
- Crostini de queijo brie com mel, mortadela de pistácios e tâmaras com hortelã
- Espetadinha de alecrim com abacaxi grelhado e mozarelini
- Trufas de paté com puré de beterraba
- Ostras com geleia de champagne
- Tosta glúten free com creme de tofu e rabanete
- Bloody Mary - tomate coração de boi e rama de aipo
- Gaspacho algarvio com tosta de queijo
- Salmão marinado com tosta de pão de malte
- Ovos de codorniz com caviar
- Cones de tártaro de novilho
- Macarons de aneto com creme de salmão fumado
- Macarons de caril com pasta de frango do campo

ALBA A

- Candalupe melon with Iberian ham
- Brie cheese crostini with honey, pistachio mortadella and dates with mint
- Rosemary skewear with grilled pineapple and Mozarelini
- Paté truffles with beet puree
- Oysters with champagne jam
- Gluten free toast with tofu cream and radish
- Bloody Mary - beefsteak tomato and celery stalk
- Algarve gazpacho with cheese toast
- Salmon marinated with malt bread toast
- Quail eggs with caviar
- Beef tartar cones
- Dill macarons with smoked salmon cream
- Curry macarons with country chicken paste

Weddings 2027

CASAMENTOS 2027

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS
WELCOME COCKTAIL

CANAPÉS | FINGER FOOD

ALBA B

- Misto asiático (spring rolls, tempura de camarão e legumes)
- Tacos de polvo com guacamole e cebola marinada
- Falafel com creme romanesco
- Lombinho de borrego com puré de cenoura bio e hortelã da ribeira
- Ovos mexidos com espargos verdes e rebentos de beterraba
- Peito de pato em molho hoisin, ananás e tomate cherry
- Cogumelos recheados com ragoût de camarão e telha de parmesão
- Cannoli de batata com creme de queijo da serra e batata trufada
- Minibola caseira de peperonni, tomate seco ao sol e tomilho limão
- Mini tartes de sapateira, milho e coentros gratinadas
- Dip de beringelas, com cenouras tricolor glaceadas

ALBA B

- Mixed Asian (spring rools, shrimp and vegetable tempura)
- Octopus tacos with guacamole and marinated onion
- Falafel with romanesque cream
- Lamb tenderloin with organic carrot puree and mint
- Scrambled eggs with green asparagus and beet sprouts
- Duck breast in hoisin sauce, pineapple and tomato
- Mushrooms stuffed with shrimp ragoût and parmesan tile
- Potato cannoli with cream cheese and truffled potato
- Mini homemade pepperoni ball, dried tomato and lemon thyme
- Mini crab tarts, corn, and coriander gratin
- Eggplant dip with tricolour carrots

Weddings 2027

CASAMENTOS 2027

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS
WELCOME COCKTAIL

CANAPÉS | FINGER FOOD

ALBA C

- Alheira de caça na brasa
- Morcela de arroz com saté de maçã
- Mini cachorros com molho de francesinha
- Risoto de cogumelos selvagens com ovo de codorniz escalfado
- Sagu com creme de coco e camarão em infusão de coentros
- Espetinhos de tofu hoisin com curgetes e alecrim
- Espetinhos de aves com molho miso e óleo de sésamo
- Espetinhos de citronela com pasta de porco e camarão vietnamita
- Espetinhos de Satay de frango do campo
- Batata violeta com bacalhau à Brás

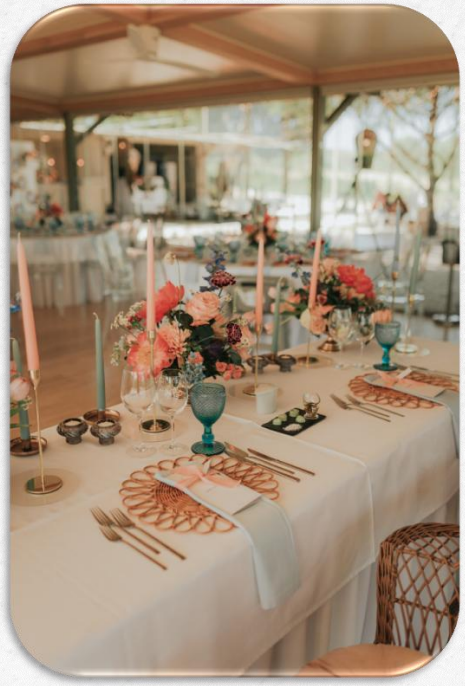
ALBA C

- Grilled Portuguese sausage
- Rice pudding with apple sate
- Mini hot dogs with “francesinha” sauce
- Wild mushroom risotto with poached quail egg
- Sago with coconut cream and shrimp in coriander infusion
- Tofu hoisin skewers with courgettes and rosemary
- Poultry skewers with miso sauce and sesame oil
- Citronella skewers with pork paste and Vietnamese shrimp
- Chicken Satay skewers
- Violet potatoes with codfish “à Brás”

Weddings 2027

CASAMENTOS 2027

MENUS



INFORMAÇÕES E CONDIÇÕES
INFORMATION & CONDITIONS

SERVIÇO DE JANTAR MENU & BUFFET

NOTAS

(1) O serviço de set menu/buffet tem uma duração média de 2 horas.
Todos os Menu/Buffet têm bebidas incluídas.
(2) Não será possível adicionar outros itens que não constem da lista de ofertas.
(3) As bebidas incluídas serão servidas pela equipa até ao término do último prato.
(4) Em caso de interrupção/prolongamento do tempo de serviço do menu, será cobrado um valor por pessoa para continuidade do serviço de bebidas por intervalo. Este valor será estipulado de acordo com o tempo a que se aplica o serviço.
(5) Quando selecionada a opção de set menu, as opções escolhidas deverão ser iguais para todos os convidados à exceção de vegetarianos/ vegans e convidados com restrições alimentares específicas.
(6) Quando selecionada a opção menu buffet esta é aplicável a adultos e crianças.
(7) Neste serviço foi aplicado uma taxa de IVA de 23% e 13% .

SET-MENU & BUFFET MENU SERVICE

NOTES

(1) The set-menu/buffet service has an average duration of 2 hours. All Menu/Buffet have drinks included.
(2) It is not possible to add any items besides the ones on offer.
(3) The included drinks will be served until the end of the last plate.
(4) In case of interruption/extension of the service period, there will be applied a certain value per person for drinks service. This value shall be determined according to the service timing.
(5) When selected the set menu option all the chosen options must be equal to all the guests, with the exception to vegetarians/ vegans and people with food restrictions.
(6) When selected the buffet option this is applicable for adults and children.
(7) In this service a VAT rate of 23% and 13%.

Weddings 2027

CASAMENTOS 2027

MENU

A

SET MENU – ALBA A

ENTRADA (Escolha uma opção)

Creme de ervilhas e espinafres com infusão de azeite virgem, tosta crocante com puré de presunto ibérico e requeijão
Panna cotta de cenoura com gengibre, camarão, saladinha de cenouras bebé tricolor e rebentos de ervilha
Salmão marinado caseiro com creme de wasabi, iogurte com caviar e alcaparras, pétalas de flores e rebentos de ervilha
Falafel com alface romana e lascas de parmesão, creme de pesto e espinafres e molho césar
Parfait de aves e peito de pato fumado, marmelada de cebola e vinho do porto e brioche caseiro

PRINCIPAIS (Escolha uma opção)

Salmão caramelizado com molho de soja, mel e laranja, trio de tomate e folhas de espinafres bebe
Filete de robalo, com risoto de quinoa e ameijoas à bulhão pato
Confit de bacalhau fresco com brás de legumes e molho de alho doce e redução de vinho tinto
Lombinho de porco com puré de bolbo de aipo e batata, cebola assada, cogumelos mistos salteados e seu jus
Peito de Pintada com molho de vinho tinto e tomilho, batata gratinada, puré de favas e endívia roxa assada
Novilho com molho de vinho tinto, puré de batata-doce com cogumelos salteados

SOBREMESAS (Escolha uma opção)

3 texturas de alfarroba com gelado de laranja do Algarve e Medronho
Pavlova com gelado de manga e frutos vermelhos com hortelã
Tartin de ananás com gelado de chocolate e bolo espuma de menta
Fruta laminada com crepe crocante de creme de pastel de nata e canela

1 X ENTRADA, 1 X PRATO PRINCIPAL (PEIXE OU CARNE) E 1 X SOBREMESA	€ 181,00 p/p
1 X ENTRADA, 2 X PRATOS PRINCIPAIS (PEIXE E CARNE) E 1 X SOBREMESA	€ 194,00 p/p

SET MENU – ALBA A

STARTER (Choose an option)

Peas and spinach cream with virgin olive oil infusion, crispy toast with Iberian ham puree and cream cheese
Carrot panna cotta with ginger, shrimp, tricolor baby carrot salad and pea sprouts
Homemade marinated salmon with wasabi cream, yogurt with caviar and capers, flower petals and pea sprouts
Falafel with romaine lettuce and parmesan chips, pesto and spinach cream and caesar sauce
Poultry parfait and smoked duck breast, onion marmalade and port wine and homemade brioche

MAIN COURSES (Choose an option)

Caramelized salmon with soy sauce, honey and orange, tomato trio and baby spinach leaves
Sea bass fillet with quinoa risotto and "amêijoas à bulhão pato"
Fresh cod confit with bras vegetable, sweet garlic sauce and red wine reduction
Pork tenderloin with celery bulb and potato puree, roasted onion, sautéed mixed mushrooms and their jus
Guinea Fowl breast with red wine and thyme sauce, mashed potato, broad beans puree and roasted purple endive
Beef with red wine sauce, mashed sweet potato with sautéed mushrooms

DESSERTS (Choose an option)

3 textures of carob with orange ice cream from the Algarve and Medronho
Pavlova with mango ice cream and red fruits with mint
Pineapple tartin with chocolate ice cream and mint foam cake
Sliced laminated fruit with crunchy custard cream and cinnamon crepe

1 X STARTER, 1 X MAIN COURSE (FISH OR MEAT) AND 1 X DESSERT	€ 181,00 p/p
1 X STARTER, 2 X MAIN COURSES (FISH AND MEAT) AND 1 X DESSERT	€ 194,00 p/p

Weddings 2027

CASAMENTOS 2027

MENU

B

SET MENU – ALBA B

ENTRADA (Escolha uma opção)

Vieiras caramelizadas com maçã, micro verdes e puré de topinambo
Salmão selvagem e carabineiro marinados com creme de coco com infusão de gin e zimbro
Ravioli de perdiz e foie aromatizada com azeite trufado e parmesão
Terrina de legumes bio assados, redução de balsâmico, bouquet de mini alfaces mistas

PRINCIPAIS (Escolha uma opção)

Risoto de frutos do mar com citonel e hortelã da ribeira
Filete de salmão, puré de ervilha com sauté de cogumelos e polenta de tomate seco ao sol
Surf & Turf, novilho e camarão tigre, puré de cenoura amarela e beterraba
Lombo de borrego com puré de batata, espargos verdes e funcho

SOBREMESAS (Escolha uma opção)

Crème brulée de fava tonka, sorvete de lima e frutos silvestres
Folhado de framboesas com curd de limão e gelado de cheesecake
Terrina de chocolate negro com gelado de baunilha
Ananás salteado com pimenta rosa e gelado de caramelo salgado

1 X ENTRADA, **1 X** PRATO PRINCIPAL (PEIXE **OU** CARNE) E **1 X** SOBREMESA	€ 186,00 p/p
1 X ENTRADA, **2 X** PRATOS PRINCIPAIS (PEIXE **E** CARNE) E **1 X** SOBREMESA	€ 222,00 p/p

SET MENU – ALBA B

STARTER (Choose an option)

Caramelized scallops with apple, micro greens and artichoke puree
Wild salmon and carabineros marinated in coconut cream with gin and juniper infusion
Partridge ravioli and flavoured foie with truffle oil and parmesan
Roasted Bio vegetables, balsamic reduction, mini mixed lettuce

MAIN COURSES (Choose an option)

Seafood risotto with cytonel and mint
Salmon fillet, pea puree with sautéed mushroom and sun-dried tomato polenta
Surf & Turf, beef and shrimp, yellow carrots puree and beetroot
Lamb loin with potatoes puree, green asparagus, and fennel

DESSERTS (Choose an option)

Tonka bean crème brulée, lime sorbet and wild berries
Raspberry puff pastry with lemon curd and cheesecake ice cream
Dark chocolate tureen with vanilla ice cream
Sautéed pineapple with pink pepper and salted caramel ice cream

1 X STARTER, **1 X** MAIN COURSE (FISH OR MEAT) AND **1 X** DESSERT	€ 186,00 p/p
1 X STARTER, **2 X** MAIN COURSES (FISH AND MEAT) AND **1 X** DESSERT	€ 222,00 p/p

Weddings 2027

CASAMENTOS 2027

MENU

SET MENU ALBA C - VEGETARIANO

ENTRADA (Escolha uma opção)

Creme de nabo com sauté de cogumelos selvagens, infusão de azeite virgem e tomilho
Tosta crocante com puré de azeitona kalamatra e requeijão
Pana cotta de cenoura com gengibre, saladinha de cenouras bebé tricolor e rebentos de ervilha
Carpaccio de beterraba com crumble de tofu, saladinha em vinagrete de laranja e mel (vegan/glúten free)
Hummus com pesto de tofu, sementes de abóbora e romã, kurbiskeroil e chips de milho (vegan/glúten free)

PRINCIPAIS (Escolha uma opção)

Risoto de quinoa com ervilhas e heura salteada com azeite de ervas
Gnocchi de tomate seco ao sol com salva e parmesão, flor de curgete recheada com duxcel
Portobello grelhado com molho chimichurri, cenouras bebe glaceadas e rúcula (vegan/ glúten free)
Bife de couve-flor braseada com saladinha fresca de tomates e puré de batata-doce (vegan/glúten free)

SOBREMESAS (Escolha uma opção)

Sagu com leite de coco e maracujá, sorvete de frutos vermelhos (vegan/glúten free)
Melancia com gelado de baunilha, leite de amêndoa e coulis de frutos vermelhos (vegan/glúten free)
Fruta laminada com crepe crocante de creme de pastel de nata e canela

1 X ENTRADA, 1 X PRATO PRINCIPAL E 1 X SOBREMESA	€ 181,00 p/p
1 X ENTRADA, 2 X PRATOS PRINCIPAIS E 1 X SOBREMESA	€ 194,00 p/p

SET MENU ALBA C - VEGETARIAN

STARTER (Choose an option)

Turnip cream with sautéed wild mushroom, virgin olive oil and thyme infusion
Crispy toast with kalamatra olive puree and cream cheese
Carrot pana cotta with ginger, baby carrot salad and pea sprouts
Beet carpaccio with tofu crumble, salad in honey and orange vinaigrette (vegan/gluten free)
Hummus with tofu pesto, pumpkin and pomegranate seeds, kurbiskeroil and corn chips (vegan/gluten free)

MAIN COURSES (Choose an option)

Quinoa risotto with peas and sautéed heura with herb oil
Sun-dried tomato gnocchi with sage and parmesan, courgette flower stuffed with duxcel
Grilled Portobello with chimichurri sauce, glazed baby carrots and arugula (vegan/gluten free)
Braised cauliflower steak with fresh tomato salad and sweet potato puree (vegan/gluten free)

DESSERTS (Choose an option)

Sago with coconut milk and passion fruit, red fruit ice cream (vegan/gluten free)
Watermelon with vanilla ice cream and almond milk and red fruit coulis (vegan/gluten free)
Sliced laminated fruit with crunchy custard cream and cinnamon crepe

1 X STARTER, 1 X MAIN COURSE AND 1 X DESSERT	€ 181,00 p/p
1 X STARTER, 2 X MAIN COURSES AND 1 X DESSERT	€ 194,00 p/p

Weddings 2027

CASAMENTOS 2027

SET MENU CRIANÇAS

ENTRADA (Escolha uma opção)

Creme de Legumes
Mozarelini com tomate cherry e manjericão

PRINCIPAIS (Escolha uma opção)

Spaghetti à bolonhesa
Filete de Robalo com arroz branco e legumes
Peitinho de frango grelhado com arroz branco e legumes
Bifinho de novilho com ovo e batata frita

SOBREMESAS (Escolha uma opção)

Salada de fruta
Gelado 2 bolas à sua escolha (baunilha, chocolate, morango, frutos vermelhos)
Mousse de chocolate

2 PRATOS	€ 57,00 p/p*
3 PRATOS	€ 64,00 p/p*

* Inclui água mineral e refrigerantes

SET MENU CHILDREN

STARTER (Choose an option)

Vegetable cream soup
Mozarelini with cherry tomatoes and basil

MAIN COURSES (Choose an option)

Spaghetti Bolognese
Sea bass fillet with white rice and vegetables
Grilled chicken breast with white rice and vegetables
Beef with egg and fries

DESSERTS (Choose an option)

Fruit Salad
Ice cream 2 balls of your choice (vanilla, chocolate, strawberry, red fruits)
Chocolate mousse

2 COURSES	€ 57,00 p/p*
3 COURSES	€ 64,00 p/p*

* Includes mineral water and soft drinks

Weddings 2027

CASAMENTOS 2027

MENU

A

BUFFET BBQ A

ENTRADAS E SALADAS

Saladas (cenoura, beterraba, palmito, milho, tomate, tricolor algarvia, montanheira, alfaces, rúcula, pepino, Cebola roxa, pera abacate), Molhos (cocktail, iogurte, césar e vinagrete), Salada Niçoise, Salada de chocos, Coleslaw, Salada de quinoa e camarão com sementes, Legumes marinados e Caprese

PRINCIPAIS

Dourada, Salmão, Picanha, Frango da Guia e Espetada de tofu

ACOMPANHAMENTOS

Batatas a murro, Maçaroca de milho, Feijão preto guisado, Couve mineira, Farofa, Arroz carolino

SOBREMESAS

Torta de laranja, Pudim de leite condensado, Bolo de chocolate e nozes, Panna cotta de coco e gengibre, Tarte crumble de maçã, Mini Pasteis de nata, Frutas da época laminadas

€ 181,00 p/p

BUFFET BBQ A

STARTERS & SALADS

Salads (carrot, beetroot, palm heart, corn, algarvian tricolor, tomato, cabbage, lettuce, arugula, cucumber, red onion, avocado pear) Sauces (cocktail, yogurt, caesar and vinaigrette), Niçoise salad, Cuttlefish salad, Coleslaw, Quinoa and shrimp salad with seeds, Marinated Vegetables, Caprese

MAIN COURSES

Golden bream, Salmon, Beef, Chicken piri piri and Tofu Skewer

SIDE DISHES

Potatoes, corncob, stewed black beans, cabbage, “farofa”, rice

DESSERTS

Orange Pie, Condensed Milk Pudding, Chocolate and Nuts Cake, Coconut and Ginger Panna Cotta, Apple Crumble Pie, Mini Custard Tarts, Sliced season fruits

€ 181,00 p/p

Weddings 2027

CASAMENTOS 2027

MENU

BUFFET BBQ B

ENTRADAS E SALADAS

Saladas (cenoura, beterraba, palmito, milho, tomate, tricolor algarvia, montanheira, alfaces, rúcula, pepino, cebola roxa, pera abacate) Molhos (cocktail, iogurte, césar e vinagrete), Salada Niçoise, Salada de polvo, Coleslaw, Salada de quinoa e camarão com sementes, Legumes marinados, Caprese, Sushi e Sashimi variados, Gaspacho

PRINCIPAIS

Robalo, Espetada de peixe e camarão, Bife chorizo, Costeletas de borrego e Espetada de cogumelos Portobello

ACOMPANHAMENTOS

Batatas aos gomos com azeite e alecrim no forno, Legumes grelados mistos, Feijão tropeiro, Mac and cheese, Arroz carolino

SOBREMESAS

Torta de Alfarroba, Pudim de leite condensado e maracujá, Bolo blue velvet, Arroz-doce com canela, Tarte crumble de Pera e gengibre, Mini D. Rodrigos, Frutas da época laminadas

€ 204,00 p/p

B

BUFFET BBQ B

STARTERS & SALADS

Salads (carrot, beetroot, palm heart, corn, tomato, Algarve tricolor, mountain, lettuce, arugula, cucumber, purple onion, avocado pear), Sauces (cocktail, yogurt, caesar and vinaigrette), Niçoise salad, Octopus salad, Coleslaw, Quinoa and Shrimp Salad with Seeds, Marinated Vegetables, Caprese, Sushi and Sashimi Assorted, Gaspacho

MAIN COURSES

Sea bass, fish and shrimp kebab, beef chorizo, lamb chops and Portobello mushroom kebab

SIDE DISHES

Potatoes with olive oil and rosemary, mixed grilled vegetables, beans, Mac and cheese, rice

DESSERTS

Carob Pie, Condensed milk and passion fruit pudding, blue velvet cake, Rice pudding with cinnamon, Pear and ginger crumble pie, Mini D. Rodrigos, sliced seasonal fruits

€ 204,00 p/p

Weddings 2027

CASAMENTOS 2027

MENU

BUFFET ALGARVE

ENTRADAS E SALADAS

Saladas (cenoura, beterraba, palmito, milho, tomate tricolor algarvia, montanheira, alfaces, rúcula, pepino, cebola roxa, pera abacate) com molhos (cocktail, iogurte, césar e vinagrete), Salada de polvo com pimentos tricolor, Salada cenoura Algarvia, Salada de frutos do mar com pera abacate pepino e tomate, Legumes grelhados e marinados com lascas de parmesão, Peixes marinados em escabeche, Seleção de queijos e enchidos, Camarão cozido

PRINCIPAIS

Filetes de dourada com amêndoa manier, Cataplana de polvo com ameijoas, Franguinho da Guia com molho picante, Bife de novilho com cogumelos mistos

ACOMPANHAMENTOS

Batata-doce assada, Arroz de açafrão com amêndoas, Espargos com azeite e alho, Fusilli com pesto

SOBREMESAS

Bolo de alfarroba e laranja, queijinhos de figo, tarte de morangos, torta de laranja, Leite creme queimado, Gelado D. Rodrigo, Gelado de chocolate, Frutas da época laminadas

€ 190,00 p/p

BUFFET ALGARVE

STARTERS & SALADS

Salads (carrot, beetroot, palm heart, corn, algarvian tricolor tomato, mountain, lettuce, arugula, cucumber, purple onion, avocado pear) with sauces (cocktail, yogurt, caesar and vinaigrette), Octopus salad with tricolor peppers, Carrot salad from Algarve, Seafood salad with avocado pear, cucumber and tomato; Grilled and marinated vegetables with parmesan chips, Marinated fish, Selection of cheeses and sausages, Boiled shrimp

MAIN COURSES

Golden fillets with almond manier, Octopus Cataplana with clams, Franguinho da Guia with spicy sauce, Beef steak with mixed mushrooms

SIDE DISHES

Roasted sweet potatoes, saffron rice with almonds, Asparagus with olive oil and garlic, Fusilli al pesto

DESSERTS

Carob and orange cake, fig cheeses, strawberry tart, orange pie, burnt cream milk, D. Rodrigo ice cream, chocolate ice cream, sliced seasonal fruits

€ 190,00 p/p

Weddings 2027

CASAMENTOS 2027

BEBIDAS
BEVERAGES

VINHOS & OUTROS INCLUÍDOS NOS MENUS
WINES & OTHERS INCLUDED ON THE MENUS

Todos os menus apresentados anteriormente incluem:

- 2 Vinhos Seleção Vila Alba (selecione 2): Branco, Tinto e Rosé
- Cerveja de pressão
- Refrigerantes, águas minerais, café ou chá

All the menus presented before include:

- 2 Wines Resort Selection (please choose 2): White, Red and Rosé
- Draft beer
- Soft drinks, mineral and sparkling water, coffee or tea

OPÇÕES PARA UPGRADE | UPGRADE OPTIONS

Poderá solicitar-nos opções para upgrade de vinhos. Preços e disponibilidade consoante o mercado.
It is possible to do a wine upgrade. Prices & availability according to suppliers' offer.

ESPUMANTE & CHAMPAGNE | SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

	Preço Garrafa Price per bottle	Preço Copo Price per glass
Garrafa de Espumante Seleção Vila Alba Resort Selection	€ 35,50	€ 10,00
Champagne bottle (Mumm) Resort Selection	€ 112,50	€ 17,00

TAXA DE ROLHA | CORKAGE FEE

A taxa de rolha será aplicada caso o cliente pretenda utilizar vinhos ou outros não providenciados pelo Resort e **apenas nos momentos de jantar**. A mesma não inclui qualquer tipo de bebidas complementares como refrigerantes e outros. Assim, o cliente deverá pagar um suplemento por pessoa para bebidas conforme disposto em baixo.
The corkage fee will be applied when the customer intends to use wines or others not provided by the **Resort only during the main mealtimes**. This fee doesn't include any type of additional beverages like soft drinks and others. For this reason, the customer must pay a supplement per person for drinks as stated below.

- Taxa de rolha – por garrafa aberta — € 35,00
  Corkage fee – per opened bottle
- Suplemento de refrigerantes, águas minerais, café ou chá — €12,00 p/p
  Soft drinks, sparkling and mineral water, coffee or tea supplement

SUPLEMENTOS | ADD-ONS

- 3 Vinhos Seleção Vila Alba (branco, tinto e rosé) — + € 11,60 p/p
  3 Wines Resort Selection (white, red and rose)
- Verde – Seleção Vila Alba — + €11,60 p/p
  Verde Option – Vila Alba Selection

CEIA
SUPPER

SERVIÇO DE CEIA

NOTAS
(1) A ceia será servida durante 1h30 hora. Caso pretenda prolongar a mesma, o valor aplicável será de 50% do valor p/p por cada 30min.
(2) Não será possível adicionar ou remover itens.
(3) Por favor, note que NÃO estão incluídas bebidas neste serviço.

SUPPER SERVICE

NOTAS
(1) The Supper service will be served for 1h30 hour. In case you would like to extend this period, the value applied is 50% of the cost p/p for each 30min.
(2) It is not possible to add any items besides the ones on offer.
(3) Please note that this service DOES NOT include drinks.

Weddings 2027

CEIA
SUPPER

CASAMENTOS 2027

BOHO CHIC

- Caixa de queijos e compotas, frutos secos e tostas | Box of cheeses, nuts, tosts and jams
- Caixa de enchidos, azeitonas marinadas e pickles caseiros | Box of sausages, marinated olives and pickles
- Fish & Chips | Vegetais orly e Molho Tártaro / Fish & Chips | Orly Vegetables and Tartar Sauce
- Mini Pasteis de nata com canela e açúcar em pó | Mini custard tarts with cinnamon and powdered sugar
- Morangos Romanoff / Romanoff Strawberries

€ 40,00 p/p

MESA DE DOCES | CANDY TABLE

- Seleção de macarons variados | Selection of assorted macarons
- Copos de pana cotta de frutas com seu coulis | Glasses of fruit pana cotta with its coulis
- Mini red velvet com creme de lima | Mini red velvet with lime cream
- Mini cubos de bolo de alfarroba e amêndoa | Carob and almond cake mini cubes
- Mini tarte de limão e merengue | Mini lemon meringue pie
- Mini Pasteis de nata | Mini custard tarts
- Copos de fruta aos cubos | Cubed fruit cups

€ 31,80 p/p

MESA DE QUEIJOS | CHEESE TABLE

- Queijo Internacional (Chèvre, Brie, Gouda, Roquefort) | International Cheese (Chèvre, Brie, Gouda, Roquefort)
- Queijo Nacional (Azeitão, Nisa; Castelões com colorau, São Jorge picante) | National Cheese (Azeitão, Nisa, Castelões with paprika, São Jorge spicy)
- Requeijão marinado com orégãos e azeite marinado | Cottage cheese marinated with oregano and marinated oil
- Queijo aos cubos com azeite, azeitonas e alecrim | Diced cheese with oil, olives and rosemary
- Uvas, Maçã, Compota caseira | Grapes, Apple, Homemade Jam
- Gressinis, Bolachas de água e sal e tostas | Gressinis, Water and Salt Crackers and Toasts
- Cesto de pão variado | Assorted bread basket

€ 34,50 p/p

FESTA
PARTY

Weddings 2027

CASAMENTOS 2027

BEBIDAS
BEVERAGES

BAR ABERTO – PACOTE STANDARD | OPEN BAR – STANDARD PACKAGE

- Vinho da Casa | House wine
- Brandy Nacional | National Brandy
- Licores Nacionais e Internacionais | National and International Liqueurs (Amarguinha, Beirão, Baileys, Tia Maria, Malibu)
- Whisky Novo | New Whisky
- Vodka
- Rum
- Gin
- Cerveja de Pressão | Draft beer
- Águas e refrigerantes | Water and Soft drinks
- Cocktails

1ª Hora - € 39,00 p/p | 1st Hour - € 39,00 p/p
Horas extra - € 19,50 p/p | Extra hours - € 19,50 p/p

BAR ABERTO – PACOTE PREMIUM | OPEN BAR – PREMIUM PACKAGE

- Vinho da Casa | House wine
- Brandy Nacional | National Brandy
- Licores Nacionais e Internacionais | National and International Liqueurs (Amarguinha, Beirão, Baileys, Tia Maria, Malibu)
- Whisky Novo e Velho | Old & New Whisky
- Vodka
- Rum & Rum 7 anos | Rum & Rum 7 years
- Gin & Gin Premium
- Cerveja de Pressão | Draft beer
- Águas e refrigerantes | Water and Soft drinks
- Cocktails

1ª Hora - € 59,00 p/p | 1st Hour - € 59,00 p/p
Horas extra - € 48,00 p/p | Extra hours - € 48,00 p/p

OUTRAS OPÇÕES | OTHER OPTIONS

Poderá optar por colocar um montante numa conta aberta e decidir quais as bebidas que pretende incluir neste valor.
You can choose to put an amount into a tab and decide which drinks you want to include in this amount.

Weddings 2027

CASAMENTOS 2027

EXTRAS
ADD-ONS

ESTAÇÃO DE DOCES | CANDY STATION

Mínimo 30 pessoas | Minimum of 30 people

- Gomas variadas | Assorted gummies
- Chocolates variados | Assorted chocolates
- Pipocas doces e salgadas | Sweet & savoury Popcorn
- Chupa- chupas | lollipops

€ 35,00 p/p

ESTAÇÃO DE PIPOCAS | POPCORN STATION

Mínimo 30 pessoas | Minimum of 30 people

- Pipocas doces e salgadas | Sweet & savoury Popcorn

€ 15,00 p/p

ESTAÇÃO DE MARISCO | SEAFOOD STATION

Mínimo 40 pessoas | Minimum of 40 people

- Sapateira recheada | Stuffed crab
- Camarão cozido | | Boiled Shrimp
- Ostras | | Oysters
- Mexilhão | Mussels
- Tostas e molhos | Tosts and sauces

€ 52,00 p/p

NOTAS
(1) Os itens listados acima serão servidos durante 1 hora. Caso pretenda prolongar o tempo, o valor aplicável será de 50% do valor p/p por cada 30min.
(2) Estações fixas e sem reposição. Quantidades ajustadas mediante o número de pessoas.
(3) Não será possível adicionar ou remover itens.
(4) Por favor, note que NÃO estão incluídas bebidas neste pacote.

NOTAS
(1) The items listed above are served for 1h. In case you would like to extend this period, the value applied is 50% of the cost p/p for each 30min.
(2) It is not possible to add any items besides the ones on offer.
(3) Fixed stations with no replacement. Quantities adjusted according to the number of people.
(4) Please note that this service DOES NOT include drinks.

Weddings 2027

CASAMENTOS 2027

CASAMENTO SUBLIME
SUBLIME WEDDING

O Céu é o limite e por isso preparámos um pacote inesquecível que será o vosso ponto de partida.
The sky is the limit, that's why we've prepared an unforgettable package that will be your starting point.

Weddings 2027

CASAMENTOS 2027

CASAMENTO SUBLIME
SUBLIME WEDDING

INCLUI | INCLUDES

- Welcome Cocktail Canapés e Bebidas (1 hora de serviço) | Welcome Cocktail Canapés and Drinks (1 hour of service)

- Set Menu Sublime – 1 Amouse Bouche, 1 Entrada, 1 Peixe, 1 Carne, 1 Sobremesa, Vinhos e outros incluídos no menu Sublime | Menu Set 1 Amouse Bouche, 1 Starter, 1 Fish, 1 Meat, 1 Dessert, Wines and others included in the menu

- Ceia Sublime- MIDNIGHT SNACK (2 hora de serviço) Sublime Supper | MIDNIGHT SNACK (2 hours of service)

- Suite de Núpcias, com um Vip especial, numa das nossas tipologias, disponível na manhã do casamento | Wedding Suite, with a special VIP, in one of our types, available on the morning of the wedding

Todas as restantes condições e preços, de acordo como o kit em vigor | All other conditions and prices, according to the current kit

€ 600,00 p/p

Weddings 2027

CASAMENTOS 2027

CASAMENTO SUBLIME
SUBLIME WEDDING

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS| WELCOME COCKTAIL
CANAPÉS| FINGER FOOD

CANAPÉS FRIOS | COLD CANAPÉS

Tataki de salmão com sevruga caviar e anetto | Salmon tataki with sevruga caviar and anetto
Ostras com geleia de champagne e folha d'ouro | Oysters with champagne jelly and gold leaf
Figos frescos do Algarve com paté de foie e redução de Porto | Algarve fresh figs with pâté de foie and port reduction
Mini cachorro de lavagante e maionese de trufas | Mini lobster dog and truffle mayonnaise
Aipo com queijo fresco e frutos secos geleia de medronho e rebentos de mostarda | Celery with fresh cheese and dried fruit "medronho" jam and mustard sprouts
Sushi vegan com abacate, tomate xuxa e maionese de grão-de-bico e wasabi | Vegan sushi with avocado, xuxa tomato and chickpea and wasabi mayonnaise

CANAPÉS QUENTES | HOT CANAPÉS

Ovo em cocote com trufas negras | Cocote egg with black truffles
Koftas de borrego com bulgur e molho romanesco | Lamb koftas with bulgur and romanesco sauce
Canolis com creme de batata violeta trufada | Canolis with truffled violet potato cream
Polvo à lagareiro com pico de gallo e coentros | Octopus "à lagareiro" with pico de gallo and coriander
Vieiras com panchetta e molho sweet chili | Scallops with panchetta and sweet chili sauce
Mini taco vegan com heura, abacate e rebentos de rabanetes | Vegan mini tacos with heura, avocado and radish sprouts

COZINHA AO VIVO | LIVE KITCHEN

Estação de ceviche da nossa costa e suas guarnições | Ceviche station and its garnishes
Estação de perna de presunto Pata Negra laminado ao momento com Baguete | Freshly laminated Pata Negra ham leg station with Baguette
Estação de salmão marinado e bagel, creme acido, alcaparras e limão | Season of marinated salmon and bagel, sour cream, capers and lemon
Calamares à Romana com maionese de alho | Roman style squid with garlic mayonnaise
Ngimaki de espargos e novilho charolês | Asparagus Ngimaki and charolais beef

Weddings 2027

CASAMENTOS 2027

CASAMENTO SUBLIME
SUBLIME WEDDING

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS| WELCOME COCKTAIL
BEBIDAS| BEVERAGES

BEBIDAS SEM ÁLCOOL
NON-ALCOHOLIC DRINKS

- Sumo de Laranja | Orange juice
- Água | Water
- Limonada no gelo | Lemonade on ice
- Refrigerantes no gelo | Soda on ice
- Água de coco | Coconut Water

COCKTAILS E ESPIRITUOSAS
COCKTAILS & SPIRITS

- Caipirosca de melancia e ananás | Caipirosca with watermelon and pineapple
- Mojito de maracujá e hortelã | Passion fruit and mint mojito
- Negroni Cocktail
- Kir Royal
- Dry Martini com Sprite | Dry Martini with Sprite
- Porto Tónico | Tonic Port
- Gin Bombay Sapphire Tónico
- Campari Laranja | Orange Campari
- Vodka grey Goose Tónica | Vodka Gray Goose Tonic

BEBIDAS COM ÁLCOOL
ALCOHOLIC DRINKS

- Vinho Branco e Tinto Premium | Premium White and Red Wine
- Vinho Rosé Premium | Premium Rosé Wine
- Cerveja artesanal no gelo | Craft beer on ice
- Sangria de pêssego e mirtilos | Peach and blueberry sangria

Weddings 2027

CASAMENTOS 2027

CASAMENTO SUBLIME
SUBLIME WEDDING

SET MENU SUBLIME

AMOUSE BOUCH (ESCOLHA UMA OPÇÃO)
Salmonete marinado com gengibre e lima em azeite virgem
Guacamole com nopales marinados em azeite de ervas finas

ENTRADA (ESCOLHA UMA OPÇÃO)
Espargos verdes com areia verde, timble de abacate e folha d'oro, crumble de requeijão de Seia e azeitonas de Kalamata
Raviolis caseiros de cogumelos com lascas de trufas e folhas de manjericão roxo

PEIXE (ESCOLHA UMA OPÇÃO)
Tranche de robalo da nossa costa com risoto de cevadinha e ervilhas e puré de pesto
Lavagante com tagliatelle all'aglio, salicórnia e seu jus de crustáceos

CARNE (ESCOLHA UMA OPÇÃO)
Borrego com crosta provençal, batata buchon, puré de cenoura e molho de alecrim
Ribeye com quenelle de puré de batata-doce e cenoura, molho de mostarda Dijon

SOBREMESAS (ESCOLHA UMA OPÇÃO)
Soufflé de chocolate com gelado, vagem de baunilha e molho de caramelo salgado
Mil folhas com creme de laranja do Algarve e bouquet de frutos silvestres, sorvete de frutos vermelhos

BEBIDAS
VINHOS E OUTROS INCLUÍDOS NO MENU
- 2 Vinhos Seleção Vila Alba Premium (selecione 2): Branco, Tinto e Rosé
- Cerveja de pressão
- Refrigerantes, águas minerais, café ou chá

AMOUSE BOUCH (CHOOSE AN OPTION)
Mullet marinated with ginger and lime in virgin olive oil
Guacamole with nopales marinated in fine herb oil

STARTERS (CHOOSE AN OPTION)
Green asparagus with green sand, avocado and d'oro leaf timble, curd cheese crumble and Kalamata olives
Homemade mushroom ravioli with truffle slivers and basil leaves

FISH (CHOOSE AN OPTION)
Sea bass with barley and peãs risotto and pesto puree
Lobster with tagliatelle all'aglio, salicornia and its crustacean jus

MEAT (CHOOSE AN OPTION)
Lamb with provencal crust, buchon potato, carrot puree and rosemary
Ribeye with sweet potato and carrot puree quenelle, Dijon mustard sauce

DESSERTS (CHOOSE AN OPTION)
Chocolate soufflé with ice cream, vanilla pods and salted caramel sauce
Puff pastrie with Algarve orange cream, wild fruit and red fruit ice cream

BEVERAGES
WINES & OTHERS INCLUDED ON THE MENU
- 2 Wines Vila Alba Premium Selection (please choose 2): White, Red and Rosé
- Draft beer
- Soft drinks, mineral waters, coffee or tea

Weddings 2027

CASAMENTOS 2027

CASAMENTO SUBLIME
SUBLIME WEDDING

CEIA SUBLIME | SUBLIME SUPPER

SUBLIME MIDNIGHT SNACK (2H00)

Caixa com mini pão Bao com leitão acre e doce e legumes, Cerveja mini Super bock | Box with mini Bao bread with sour and sweet suckling pig and vegetables, mini Super bock beer
Caixa com sandes club vegi ou normal, Batata frita, Coca-cola | Box with club vegi or regular sandwiches, French fries, Coke
Caixa de queijos e charcutaria, vinho branco ou tinto | Cheese and charcuterie box, white or red wine
Caixa de Show mien (Camarão, Vege, Frango) | Show mien box (Shrimp, Vege, Chicken)
Caixa de Pipocas com Coca-Cola | Popcorn Box with Coke
Chocolate quente com mini bolas de Berlim | Hot chocolate with mini berlin balls
Sandes de cookies de chocolate com gelado de baunilha | Chocolate sandwich cookies with vanilla ice cream
Paletas de gelado de frutas | Fruit ice cream palettes

BAR ABERTO – PACOTEN PREMIUM | OPEN BAR – PREMIUM PACKAGE

- Vinho Seleção Premium Vila Alba | Premium Selection Wine Vila Alba
- Brandy Nacional e Internacional | National & International Brandy
- Licores Nacionais e Internacionais
  National and International Liqueurs (Amarguinha, Beirão, Baileys, Tia Maria, Malibu)
- Whisky Novo e Velho | Old & New Whisky
- Vodka Grey Goose
- Rum & Rum 7 anos | Rum & Rum 7 years
- Gin Bombay Sapphire
- Cerveja de Pressão | Draft beer
- Águas e refrigerantes | Water and Soft drinks

1ª Hora - € 66,00 p/p | 1st Hour - € 66,00 p/p
Horas extra - € 30,90 p/p | Extra hours - € 30,90 p/p

Weddings 2027

CASAMENTOS 2027

RESERVAS E POLÍTICA DE CANCELAMENTO
RESERVATIONS & CANCELATION POLICY

PRÉ-RESERVA

A pré-reserva da data mantém-se válida até 15 dias após o pedido ser efetivado. Assim, findo este prazo, o Vila Alba Resort reserva-se ao direito de cancelar a pré-reserva caso não obtenha mais informações ou depósito para assegurar a data.

RESERVA & PAGAMENTOS

A reserva do espaço e confirmação da data definitiva requer:

- 1º depósito: €2.756,00 no ato da reserva
- 2º depósito: 50% do valor total estimado para o evento a 9 meses da sua realização
- 3º depósito: 70% do valor total estimado para o evento a 4 meses da sua realização
- Pagamento final: deverá ser efetuado a 1 mês dias da data do evento

O Vila Alba Resort reserva-se ao direito de estipular a data-limite para confirmação da reserva de data e espaço.
A partir dessa data e caso não seja formalizada a confirmação do casamento, será a pré-reserva considerada sem efeito e consequentemente anulada.
Outros serviços não contemplados no orçamento inicial serão acertados no fim do evento.

A fim de maximizar o nosso serviço, quaisquer alterações às condições de pagamento, cancelamento, redução, ou a mudança de programa, como descrito acima, só pode ser feita com o consentimento por escrito da gestão do Vila Alba Resort.

PRE-BOOKING

The pre-booking of the chosen date will remain valid until 15 days after the request is made effective. After that period, Vila Alba Resort reserves the right to cancel the pre-booking in case of lack of information or deposit to secure the date.

RESERVATION & PAYMENTS

To guarantee your date and space reservation it is required:

- 1st deposit: €2.756,00 to secure the date
- 2nd deposit: 50% of the estimated total budget 9 months before the event
- 3rd deposit: 70% of the estimated total budget 4 months before the event
- Final payment: must be made 1 month prior to the date of the event

Vila Alba Resort reserves the right to stipulate the deadline date for booking and space confirmation.
From that date and, if there is not a formal confirmation of the wedding, the pre-booking will be considered void and therefore cancelled
Other services not included in the initial budget must be paid at the end of the event.

In order to maximize our service, any changes to the terms of payment, cancellation or reduction, or change of program as described above, can only be made with the written consent of the management of Vila Alba Resort.

Weddings 2027

CASAMENTOS 2027

RESERVAS E POLÍTICA DE CANCELAMENTO
RESERVATIONS & CANCELATION POLICY

POLÍTICA DE CANCELAMENTO | CANCELLATION POLICY

Os depósitos efetuados não serão reembolsados.
Deposits will not be refunded.

Este acordo entre o cliente e o resort, deixa de produzir efeitos para ambas as partes, em caso de cancelamento devido a força maior (guerra, manifestações civis, greves, epidemias, pandemias, desastres naturais ou nuclear, fogo) que torne impossível realizar o evento. É de comum acordo que o serviço estabelecido possa ser cancelado por uma ou várias razões descritas acima, sem mais implicações para ambas as partes e sem qualquer direito de indemnização ao cliente por parte do resort.

This agreement between the client and the resort will cease to have effect for both parties in case of cancellation due to force majeure (war, civil demonstrations, strikes, epidemics, pandemics, natural or nuclear disaster, fire) that discouraged, becomes illegal or impossible to provide the facilities or carry out the event. It is an understanding that the service can be cancelled by one or several reasons described above without further implication to both parties and without any compensation to the customer.

Weddings 2027

CASAMENTOS 2027

INFORMAÇÕES E CONDIÇÕES
INFORMATIONS & CONDITIONS

(1) O conteúdo desta brochura, salvo menção em contrário, é propriedade de Vila Alba Resort. É proibida qualquer reprodução e/ou alteração do seu conteúdo, sem autorização prévia. É suscetível a punição legal de acordo com a lei em vigor.
The contents of this brochure, unless otherwise stated, are of the property of Vila Alba Resort. Any form of use of such elements is forbidden, unless if previously approved by Vila Alba Resort and may lead to civil or criminal liability.

(2) Todo e qualquer conteúdo desta brochura está sujeito a sofrer alterações sem qualquer aviso prévio.
The content of this brochure is subject to changes without any previous notice.

(3) Todos os preços são em Euros e podem ser alterados com aviso prévio.
All prices listed are in Euros and may be altered with prior notice.

(3,1) Todos os preços são por pessoa exceto na exclusividade e extras. Taxa legal incluída.
All prices are per person except for the exclusivity and extras. Vat included according to the national regulations.

(3,2) Gratuidade para crianças entre os 0 e os 2 anos. Crianças entre os 3 e os 11 têm desconto de 50% em todos os menus de welcome cocktail e jantar, exceto no menu de criança.
Children between 0 and 2 are free of charge. Children between 3 and 11 have a discount of 50% in all welcome cocktail and dinner menus, excepting children's menu.

(3,3) Os preços incluem o equipamento em uso no resort. Para qualquer outra necessidade especial indisponível será feita cotação de acordo com o pretendido.
Price includes resort supplied equipment. For any special requirements that are not available, setup hiring charges will be applied.

(4) O término de qualquer evento é às 01:00. No caso de ultrapassar a hora prevista, o Vila Alba Resort reserva-se ao direito de debitar ao casal € 295 por cada 30 minutos adicionais. Este valor será aplicado em caso de permanência no local após a hora fixa para término do mesmo.
The closing time for any event is 01:00 AM. In case the stipulated time is surpassed, Vila Alba Resort reserves the right to charge the couple € 295 per extra 30 minutes. This value shall be applied in case of permanence on the premises after the fixed hour for completion of the same.

(4,1) As atividades que impliquem música terão de cessar às 24:00. No entanto, o serviço de bar permanece até à 01:00.
All the activities involving music must cease at 24:00. Nevertheless, the bar service will continue until 01:00.

(4,2) Os valores apresentados incluem 10 horas de serviço desde o início do evento, ressalvando-se que o término de qualquer evento terá que ser conforme disposto em cima. Cada hora de serviço adicional será taxada a € 420,00.
The prices of this kit include 10 hours of service from the beginning of the event, being that the completion of the mentioned must be as referred above. Each extra hour will be charged at €420,00.

INFORMAÇÕES E CONDIÇÕES
INFORMATIONS & CONDITIONS

(5) O número de pessoas presentes terá de ser confirmado 30 dias antes da data do evento. Será com base neste número que será realizada a preparação de todo o serviço operacional e lançada a respetiva fatura e pagamento final.
The number of persons attending the event must be confirmed 30 days prior to the function. The preparations of the service, respective invoice as well as final payment will be based on these numbers.

(6) É obrigatório um número mínimo de 50 adultos.
A minimum of 50 adults is required.

(6,1) Para grupos inferiores a 50 adultos, é obrigatório consumo mínimo de 11 500.00€.
- For groups of less than 50 adults, a minimum consumption of 11 500€ is mandatory.

(7) É obrigatório a permanência de segurança durante a festa (entre as 21h30 e às 1h00).
- Taxa única – 280,00€

It is mandatory to have security during the party (between 9.30pm and 1am).
- One time fee – 280,00€

(8) O Vila Alba Resort terá todo o gosto em oferecer aos Noivos a Noite de Núpcias, com um Vip especial, numa das nossas tipologias - Condições especiais podem ser igualmente facultadas para alojamento dos convidados. Todas as reservas têm de ser efetuadas diretamente com o resort. A noite de núpcias é oferta para casamentos com o mínimo de 50 adultos.
Vila Aba Resort has a great pleasure in offering the Wedding Night to the newlyweds with a special Vip, in one of our room typologies. Special conditions will be offered for the guest's accommodation. All the reservations need to be done directly with the resort. The wedding night is complimentary for weddings with 50 adults minimum.

(8,1) O check-in do quarto da noite de núpcias será a partir das 16h00.
Early check-in e late check-out não são garantidos. O resort aconselha à reserva da noite anterior à data do casamento.
The check-in time for the bridal suite is after 04:00pm.
Early check-in and late check-out are not guaranteed by the resort. The resort recommends reserving the night before the wedding.

(9) O Vila Alba Resort terá todo o gosto em oferecer aos Noivos a degustação do Menu definido para o casamento.
– Aos acompanhantes será cobrado 50% do valor do Menu. As provas não são aplicadas a menus buffet.
Vila Alba Resort is happy to offer the Bride and Groom the selected wedding menu tasting. Other people attending the menu tasting, 50% of the menu price will be applied. Menu tasting is not applicable to buffets.

(9,1) Para realização da prova o cliente deverá informar o Vila Alba Resort acerca da data pretendida bem como das opções escolhidos até pelo menos 1 mês antes.
To perform the tasting the customer must inform Vila Alba Resort on the desired date and the options chosen at least 1 month before.

(9,2) A prova consiste de até um máximo de 2 opções para cada momento da refeição: entrada, principal e sobremesa
The tasting consists of up to 2 options (max.) for each moment of the meal: starter, main and dessert.

(9,3) Salienta-se ainda que a apresentação do menu no dia do evento poderá ser alterada sem aviso prévio e sem prejuízo de qualquer indemnização ao cliente.
It is also The Resort´s right to change the presentation of the menu on the day of the event without prior notice and without prejudice to any compensation to the client.

INFORMAÇÕES E CONDIÇÕES
INFORMATIONS & CONDITIONS

(9,4) Após a prova de menu, se o cliente alterar para a opção de buffet BBQ, será debitado o valor da prova. Não são realizadas provas de canapés.
After the food tasting if the couple change to buffet BBQ option, the amount of the tasting will be charged. Canapes are not included for tasting.

(10) O Vila Alba Resort não providencia o serviço do Bolo de Noiva. No entanto teremos todo o gosto em recomendar-lhes fornecedores da nossa confiança.
Vila Alba Resort does not provide the Wedding Cake service. However, we will be more than happy to recommend you a supplier of our trust.

(11) Não são autorizadas entradas e saídas de alimentos e bebidas para o recinto do Casamento. O Bolo de Noiva é a única exceção considerada, sendo que o transporte e posterior consumo da inteira responsabilidade dos Noivos.
It is not allowed to bring or take food or drinks to the Wedding Area. The Wedding Cake is the only exception, being that the transport and subsequent consumption is of the entire responsibility of the Couple.

(11,1) Caso se verifiquem outras bebidas em consumo no local da festa, e que não tenham sido providenciadas pelo Vila Alba Resort, o mesmo reserva-se ao direito de cobrar uma taxa ao cliente sem aviso prévio.
If other drinks are consumed at the party place and have not been provided by Vila Alba Resort, it reserves the right to charge a fee to the client without prior notice.

(12) O Vila Alba Resort não se responsabiliza por quaisquer perdas ou danos de quaisquer objetos deixados pelos convidados antes, durante e após o casamento.
Vila Alba Resort is not responsible for any loss or damage of any items left by guests before, during and after the wedding.

(13) O Cliente, no âmbito da contratação do Casamento, representa e assume responsabilidade pelos atos dos seus convidados e por todos os terceiros por si contratados. Neste sentido, o Vila Alba Resort reserva-se ao direito de ser indemnizado por todos os eventuais danos e extravios causados por terceiros e demais atos que ponham em causa o seu património, a normal operação do resort, o conforto e a segurança dos Hóspedes, bem como a imagem da unidade. Todos os custos associados às questões atrás referidas, serão debitadas ao Cliente.
Customer under the Wedding contract represents and takes responsibility for the actions of their guests and all third parties hired by themselves. In this sense, Vila Alba Resort reserves the right to be compensated for any damage or theft caused by third parties as well as other acts that may affect the property, its normal operation, the comfort and safety of our guests, as well as the Resort image. All costs associated with the above issues will be debited to the Customer.

(13,1) Quaisquer atos que suscitem a ameaça da integridade física e pessoal da Equipa afeta ao serviço do evento, bem como o normal funcionamento e preservação da área do resort na sua totalidade, serão considerados comportamentos de alto risco e nesta sequência, o resort reserva-se ao direito de terminar o evento imediatamente sem prejuízo de qualquer tipo de possíveis compensações.
Any acts which raise the threat of physical and personal integrity of the Team involved in the event service, as well as the normal functioning and preservation of the totality of the resort's area, will be considered high-risk behaviours and in this sequence, the resort reserves the right to cease the event immediately without prejudice to any possible compensations.

(14) O Vila Alba Resort trabalha com parceiros especializados em várias áreas, desde a decoração à fotografia. Teremos todo o gosto em aconselhá-los.
Vila Alba Resort works with specialized partners in various areas, from decor to photos. It is our pleasure to advise you in all these matters.

INFORMAÇÕES E CONDIÇÕES
INFORMATIONS & CONDITIONS

(15) A sala de jantar tem capacidade máxima para 100 pessoas considerando a utilização de mesas redondas e um serviço de Set Menu. No entanto existem diferentes opções de layout, que teremos todo o gosto em analisar de forma a ir de encontro às suas expetativas.
The dining room has a maximum capacity of 100 people considering the use of round tables and a set menu service. However, there are different layout options, which we will be happy to analyse to meet your expectations.

(16) A Equipa ao serviço do evento não será responsável pelo cuidado de crianças e bebés. Assim, o Vila Alba Resort recomenda a contratação de serviço de babysitting externo. Teremos todo o gosto em assisti-los com algumas recomendações.
The event's Team is not responsible for the care of children and infants. Being that said, Vila Alba Resort recommends the hiring of babysitting services. We may assist you with some recommendations.

(17) Refeições de Staff externo têm o valor de €65,00 por pessoa. O menu será da responsabilidade do Resort, reservando-se o mesmo ao direito de o alterar à sua conveniência, pelo que quaisquer alergias deverão ser comunicadas com antecedência. As refeições de staff são compostas por um menu de 3 pratos (entrada, prato principal e sobremesa) com bebidas incluídas.
External Staff meals cost, €65,00 per person. The menu is the Resort's responsibility, having the right to change it to its convenience, being that any allergies must be communicated in advance. Staff meals consist of a three-course menu (starter, main course and dessert) with drinks included.

Li e aceito os termos e condições acima descritos.
I read and accept the terms and conditions mentioned above.

Data | Date: _____

Assinatura | Signature: _____

CRÉDITOS FOTOS | PHOTO CREDITS
Capa | cover – Fotolux, Helio&Helena, Eternity Weddings
Texto boas vindas | Welcome Text – Mar a Sul Visual Stories
Cerimónia | Ceremony - Charlotte Jane
Welcome cocktail - Visual Stories
Copo de água | Reception - Charlotte Jane
Festa | Party - Matt Tyler