

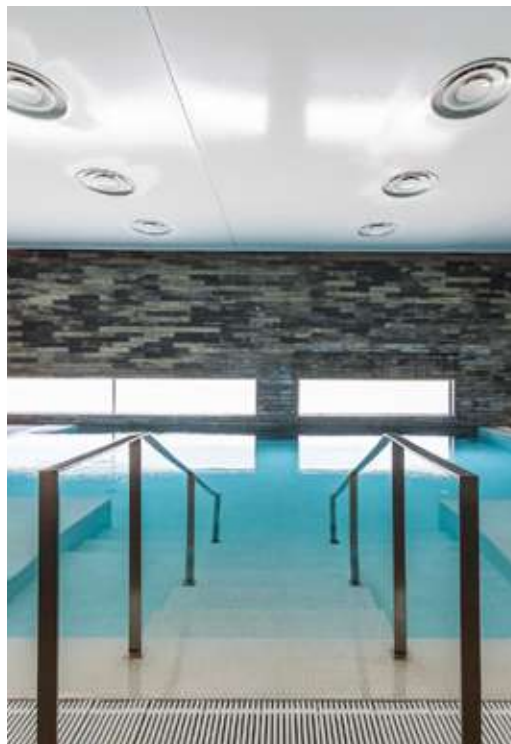
# MONTE REAL

---

HOTEL · TERMAS · SPA

**DISCOVERY HOTEL  
MANAGEMENT**







# MONTE REAL

HOTEL · TERMAS · SPA

Num ambiente rodeado de natureza, um local cheio de história, banhado pelo verde da mata e pelo azul da água termal surge o Resort Monte Real - Hotel, Termas e Spa.

Numa propriedade de 24 hectares, o empreendimento, composto pelo Palace Hotel Monte Real, o Balneário Termal e o Spa, é um local de inspiração da natureza que lhe concede uma pausa, equilibra o corpo e a mente e proporciona-lhe sensações únicas de bem estar.

Totalmente reconstruído em 2009 num investimento superior a 29 milhões de euros, o Resort Monte Real, é hoje no centro do país junto ao mar, uma solução única em diversas vertentes: lazer, saúde, reuniões e eventos.

O hotel com 101 quartos, incluindo 5 suites e 10 quartos comunicantes, alia-se à disponibilidade de salas de reunião que podem receber desde pequenas reuniões a grupos de 200 pessoas. A área envolvente é uma mais-valia para a realização de atividades de team building e de lazer.







SALA D.DINIS • ESCOLA



ALFAIAS



SALA MONTE REAL A • PLATEIA



SALA MONTE REAL • CABARET

# REUNIÕES

Sala	Medidas (CxL)	M2	Luz natural	Plateia	Escola	“U”	Cabaret
Monte Real A	8,7 x 7,5	65	✓	45	25	26	24
Monte Real B	11,9 x 7,5	89	✓	75	40	32	36
Monte Real C	8,0 x 7,5	60	✓	40	24	24	24
Monte Real A+B+C	28,6 x 7,5	214,5	✓	190	120	76	84
Monte Real A+B	20,6 x 7,5	154,5	✓	130	80	50	60
Monte Real B+C	19,9 x 7,5	149	✓	120	80	50	60
Santa Rita de Cássia	12,95 x 6,69	94,98	✓	70	60	30	30
D.Dinis	23 x 17	391	✓	250	120	90 (DUPLO U)	96
Termas	10,8 x 7,4	79,82	✓	70	40	30	30

O Hotel disponibiliza outros espaços - Alfaias e Bar Termas - para eventos de todo o tipo, em especial com animação noturna.

## TABELA DE AUDIOVISUAIS PREÇOS SOB CONSULTA

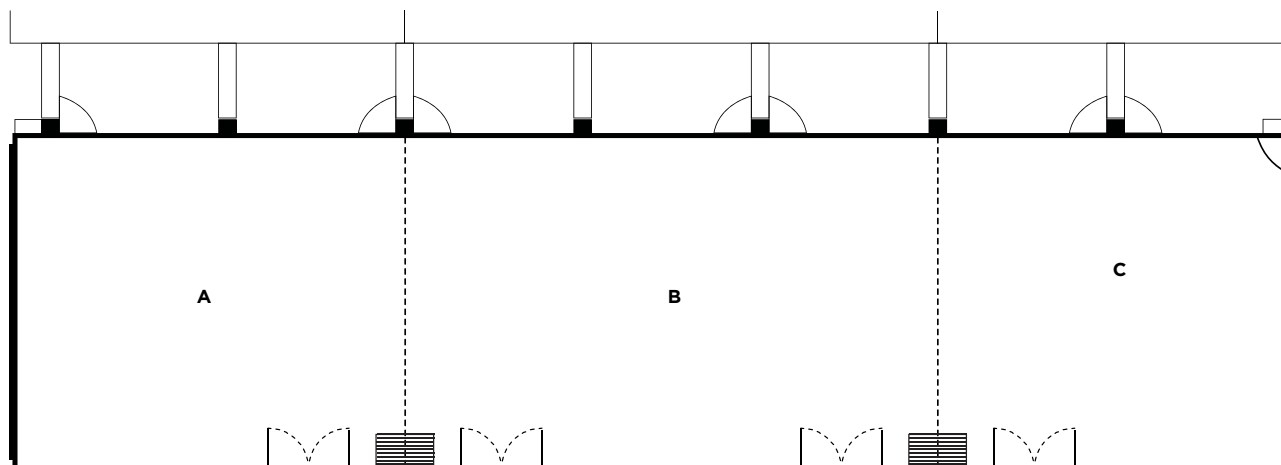
Microfones de mão s/ fio	Móvel	4
Microfones de lapela	Móvel	2
Microfones de mesa de presidência	Móvel	4
Tela dimensão (Sala A , B e C)	240x220 Fixa	3
Tela dimensão	242x220 Móvel	1
Tela dimensão	180x180 Móvel	2
Tela dimensão (Sala D Dinis)	400x180 Fixa	1
Data show (D. Dinis)	Fixo	1
Data show	Móvel	3
Púlpito	Móvel	1
Estrados de palco (1mtX2mtX20cm)	Móvel	10
Flipchart	Móvel	10

# SALA MONTE REAL

PÉ DIREITO

Ao centro - 3.06m

Sancas - 2.70m



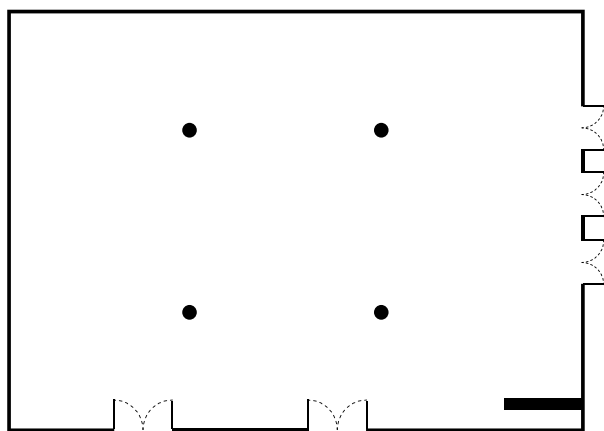
190 pax em Plateia

# SALA D. DINIS

PÉ DIREITO

Ao centro - 3.09m

Sancas - 2.79m

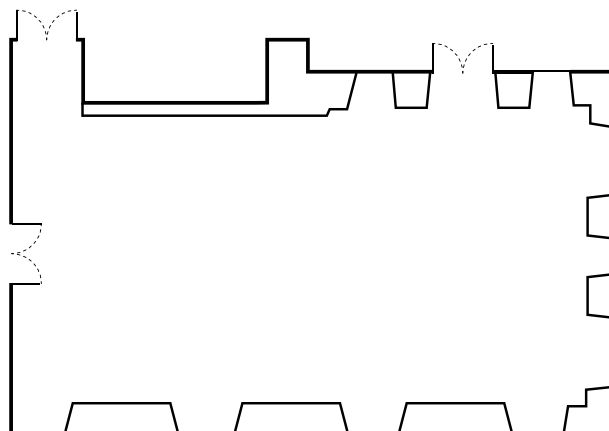


# SALA SANTA RITA DE CÁSSIA

PÉ DIREITO

Ao centro - 3.50m

Sancas - 3.00m







# SEMPRE DISPONÍVEL

## SUGESTÃO MENU DO DIA:

Sopa, prato de peixe OU prato de carne OU pizza, sobremesa OU fruta, água, refrigerantes, vinho da casa e café

**24.50€**

por pessoa

Em alternativa ao Menu do Dia, o Buffet do Chef poderá ser seleccionado para grupos superiores a 20 pessoas.

## SUGESTÃO DE BUFFET DO CHEF:

Saladas simples, sopa, prato de peixe, prato de carne, mesa de sobremesas e fruta, água, refrigerantes, vinho da casa e café

Nota: esta sugestão só é válida para um mínimo de 20 participantes e está disponível a outros clientes no restaurante

**25.50€**

por pessoa



# COFFEE BREAK

## **COFFEE BREAK BASE - €3.00/pax**

Biscoitos tradicionais  
Cesta de fruta  
Café, seleção de chás, leite, sumo de laranja e água mineral

## **SUPLEMENTOS A €0.50/pax/artigo**

Bolo mármore. Bolo podre. Bolo de coco.  
Bolo de iogurte. Bolo laranja.  
Bolo de limão e sementes de papoila.  
Variedades de gelatinas

## **SUPLEMENTOS A €0.80/pax/artigo**

Brigadeiro. Folhado de ovo  
Requeijão com doce  
Iogurte aroma sólido

## **SUPLEMENTOS A €1.00/pax/artigo**

Mini pastel nata  
Caracol de passas  
Pão de chocolate

## **SUPLEMENTOS A €1.50/pax/artigo**

Folhado de goiabada. Variedade de muffins.  
Trança de noz. Sortido de queijadas.  
Sanduíches de queijo ou fiambre. Iogurte líquido.

## **SUPLEMENTOS A €2.00/pax/artigo**

Sandes mistas. Pão com chouriço  
Croissant com queijo ou fiambre  
Pão alfarroba com frango fumado e tomate fresco

## **SUPLEMENTOS A €3.50/pax/artigo**

Fruta laminada. Espetada de fruta  
Croissant de cereais, abacate e atum fresco  
Iogurte cremoso com frutos vermelhos e muesli  
Frutos secos (miolo noz, amêndoa, avelã)

## **PERMANENTE**

**+ 50% por meio dia**

Os preços mencionados incluem I.V.A. e taxas de serviço e estão sujeitos a alteração sem aviso prévio.

# BUFFETS

Mínimo 30 participantes  
o menu escolhido deverá ser  
único para todo o grupo.

Preço por pessoa.

Os preços mencionados incluem IVA  
e taxas de serviço e estão sujeitos a  
alteração sem aviso prévio.

## BUFFET I - PASTAS

### SALADAS SIMPLES

Alface, tomate, cenoura, milho, beterraba, pepino

### SOPAS

Creme de grão e chouriço

Sopa de feijão-verde, cenoura e massa

Aveludado de tomate, manjerição e pão torrado

### QUENTES

Esparguete chili, lulas e rebentos de soja

Lasanha de peru, brócolos e cogumelos

Talharim, Choi Sum, tofu e cogumelos

Massada de peixe da costa, amêijoia e mexilhão

Macarrão de ragu de pato, abóbora assada e  
alecrim

Tortelloni de 4 queijos, presunto, courgette e  
tomate fresco

### SOBREMESAS

Mesa de quatro sobremesas e cesta de fruta

**21.00€**

por pessoa

### Inclui:

Mesa de saladas simples, 1 sopa, 3 pratos de pasta,  
mesa de sobremesas e cesta de fruta

Água, refrigerantes, vinho da casa (branco e tinto)  
e café

### Opções complementares ao serviço Buffet disponíveis:

Suplemento mesa de saladas/entradas compostas  
(4): 4.00€/pax

Suplemento mesa de queijos: 4.00€/pax  
4 variedades de queijos nacionais e 2 variedades de  
queijos estrangeiros - Tostas/crackers e doces/  
compotas

Suplemento salada de fruta na mesa de  
sobremesas: 2.00€/pax

Suplemento fruta laminada na mesa de  
sobremesas: 3.50€/pax

Extras cobrados à parte.



# BUFFETS

Mínimo 30 participantes  
o menu escolhido deverá ser  
único para todo o grupo.

Preço por pessoa.

Os preços mencionados incluem IVA  
e taxas de serviço e estão sujeitos a  
alteração sem aviso prévio.

## BUFFET II

### SALADAS SIMPLES

Alface, tomate, cenoura, milho, beterraba, pepino

### SOPAS

Creme de legumes

Sopa de cenoura, grão e espinafres

Creme de abóbora e sementes tostadas

### PEIXES

Filetes de robalo grelhado e molho de salsa mexi-  
cano

Supremo de perca, crosta de caju e funcho

Chocos estufados em ervilhas e ovo escalfado

### CARNES

Fricassé de galinha, molho cantarelos e espumante  
Stroganoff de novilho com cogumelos

Perna de porco assada a lenha em cama de  
legumes

### SOBREMESAS

Mesa de quatro sobremesas e cesta de fruta

**25.00€**

por pessoa

### Inclui:

Mesa de saladas simples, 1 sopa, 1 prato de peixe,  
1 prato de carne, mesa de sobremesas, cesta de  
fruta

Água, refrigerantes, vinho da casa (branco e tinto)  
e café

### Opções complementares ao serviço Buffet disponíveis:

Suplemento mesa de saladas/entradas compostas  
(4): 4.00€/pax

Suplemento mesa de queijos: 4.00€/pax

4 variedade de queijos nacionais e 2 variedades de  
queijos estrangeiros - Tostas/crackers e doces/  
compotas

Suplemento salada de fruta na mesa de sobreme-  
sas: 2.00€/pax

Suplemento fruta laminada na mesa de sobreme-  
sas: 3.50€/pax

Extras cobrados à parte.

# BUFFETS

Mínimo 30 participantes  
o menu escolhido deverá ser  
único para todo o grupo.

Preço por pessoa.

Os preços mencionados incluem IVA  
e taxas de serviço e estão sujeitos a  
alteração sem aviso prévio.

## BUFFET III

### SALADAS SIMPLES

Alface, tomate, cenoura, milho, beterraba, pepino

### SOPAS

Sopa de feijão e barriga de porco

Creme de couve-flor, croutons e pinhões

Aveludado de galinhola, leite coco e agrião

### PEIXES

Bacalhau grelhado, caril de batata e migas de  
grelas

Filete de dourada, caldeirada de camarão e  
coentros

Lombo de pampo, escabeche de mexilhão

### CARNES

Espetada de lombinho de porco à Portuguesa

Peito de frango recheado de espinafres, bacon e  
ricotta

Medalhão de novilho à Serrana

### SOBREMESAS

Mesa de cinco sobremesas e cesta de fruta

**27.00€**

por pessoa

### Inclui:

Mesa de saladas simples, 1 sopa, 1 prato de peixe,  
1 prato de carne, mesa de sobremesas, cesta de  
fruta

Água, refrigerantes, vinho da casa (branco e tinto)  
e café

### Opções complementares ao serviço Buffet disponíveis:

Suplemento mesa de saladas/entradas compostas  
(4): 4.00€/pax

Suplemento mesa de queijos: 4.00€/pax

4 variedade de queijos nacionais e 2 variedades de  
queijos estrangeiros – Tostas/crackers e doces/  
compotas

Suplemento salada de fruta na mesa de  
sobremesas: 2.00€/pax

Suplemento fruta laminada na mesa de  
sobremesas: 3.50€/pax

Extras cobrados à parte.



# BUFFETS

Mínimo 30 participantes  
o menu escolhido deverá ser  
único para todo o grupo.

Preço por pessoa.  
Os preços mencionados incluem IVA  
e taxas de serviço e estão sujeitos a  
alteração sem aviso prévio.

## BUFFET IV

### SALADAS SIMPLES

Alface, tomate, cenoura, milho, beterraba, pepino

### SOPAS

Aveludado de tomate fresco, queijo feta e mexilhão

Sopa de alho francês com castanhas e cogumelos  
Creme de peixe e camarão

### PEIXES

Bife de atum, coentros, manjerição e limão frescos  
Supremo de salmão, ensopado de berbigão e chilli  
Lombo de bacalhau, alho francês e crocante de paiola alentejana

### CARNES

Naco de novilho maturado (14 dias), alhada de cogumelos e mel da lousã  
Cela de leitão e compota de alperce  
Supremo de pintada, molho de nozes e endívias assadas

### SOBREMESAS

Mesa de seis sobremesas e cesta de fruta

**31.00€**

por pessoa

### Inclui:

Mesa de saladas simples, 1 sopa, 1 prato de peixe,  
1 prato de carne, mesa de sobremesas, cesta de  
fruta

Água, refrigerantes, vinho da casa (branco e tinto)  
e café

### Opções complementares ao serviço Buffet disponíveis:

Suplemento mesa de saladas/entradas compostas  
(4): 4.00€/pax

Suplemento mesa de queijos: 4.00€/pax

4 variedade de queijos nacionais e 2 variedades de  
queijos estrangeiros – Tostas/crackers e doces/  
compotas

Suplemento salada de fruta na mesa de sobremesas: 2.00€/pax

Suplemento fruta laminada na mesa de sobremesas: 3.50€/pax

Extras cobrados à parte.

# SET MENU

Mínimo 15 participantes,  
o menu escolhido deverá ser  
único para todo o grupo.

Preço por pessoa.  
Os preços mencionados incluem IVA  
e taxas de serviço e estão sujeitos a  
alteração sem aviso prévio.

## MENU I

### ENTRADAS

Salada ceaser de frango com ovo de codorniz  
Bruschetta de cavala, maionese de choco e  
coentros  
Abacaxi grelhado, folhado de morcela de arroz e  
salada fresca

### SOPAS

Creme de legumes  
Sopa de cenoura, grão e espinafres  
Creme de abóbora e sementes tostadas

### PEIXES

Filetes de robalo grelhado e molho de salsa  
mexicano  
Supremo de perca, crosta de caju e funcho  
Chocos estufados em ervilhas e ovo escalfado

### CARNES

Fricassé de galinha, molho cantarelos e  
espumante  
Strogonoff de novilho com cogumelos  
Perna de porco assada a lenha em cama de  
legumes

### SOBREMESAS

Panna-cotta de baunilha e cardomomo,  
crumble de côco e gelado de chocolate  
Semi-frio de tiramisu, colis de chocolate e  
telha de café  
O nosso crumble de maçã, creme de limão e  
gelado de baunilha

**26.00€**

por pessoa

### Inclui:

1 entrada OU 1 sopa, 1 prato de peixe OU carne, 1  
sobremesa  
Água, refrigerantes, vinho da casa (branco e  
tinto) e café

**Suplemento de 2ºprato (por pessoa): 7.50€**



# SET MENU

Mínimo 15 participantes,  
o menu escolhido deverá ser  
único para todo o grupo.

Preço por pessoa.  
Os preços mencionados incluem IVA  
e taxas de serviço e estão sujeitos a  
alteração sem aviso prévio.

## MENU II

### ENTRADAS

Tataki atum, crackers de algas e salada fresca  
Rolo de arroz e gambas, húmus de abóbora e mol-  
ho shoyu  
Terrina de três carnes(peru, porco e pato),  
geleia de framboesa e rúcula selvagem

### SOPAS

Sopa de feijão e barriga de porco  
Creme de couve-flor, croutons e pinhões  
Aveludado de galinhola, leite coco e agrião

### PEIXES

Bacalhau grelhado, caril de batata e migas de gre-  
los  
Filete de dourada, caldeirada de camarão e coen-  
tros  
Lombo de pampo, escabeche de mexilhão

### CARNES

Espetada de lombinho de porco à Portuguesa  
Peito de frango recheado de espinafres, bacon e  
ricotta  
Medalhão de novilho à Serrana

### SOBREMESAS

Cheesecake de maracujá  
Pudim abade de priscos, creme de mirtilo e gelado  
de tangerina  
Choux de manteiga de amendoim,  
mousse de limão lima, gelado de morango

**28.00€**

por pessoa

### Inclui:

1 entrada OU 1 sopa, 1 prato de peixe OU carne, 1  
sobremesa  
Água, refrigerantes, vinho da casa (branco e tinto)  
e café

**Suplemento de 2ºprato (por pessoa): 7.50€**

Extras cobrados à parte.

# SET MENU

Mínimo 15 participantes,  
o menu escolhido deverá ser  
único para todo o grupo.

Preço por pessoa.

Os preços mencionados incluem IVA  
e taxas de serviço e estão sujeitos a  
alteração sem aviso prévio.

## MENU III

### ENTRADAS

Tártaro de salmão, abacate, pão de milho torrado  
e cebola roxa

Tartelete de chévre, presunto serrano e salada de  
amoras

Burrata, crumble de figo seco e mel, espargos  
grelhados

### SOPAS

Aveludado de tomate fresco, queijo feta e  
mexilhão

Sopa de alho francês com castanhas e cogumelos  
Creme de peixe e camarão

### PEIXES

Bife de atum, coentros, manjerição e limão frescos

Supremo de salmão, ensopado de berbigão e chilli

Lombo de bacalhau, alho francês e crocante de  
paiola alentejana

### CARNES

Naco de novilho maturado (14 dias), alhada de  
cogumelos e mel da lousã

Cela de leitão e compota de alperce

Supremo de pintada, molho de nozes e endívias  
assadas

### SOBREMESAS

St. Marc sobre redução de framboesa,  
chocolate de avelã e gelado de limão

Tarte de caramelo salgado e chocolate, bolo de  
sifão,

poeira de pistacho e gelado de framboesa

Fondant de abóbora sobre mousse de requeijão  
de Seia,

amêndoa torrada e gelado de canela

**32.00€**

por pessoa

### Inclui:

1 entrada OU 1 sopa, 1 prato de peixe OU carne, 1  
sobremesa

Água, refrigerantes, vinho da casa (branco e tinto)  
e café

**Suplemento de 2ºprato (por pessoa): 7.50€**

Extras cobrados à parte.

# MENU DE GALA

Mínimo 15 participantes,  
o menu escolhido deverá  
ser único para todo o  
grupo.

Preço por pessoa.  
Os preços mencionados incluem IVA  
e taxas de serviço e estão sujeitos a  
alteração sem aviso prévio.

## ENTRADAS

Ceviche de atum e toranja, migalhas de coentros,  
crocante de funcho e beterraba baunilhada  
Endívia, nogat chévre queimado, pato fumado e  
pickles zucchini  
Gambas em polme de choco, puré de couve-flor e  
fava tonka, molho aiolli chilli

## SOPAS

Creme de ervilhas, caramelo de azeitona cordovil e  
shimeji  
Aveludado de tomate assado, coentros frescos,  
lingueirão e camomila  
Sopa de rabo boi a 8 horas, ovo codorniz e pão  
torrado

## PEIXES

Supremo de garoupa em ervas, açorda de gambas  
e tomate cereja salteado  
Lombo de bacalhau em sêmola de milho, compota  
de pistacho, carolino de percebes  
Filetes de polvo, migas de leiria, batata-doce e  
poeira de azeitona

## CARNES

Perna de pato BT, salada tépida de framboesa e  
echalotas,  
risoto de abóbora e morilles  
Carré de borreguinho, puré de alho fumado, ginja,  
chuchu grelhado, mil folhas de batata e courgette  
Roast-beef, molho de foie gras, pêra rocha  
confitada em  
moscatel de setúbal, puré de tupinambos e  
cenoura assada

## SOBREMESAS

Sachertort, espuma de frutos do bosque  
Mousse de chocolate de sifão, caramelo de whisky,  
crumble de alfarroba e gelado manjeriço  
Chocolate, morango e baunilha

**48.00€**

por pessoa

### Inclui:

1 entrada, sopa, 1 prato de peixe, 1 prato de carne,  
1 sobremesa  
Água, refrigerantes, vinho da casa (branco e tinto)  
e café

Extras cobrados à parte.



# MENU BARBECUE

Válido para grupos entre 25 a 70 participantes e sujeito às condições climatéricas. em alternativa sugerimos o plano b, que passa pela refeição decorrer no interior do hotel, passando os grelhados a serem produzidos na cozinha, perdendo-se naturalmente o ambiente descontraído. O menu escolhido deverá ser único para todo o grupo.

Os preços mencionados incluem IVA e taxas de serviço e estão sujeitos a alteração sem aviso prévio.

## MENU I

Saladas simples  
(Alface, tomate, cenoura, milho, beterraba, pepino)  
Febras, entrecosto, salsichas, entremeada e pernas de frango  
Batata salteada  
Buffet de 4 sobremesas e cesta de frutas

**33.00€**

por pessoa

## MENU II

Saladas simples  
(Alface, tomate, cenoura, milho, beterraba, pepino)  
Costeletas de borrego, febras, entremeada, salsichas, entrecosto, espetada de frango com abacaxi e enchidos  
Batata salteada  
Buffet de 4 sobremesas e cesta de frutas

**38.00€**

por pessoa

## MENU III

Saladas simples  
(Alface, tomate, cenoura, milho, beterraba, pepino, pimentos)  
Sopa de couve, feijão branco e chouriço  
Sardinhas assadas, costeletas de borrego, salsichas, rolinhos de porco e bacon, picanha, espetadas de frango com abacaxi e enchidos  
Batata salteada  
Buffet de 5 sobremesas e cesta de frutas

**42.00€**

por pessoa

### Inclui:

Água, refrigerantes, vinho da casa (branco e tinto), sangria e café

### Opção complementar ao serviço dos menus

#### Barbecue acima disponíveis:

Suplemento: Caldo verde com chouriço: 3.00€ por pessoa

Extras cobrados à parte.

# WELCOME DRINK

Preço por pessoa.  
Os preços mencionados incluem IVA  
e taxas de serviço e estão sujeitos a  
alteração sem aviso prévio.

## PORTO DE HONRA

Porto seco e Porto doce  
Cerveja Imperial  
Sumo de laranja  
Batata chips  
Salgadinhos de bar

**5.50€**  
por pessoa

## MOSCATEL COCKTAIL

MoscateL e Martini  
Cerveja imperial  
Sumo de laranja  
Batata chips  
Salgadinhos de bar  
Variedade de salgados  
(Rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau)

**7.00€**  
por pessoa

## CHAMPANHE COCKTAIL

Espumante Bruto ou Meio Seco  
Kir Royal  
Cerveja imperial  
Sumo de laranja  
Batata chips  
Salgadinhos de bar  
Variedade de salgados  
(Rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau, cha-  
muças)

**9.00€**  
por pessoa

## PALACE MONTE REAL COCKTAIL

Vinho Branco  
Vinho Rosé  
MoscateL de Setúbal  
Porto Tónico  
Cerveja Imperial  
Sumo de laranja  
Variedade de tapas  
Queijadas de queijo com figo  
Tâmaras com bacon  
Crostitini de secreto tandoori

**10.00€**  
por pessoa

Extras cobrados à parte.

# DIGESTIVOS E BAR ABERTO

Preço por pessoa.

Os preços mencionados incluem IVA e taxas de serviço e estão sujeitos a alteração sem aviso prévio.

## DIGESTIVO I

Whisky novo J&B  
Licor Beirão  
Amêndoa Amarga  
Gin Gordon's  
Porto Seco Tawny  
Baileys  
Brandy Constantino

**7.00€**

por pessoa (30 minutos)

## DIGESTIVO II

Aguardente CRF  
Whisky novo J&B  
Licor Beirão  
Amêndoa Amarga  
Vodka Moskovskaya  
Gin Gordon's  
Rum Bacardi  
Porto Seco Tawny  
Baileys

**8.50€**

por pessoa (30 minutos)

## BAR ABERTO

Aguardente-CRF, Whisky Novo, Vodka, Gin-Gordon's, Rum Bacardi, Licor Beirão, Amêndoa Amarga, Moscatel, Porto Seco e Porto doce, Vinho branco e tinto 'Fontanário de Pegões', Cerveja imperial, refrigerantes e água

**16.00€**

por pessoa (2 horas)

Por cada hora adicional: 7.00€/por pessoa

## SISTEMA DE SENHAS

Valor por senha: **4.00€**

**1 Senha:** Vinho branco e tinto 'Fontanário de Pegões', cerveja imperial, refrigerantes e água

**2 Senhas:** Aguardente-CRF, Whisky Novo, Vodka, Gin-Gordon's, Rum Bacardi, Licor Beirão, Amêndoa Amarga, Moscatel, Porto Seco e Porto doce



# FINGER BUFFET

Mínimo 20 pax

Preço por pessoa.  
Os preços mencionados incluem IVA  
e taxas de serviço e estão sujeitos a  
alteração sem aviso prévio.

Sanduíche rústica de rosbife, creme de rábano e  
folhas de espinafres  
Wrap de salmão, creme de queijo e beterraba  
vermelha  
Espetada de cogumelos e courgette  
Salada de pepino, queijo feta, abóbora e couve  
roxa  
Sandes cubana  
Crocante de peru em gergelim, aioli e cornichons  
Salada pato lascado, pak choi ao tandoni e  
amendoim  
Salada ceaser de frango fumado  
Croissant de chouriço, pesto de avelã e queijo  
creme  
Variedade de salgados ( rissóis, croquetes, pasteis  
bacalhau)  
Saladas simples  
Sobremesas diversas  
Água, sumo de laranja, vinho da casa (branco e  
tinto) e café

**19.50€**

preço por pessoa

Extras cobrados à parte.



# INFORMAÇÕES GERAIS

## **POLÍTICA DE CANCELAMENTOS**

Mais de 91 dias antes do serviço - 0%;

De 90 a 61 dias antes do serviço - débito de 25% do total previsto da fatura;

De 60 a 31 dias antes do serviço - débito de 50% do total previsto da fatura;

De 30 a 11 dias antes do serviço - débito de 75% do total previsto da fatura;

De 10 a 00 dias antes do serviço - débito de 100% do total da fatura.

## **NÚMERO DE PARTICIPANTES E ESCOLHA DAS EMENTAS**

O hotel deverá ser informado por escrito do nº de participantes presentes no Evento com uma antecedência mínima de 07 dias.

O nº informado será considerado como o mínimo no momento de faturação.

O hotel não se responsabiliza pela prestação de serviço a um número de pessoas superior a 05% do estipulado (quando o aumento se verifica a menos de 24 horas do serviço) ou 10% (quando o aumento se verifica a menos de 48 horas do serviço).

A escolha de ementas deverá ser comunicada com os iguais 07 dias de antecedência sob pena de não ser possível a confecção das respectivas iguarias.

## **ATRASOS NAS REFEIÇÕES**

Atraso de 60 minutos: aplicação de uma sobretaxa de 15% do valor por pessoa/refeição.

Atraso de 90 minutos: aplicação de uma sobretaxa de 30% do valor por pessoa/refeição.

## **COMIDAS E BEBIDAS**

Não deverão entrar e/ou sair no Hotel quaisquer alimentos trazidos e/ou levados pelos organizadores ou seus convidados, sem prévia assinatura do termo de responsabilidade elaborado pela direção do Hotel.

## **TAXA DE ROLHA**

Caso os clientes tragam os vinhos, será cobrado por cada garrafa de vinho aberta uma taxa de rolha de 6.00€ e para as bebidas espirituosas será 9.00€ por garrafa.

## **CHECK IN / CHECK OUT**

A ocupação dos quartos deverá ocorrer a partir das 15h00.

Qualquer chegada antecipada a este horário estará sujeita à disponibilidade do hotel.

A libertação dos quartos deverá ocorrer até ao meio-dia (12h00).

## **EXTRAVIO DE BENS E SEGURANÇA DOS ESPAÇOS CONTRATADOS**

O hotel declina extravios de bens, objetos ou outros valores presentes no decurso do evento.

Segurança adicional deverá ser obtida e paga pelo cliente com pré-aviso e autorização do hotel.

O hotel não assume ainda a responsabilidade por bens deixados na área de banquetes e reuniões após o evento.

## **EQUIPAMENTO AUDIOVISUAL**

O fornecimento de equipamento audiovisual poderá ser contratado pelo Hotel, devendo para esse efeito ser solicitado com a devida antecedência.

O Cliente deverá especificar com a maior exatidão qual o tipo de material necessário.

Se o Cliente optar por contratar diretamente o aluguer e a instalação do equipamento, o Hotel não se poderá responsabilizar pela qualidade do mesmo e a respetiva assistência técnica.



## **DECORAÇÕES, PUBLICIDADE, PRODUTOS INFLAMÁVEIS, TÓXICOS E SINALÉTICAS**

A colocação de cartazes ou qualquer outro tipo de decoração ou publicidade terá que ser providenciada pelo cliente dependendo, no entanto, da prévia autorização do hotel, que a poderá impedir.

Ficam desde já proibidos os materiais inflamáveis, tais como: fogo-de-artifício, gás, carvão, os produtos tóxicos ou quaisquer outros que causem irritações.

Nenhuma decoração poderá ser colocada em frente a extintores, saídas de emergência ou próxima de fontes que geram energia.

Nada deverá ser afixado a pavimentos, paredes, tetos ou colunas com pregos, parafusos, pioneses, fita adesiva ou outros meios para suspensão que possam danificar. As despesas decorrentes da reparação de quaisquer danos causados nas instalações ou equipamentos do hotel serão da única responsabilidade do cliente, ficando o hotel autorizado a cobrar tais importâncias.

## **ANIMAÇÃO**

O Hotel deverá ser sempre previamente informado da animação, aprovando a mesma nos termos e horários acordados.

## **PRESTAÇÃO DE SERVIÇO**

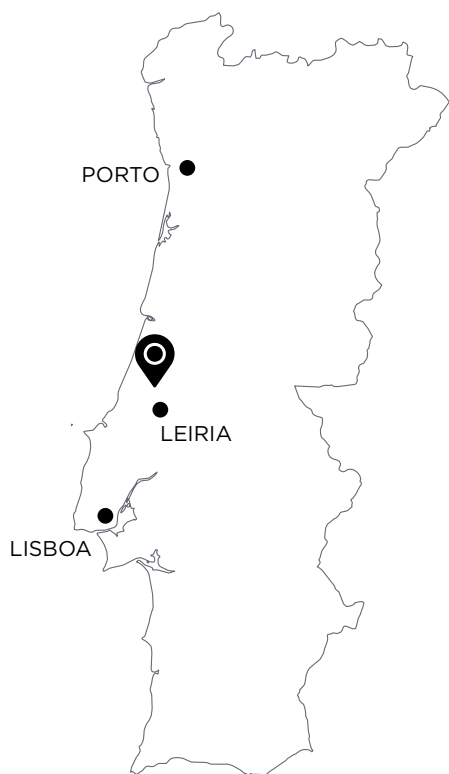
O Hotel fica desobrigado a disponibilizar os quartos e outros espaços do Hotel que possam ser objeto de reserva se existir impossibilidade do Hotel em consequência de quaisquer casos de força maior, atos governamentais ou de outras autoridades, guerras, hostilidades, distúrbios de natureza civil, greves, lock-out, motins, epidemias, quarentenas, ou em consequência de outras situações resultantes de quaisquer causas para além do controle do Hotel.

O Hotel não terá qualquer responsabilidade no fornecimento dos espaços reservados se a impossibilidade for devida a qualquer das causas referidas.

## **CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E DADOS PARA FATURAÇÃO**

Deverão ser cumpridas as condições de pagamento previamente estabelecidas entre o hotel e o cliente e os dados para a emissão da fatura deverão ser fornecidos aquando da confirmação do evento (nome, morada, número de contribuinte).

Após a emissão da fatura, o hotel não se responsabiliza pela falta de qualquer dado não fornecido atempadamente (exemplo: nº de encomenda, ordem de compra, entre outros).



Com uma localização privilegiada, o Resort Monte Real caracteriza-se pela centralidade, ficando a cerca de 01h30 de Lisboa e do Porto.

Situado na vila histórica de Monte Real, a 15km da cidade de Leiria, o Resort é servido por excelentes acessos, A8 e A17.

Vindo pela A1, deverá seguir a indicação A8 e posteriormente seguir a indicação A17 até à saída Monte Real, que se encontra a 2,5kms do Resort.

Vindo do Porto pela A29 até Albergaria-a-Velha, terá ligação directa com a A17 em direcção a Leiria/Lisboa. Na A17 terá uma saída para Monte Real.

O Resort Monte Real encontra-se ainda a curta distância das praias de Vieira, Pedrógão, S. Pedro de Moel e Nazaré, do Santuário de Fátima, dos Mosteiros de Alcobaça e Batalha, entre outros pontos de interesse turístico.



#### COORDENADAS DE GPS:

LAT +39° 51' 5.15' LON -8° 52' 1.87'

#### INFORMAÇÕES E RESERVAS

Rua de Leiria s/n  
2426-909 Monte Real | Leiria  
+351 244 618 900  
palace.hotel@termasdemontereal.pt  
**WWW.TERMASDEMONTREAL.PT**

# MONTE REAL

---

HOTEL · TERMAS · SPA

**DISCOVERY HOTEL  
MANAGEMENT**