

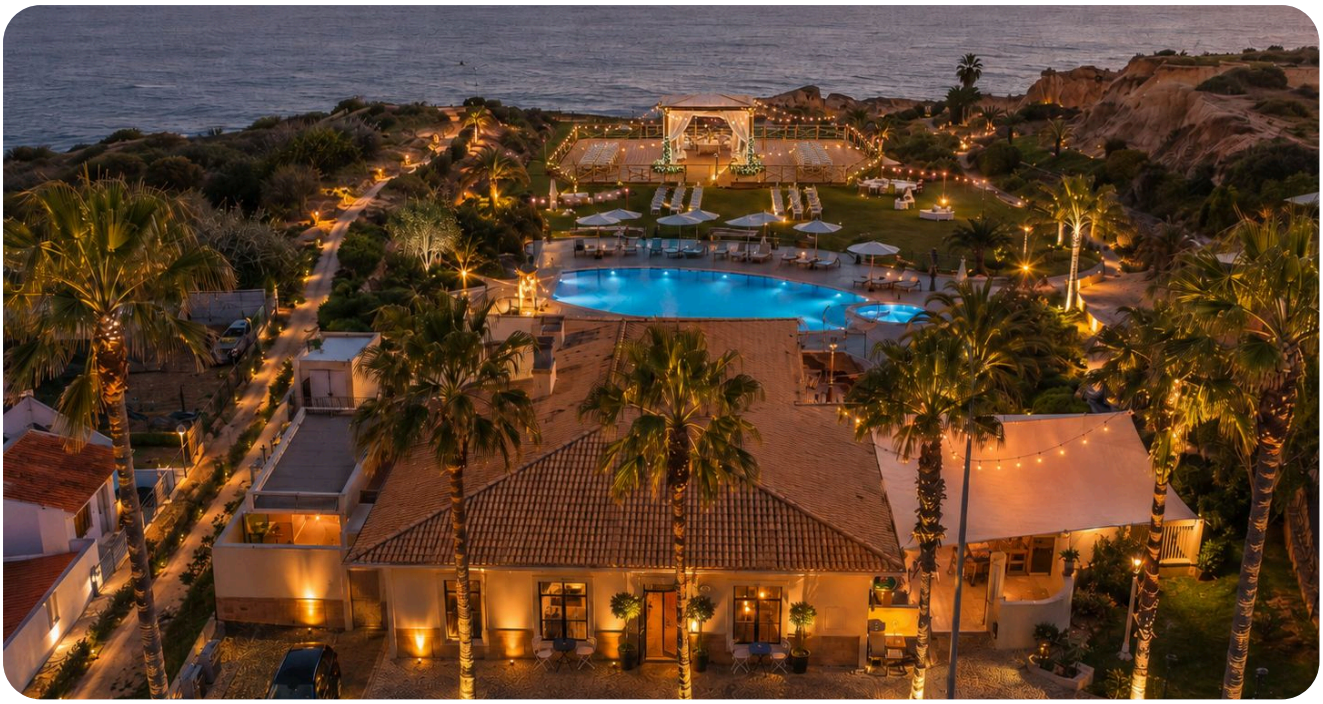
NOVA

WEDDINGS & EVENTS

Ihr *Hochzeits-Kit*

SAISON 2026 · 2027

BURGAU · ALGARVE · PORTUGAL



WILLKOMMEN

Ihr Tag, *über dem Atlantik*.

Danke, dass Sie für den wichtigsten Tag Ihres Lebens an NOVA denken. Ein Garten am Meer in Burgau, eine Trauung zur goldenen Stunde, ein Dinner unter Lichtern und ein Fest, das niemand enden lassen möchte.

In diesem Kit finden Sie alles, um von Ihrer Hochzeit zu träumen: die Bereiche, den Tag Stunde für Stunde, die Trauungspakete, unsere Menüs, die Bar und die Torte. Alles Weitere planen wir gemeinsam — mit einem persönlichen Ansprechpartner vom ersten Kontakt bis zum letzten Lied.

Ihr NOVA-Team

250
Gäste mit Sitzplatz bei der Trauung

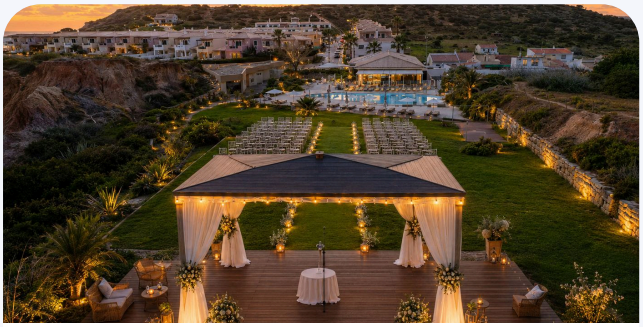
1
persönlicher Ansprechpartner, von Anfang bis Ende

∞
der Atlantik als Kulisse

DIE BEREICHE

Ein Ort.
Für jeden *Moment* des Tages.

Trauung, Sektempfang, Dinner und Feier haben jeweils ihren eigenen Platz. Ihre Gäste ziehen durch den Abend — niemand wartet, bis ein Raum umgebaut ist.



TRAUUNG

Der Gartenpavillon

Ein Holzdeck und ein weißer Pavillon, umrahmt von Rasen, Laternen und offenem Himmel.

Bis zu 250 Sitzplätze



SEKTEMPFANG

Die Poolterrasse

Warmer Stein, stilles Wasser, in dem sich der Sonnenuntergang spiegelt — wie gemacht für das erste Anstoßen.

Bis zu 300 Stehplätze



DINNER

Das Sunset Deck

Lange oder runde Tafeln unter Lichterketten, hinter Ihnen leuchtet der Atlantik.

Bis zu 220 Sitzplätze



FEIER

Lounge & Bühne

Hier geht die Nacht weiter — DJ-Pult, eine Bühne für die Liveband und die Bar gleich nebenan.

Bühne, Tanzfläche, komplette Ton- und Lichttechnik

IHR TAG, STUNDE FÜR STUNDE

Ein Tag, geschrieben mit *Licht*.

Wir planen mit der Sonne. Jeder Moment Ihrer Hochzeit ist auf die goldene Stunde über dem Atlantik abgestimmt.

16:30

Ankunft

Ihre Gäste kommen unter Palmen an, ein kühles Getränk in der Hand, vor ihnen öffnet sich das Meer. Hier entsteht die erste Gänsehaut.

17:30

Die Trauung

Ihr Versprechen im Gartenpavillon, Blumen im Wind, der Atlantik als Trauzeuge. Frei oder standesamtlich — wir organisieren beides.

18:30

Sektempfang am Pool

Champagner, frische Austern und akustische Livemusik, während das Licht über dem Wasser weicher wird und Ihre Gäste zueinanderfinden.

19:45

Goldene Stunde

Zwanzig Minuten für Sie beide und Ihren Fotografen. Den Rest übernimmt das Licht — hier entstehen die Bilder, die später an Ihrer Wand hängen.

20:30

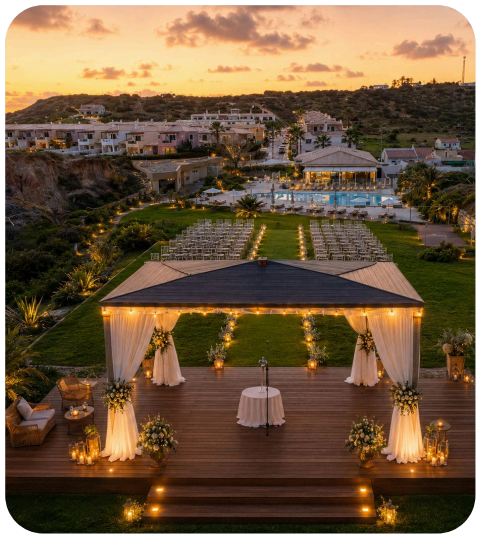
Dinner

Lange Tafeln am Pool, ein Menü, gemeinsam mit unserem Küchenchef entworfen, Weine aus Portugals besten Regionen. Reden, Lachen, ein paar Tränen.

22:30

Eröffnungstanz & Feier

Die Lichter gehen an, Band oder DJ übernehmen, und der Garten wird zur Tanzfläche unter Palmen. Bis spät in die Nacht.







SO ARBEITEN WIR

Sie genießen den Tag.
Um *alles andere* kümmern wir uns.

01

Persönliche Hochzeitskoordination

Ein Mensch, der jedes Detail kennt — vom ersten Besuch bis zum letzten Lied.

02

Eigene Küche und Bar

Menüs, gemeinsam mit unserem Küchenchef entworfen, ein Probeessen vor dem großen Tag, Barservice vom Aperitif bis spät in die Nacht.

03

Die Trauung, die Sie sich wünschen

Freie Trauungen in Ihrer Sprache oder Begleitung bei einer standesamtlichen Trauung in Portugal.

04

Ausgewählte Partner

Floristik, Fotografie, Musik, Frisur und Make-up — mit Sorgfalt ausgewählt und für Sie koordiniert.

05

Ton, Licht und Bühne

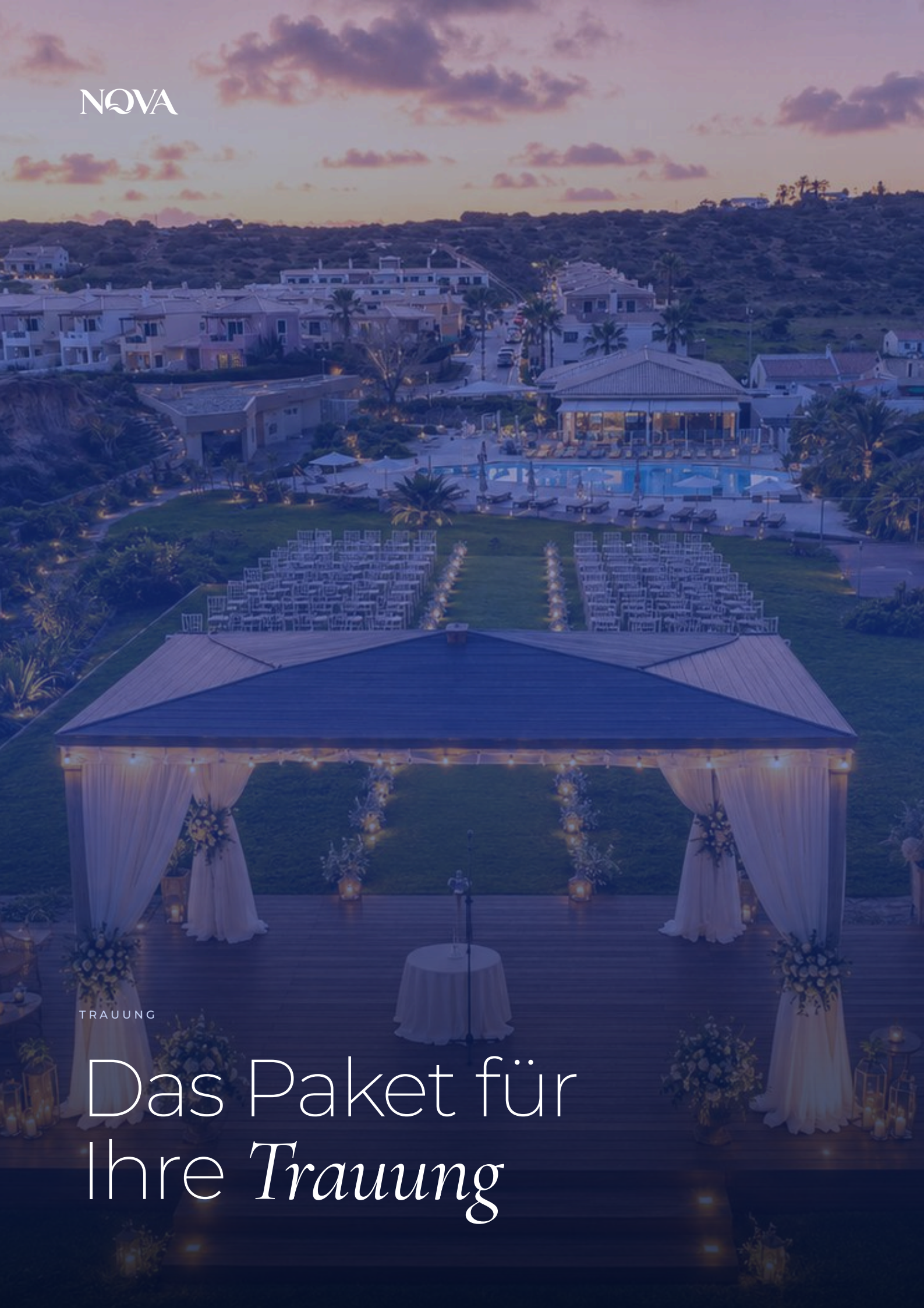
Professionelle Technik vor Ort, bereit für einen DJ oder eine ganze Band.

06

Ein Plan für jedes Wetter

Eine überdachte Alternative steht immer bereit — so entscheidet nie der Wetterbericht über Ihren Tag.





TRAUUNG

Das Paket für Ihre *Trauung*

TRAUUNG

Option A — Nur Trauung

Bei NOVA gibt es zwei Möglichkeiten, Ihre Trauung zu feiern: Ihre Trauung bei NOVA am Vormittag. Anschließend geht es an einen anderen Ort Ihrer Wahl, zum Hochzeitsessen und zur weiteren Feier.

ENTHALTENER ZEITRAUM: 10:00 BIS 14:00 UHR

INKLUSIVE

- Gartenpavillon mit Holzdeck
- Trautisch
- Stühle für das Brautpaar und die Gäste
- Aromatisiertes Wasser für die Gäste
- Zur Begrüßung ein Glas Sekt-Sangria mit roten Beeren für jeden Gast
- Sektempfang nach der Trauung (1 Stunde, mit Canapés und Getränken)



WICHTIGE HINWEISE

- Der Paketpreis beinhaltet bereits die Reservierung der Location für den angegebenen Zeitraum.
- Zusätzliche Gäste für die Trauung sind möglich.
- Aufbau und Dekoration des Trauungsbereichs innerhalb des enthaltenen Zeitraums (10:00 – 14:00 Uhr).
- Konfetti (künstlich oder biologisch abbaubar) und Wunderkerzen sind auf dem gesamten Gelände nicht erlaubt.

TRAUUNG

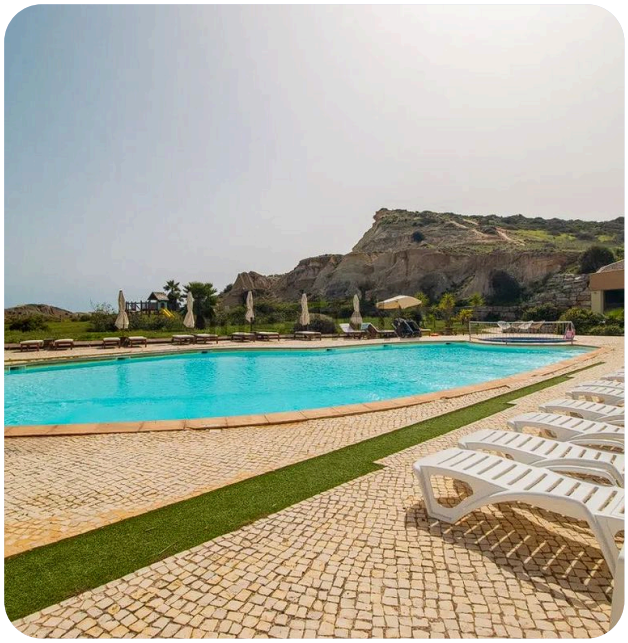
Option B — Ganzer Tag

Ihre Trauung bei NOVA am späten Nachmittag, gefolgt vom gesamten Fest — Empfang, Dinner und Feier — am selben Ort, mit allem Komfort für Sie und Ihre Gäste.

ENTHALTENER ZEITRAUM: AB 15:30 UHR

INKLUSIVE

- Gartenpavillon mit Holzdeck
- Trautisch
- Stühle für das Brautpaar und die Gäste
- Aromatisiertes Wasser für die Gäste
- Sektempfang nach der Trauung (1,5 Stunden, mit Canapés und offener Bar)



WICHTIGE HINWEISE

- Gilt bei Buchung des ganzen Tages (Sektempfang, Dinner und Feier).
- Zusätzliche Stühle für die übrigen Gäste sind möglich.
- Aufbau und Dekoration des Trauungsbereichs ab 14:00 Uhr.
- Konfetti (künstlich oder biologisch abbaubar) und Wunderkerzen sind auf dem gesamten Gelände nicht erlaubt.

NACH DEM JA-WORT

Der *Sektempfang*

Direkt nach der Trauung serviert, während das Licht über dem Meer golden wird.

CANAPÉS

Option A: 6 Sorten nach Wahl · Option B: alle inklusive

- Caprese von Mini-Mozzarella mit frischem Basilikumpesto
- Duett von Melone und iberischem Schinken mit wildem Rucola
- Gurkenscheiben mit Räucherlachs, Kaviarperlen und wildem Fenchel
- Mediterrane Mini-Wraps mit frischem Gemüse
- Eisbergsalat-Schälchen mit Feta, tropischen Früchten und milder Joghurtcreme
- Spießchen mit Früchten der Saison
- Mini-Vol-au-vents mit Frischkäsecreme und Dattelkonfitüre
- Goldene Mini-Blätterteigtaschen mit überbackenem Ziegenkäse, Honig und gerösteten Walnüssen
- Filoteig-Säckchen mit Rohschinken, cremigem Brie und Tomatenchutney
- Handgemachte Chouriço (portugiesische Räucherwurst) auf geröstetem Landbrot
- Gefüllte Datteln im knusprigen Speckmantel
- Auswahl an Salgadinhos, traditionellem portugiesischem Fingerfood
- Mini-Tartelettes mit Garnelen und aromatisierter Mayonnaise
- Erfrischender Wassermelonen-Shot mit einem Hauch Ingwer
- Melonen-Shot mit knusprigem Rohschinken

GETRÄNKE — OPTION A

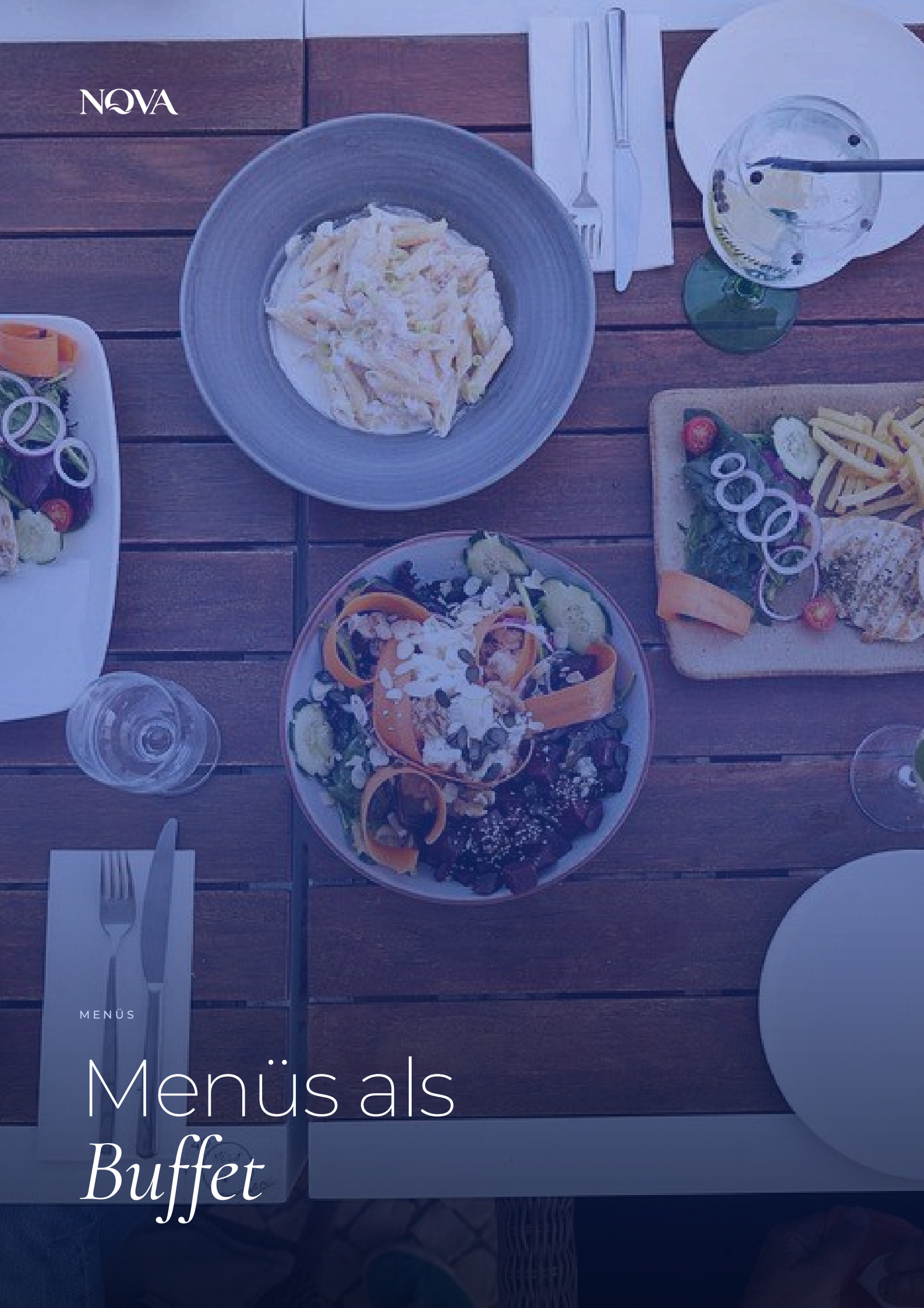
- Sekt-Sangria mit roten Beeren
- Super Bock vom Fass
- Softdrinks (Coca-Cola, Sprite)
- Frisch gepresster Orangensaft
- Wasser, pur und aromatisiert

GETRÄNKE — OPTION B (OFFENE BAR)

- Sekt-Sangria mit roten Beeren
- Weiß- und Rotwein
- Super Bock vom Fass
- Martini
- Gordon’s Gin
- Smirnoff Wodka
- Softdrinks (Coca-Cola, Sprite)
- Orangensaft
- Wasser, pur und aromatisiert

Sie möchten den Empfang verlängern? Preis auf Anfrage.

NOVA



MENÜS

Menüs als *Buffet*



Menü *Conforto*

Alle Optionen sind inklusive, außer der Suppe: Wählen Sie 1.

SUPPE

- Korianderrahmsuppe, Canja (portugiesische Hühnersuppe mit Reis) oder Gemüsecremesuppe

FISCHGERICHTE

- Bacalhau à lagareiro — im Ofen gegarter gesalzener Kabeljau mit Olivenöl, dazu Ofenkartoffeln mit Schale
- Pescada à portuguesa — Seehecht nach portugiesischer Art, mit Tomaten und Zwiebeln

FLEISCHGERICHTE

- Coq au vin vom Hähnchen
- Rojões — marinierte Schweinefleischstücke mit gerösteten Maronen, Pilzen und Karotten

BEILAGEN

- Kartoffelpüree
- Weißer Reis
- Bravas-Kartoffeln mit Rosmarin
- Couscous mit Nüssen und Trockenfrüchten
- Iberischer Salat mit roten Zwiebeln
- Eisbergsalat mit Kirschtomaten und roten Zwiebeln
- Karotten nach Algarve-Art
- Marinierter Rotkohl

DESSERTS

- Frisches Obst der Saison in Scheiben
- Mousse au Chocolat
- Arroz doce — portugiesischer Milchreis
- Pudim — portugiesischer Eierpudding mit Karamell
- Panna cotta
- Götterspeise

Weiß- und Rotwein, Super Bock vom Fass, Softdrinks und Wasser.



Menü *Estações do Chef*

Alle Optionen sind inklusive.

HAUPTGERICHTE

- Schweinekeule mit Kruste, frisch aufgeschnitten
- Riesen-Paella mit Meeresfrüchten und Fleisch
- Piri-Piri-Hähnchen
- Vegetarische / vegane Lasagne
- Pasta-Station (3 Sorten)

BEILAGEN

- Fünf verschiedene Salate und Ofenkartoffeln

SAUCEN

- Piri-Piri, Pfeffer, Barbecue, Joghurt und Cocktail

DESSERTS

- Frisches Obst der Saison in Scheiben
- Mousse au Chocolat
- Arroz doce — portugiesischer Milchreis
- Pudim — portugiesischer Eierpudding mit Karamell
- Panna cotta
- Götterspeise

ZUM HINZUBUCHEN

- Riesen-Cataplana — der typische Eintopf der Algarve, in der Kupferpfanne gegart (mindestens 70 Erwachsene)
- Steak

Weiß- und Rotwein, Super Bock vom Fass, Softdrinks und Wasser.

DAS MITTERNACHTSBUFFET

Pizza-Auswahl · Burger · Knusprige Chicken Wings · Käseauswahl mit Röstbrot und hausgemachten Konfitüren

Inklusive bei den Menüs Conforto und Estações do Chef.



MENÜS

Gesetzte *Menüs*



Menü *Encanto*

Das Menü umfasst eine Vorspeise, ein Fischgericht, einen Zwischengang, ein Fleischgericht und ein Dessert.

1 OPTION NACH WAHL · VORSPEISE

- Fasanenvelouté mit einem Hauch Minze
- Meeresfrüchtecremesuppe mit Stücken von wilden Garnelen
- Lauchcremesuppe mit knusprigem Serranoschinken

Zwischengang: Zitronensorbet mit gerösteten Mandeln

1 OPTION NACH WAHL · FISCHGANG

- Gedämpftes Doradenfilet mit Zitronen-Butter-Sauce
- Fischröllchen, gefüllt mit Garnelen und Schnittlauch
- Schwertfischsteak mit Meeresfrüchtesauce oder Sauce von tropischen Früchten

Beilage: Quetschkartoffeln oder goldbraune Bratkartoffeln, auf Spinat oder portugiesischem Kohl.

1 OPTION NACH WAHL · FLEISCHGANG

- Schweinelende mit Apfelsauce
- Putenbraten mit Birne und Rosmarinsauce
- Schweinefilet mit knuspriger Kräuterbrotkruste

Beilage: Gratin dauphinois, Rösti oder Wildreis, mit Gemüse oder Karottenpüree.

Dessert: eines nach Wahl (siehe Dessertauswahl)

Weiß- und Rotwein, Super Bock vom Fass, Softdrinks und Wasser.



Menü *Prestígio*

Das Menü umfasst eine Vorspeise, ein Fischgericht, einen Zwischengang, ein Fleischgericht und ein Dessert.

1 OPTION NACH WAHL · VORSPEISE

- Cremesuppe vom wilden Spargel
- Zucchini-Schnittlauch-Cremesuppe
- Tomatencremesuppe mit Kräutercroûtons

Zwischengang: Zitronensorbet mit gerösteten Mandeln

1 OPTION NACH WAHL · FISCHGANG

- Zackenbarschsteak mit Zitronen-Estragon-Sauce
- Rückenfilet vom Bacalhau (gesalzener Kabeljau) mit Broa-Kruste (portugiesisches Maisbrot) und Oliventapenade
- Massinha de peixe — Fischeintopf mit kleinen Nudeln nach Algarve-Art, mit Meeresfrüchten aus der Ria Formosa

Beilage: Quetschkartoffeln oder goldbraune Bratkartoffeln, auf Spinat oder portugiesischem Kohl.

1 OPTION NACH WAHL · FLEISCHGANG

- Drei Medaillons (Schwein, Kalb, Pute) mit Rahmsauce und Walnussstaub
- Entenbrust mit Orange, Honig-Ingwer-Glasur und Süßkartoffelpüree
- Kalbsmedaillons, verfeinert mit Moscatel de Setúbal

Beilage: Gratin dauphinois, Rösti oder Wildreis, mit Gemüse oder Karottenpüree.

Dessert: eines nach Wahl (siehe Dessertauswahl)

Weiß- und Rotwein, Super Bock vom Fass, Softdrinks und Wasser.



Menü *Sublime*

Das Menü umfasst eine Vorspeise, ein Fischgericht, einen Zwischengang, ein Fleischgericht und ein Dessert.

1 OPTION NACH WAHL · VORSPEISE

- Hummercremesuppe mit einem Hauch Pernod
- Canja de frutos do mar — portugiesische Meeresfrüchtesuppe mit Reis
- Velouté vom Zackenbarsch

Zwischengang: Zitronensorbet mit gerösteten Mandeln

1 OPTION NACH WAHL · FISCHGANG

- Kissen vom frischen Lachs mit Champagnersauce
- Wolfsbarschfilet mit Zitronen-Butter-Sauce
- Rückenfilet vom Bacalhau im Blätterteigmantel

Beilage: Quetschkartoffeln oder goldbraune Bratkartoffeln, auf Spinat oder portugiesischem Kohl.

1 OPTION NACH WAHL · FLEISCHGANG

- Rinderlende mit rosa Pfeffer, Gratin dauphinois und Gemüse
- Lammkoteletts mit Minzsauce, Wildreis und Spargel
- Gegrilltes Entrecôte mit Sauce béarnaise, überbackenen Frühkartoffeln und Tomaten nach provenzalischer Art

Beilage: Gratin dauphinois, Rösti oder Wildreis, mit Gemüse oder Karottenpüree.

Dessert: eines nach Wahl (siehe Dessertauswahl)

Weiß- und Rotwein, Super Bock vom Fass, Softdrinks und Wasser.

Vegetarisches / veganes Menü

Dieses Menü ist für vegetarische und vegane Gäste sowie für Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten gedacht. Möchten Sie es allen Gästen servieren oder Gerichte zwischen den Menüs tauschen, ist der Preis auf Anfrage.

VORSPEISE

- Gemüsecremesuppe

HAUPTGANG 1 (ANSTELLE DES FISCHGERICHTS)

- Avocadosalat mit Mango, Eisbergsalat und Joghurtdressing
- Conchiglie-Salat mit Spargel
- Bruschetta mit Tomate und Basilikum
- Artischockenherz, gefüllt mit Pilzen, Kirschtomaten und Parmesan
- Wildpilze in Olivenöl geschwenkt, mit grünem Spargel

HAUPTGANG 2 (ANSTELLE DES FLEISCHGERICHTS)

- Mini-Spinatquiche mit Rucola und Kirschtomaten
- Überbackene Tagliatelle mit Gartengemüse und Mozzarella
- Fajitas, gefüllt mit Gemüse und Cheddar
- Lasagne mit Ratatouille und Gemüse
- Gegrilltes Gemüse mit Thymian-Olivenöl
- Tofuspieße mit Kräuter-Olivenöl
- Paprika, gefüllt mit Polenta, Pilzen und Spargel

Zwischengang: Zitronensorbet mit gerösteten Mandeln

Dessert: nach Wahl des Küchenchefs, Obst der Saison oder das Dessert des Hauptmenüs



Auswahl an *Desserts*

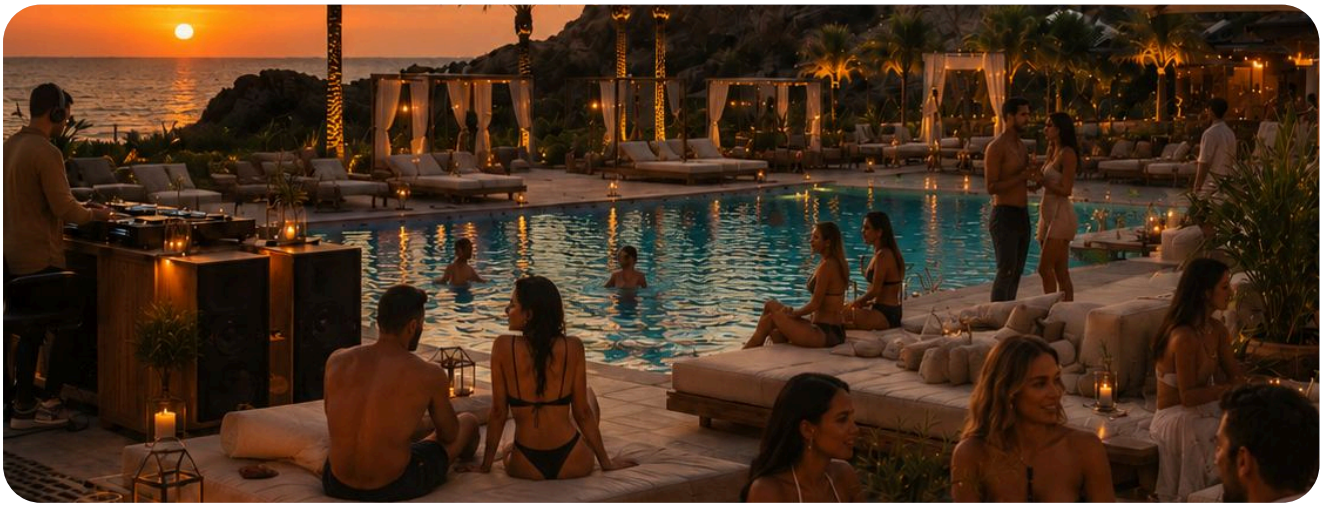
Wählen Sie 1 gesetztes Dessert — inklusive bei den Menüs Encanto, Prestígio und Sublime.

- Panna cotta mit Mango-Coulis
- Apfeltarte
- Torta de laranja — portugiesische Orangenroulade, mit Sabayon von Amarguinha (Bittermandellikör) und Feigentrüffel
- Cheesecake mit gesalzenem Karamell
- Schokoladenbrownie
- Algarve-Duett (Torta mit Mandel und Orange)
- Petit Gâteau au Chocolat
- Sinfonie der Liebe mit Waldbeerensauce
- Algarve-Trio (Mandel, Feige und Johannisbrot)

Das *Mitternachtsbuffet*

Inklusive bei den Menüs Encanto, Prestígio und Sublime.

- Gekochte Garnelen mit Limettenscheiben
- Portugiesische Käseauswahl mit Röstbrot
- Hausgemachte Süßspeisen
- Obst der Saison in Scheiben
- Auswahl an Süßem, Tartes und Kuchen
- Herzhafte Platte: Hähnchen-Samosas, Rissóis de camarão (knusprige Teigtaschen mit Garnelen), Pastéis de bacalhau (Kabeljau-Kroketten), Fleischkroketten und Chicken Wings



Extras für das *Mitternachtsbuffet*

Ideen, um Ihr Fest zu ergänzen

- Bifanas — Brötchen mit mariniertem Schweinesteak
- Pregos — Brötchen mit Rindersteak
- Canja — portugiesische Hühnersuppe mit Reis
- Caldo verde — Kartoffelsuppe mit Grünkohl
- Pommes frites
- Pão com chouriço — Brot, mit Chouriço-Wurst gebacken
- Einfache und gemischte Salate
- Vegetarische Wraps
- Leitão à Bairrada — Spanferkel nach Art der Bairrada
- Knusprige Chicken Wings
- Burger im Brötchen
- Hotdog
- Wurst- und Schinkenplatte
- Ganze Rohschinkenkeule
- Schweinekeule, frisch aufgeschnitten
- Sapateira — Taschenkrebs (mindestens 1 pro 10 Personen)

Optionale Vorschläge gegen Aufpreis. Preis auf Anfrage.

Die Bar *bis in die Nacht*

Offene Bar nach dem Dinner — inklusive bei allen Menüs

- Wodka
- Baileys
- Martini
- Licor Beirão — portugiesischer Kräuterlikör
- Gordon's Gin
- Portwein
- Amêndoa amarga — Bittermandellikör
- Moscatel de Setúbal
- Whisky (3 Sorten)
- Super Bock vom Fass
- Weiß- und Rotwein
- Softdrinks
- Kaffee

BAR BIS IN DIE NACHT — EXTRAS

Zur Ergänzung der Bar

- Shot-Brett
- Cocktail- und Gin-Bäume
- Cocktails (Mojito, Caipirinha, Daiquiri, Piña Colada, Margarita…)
- Premium-Gins
- Schwarzer Wodka
- Tia Maria
- Tequila
- Rum

Preis auf Anfrage.



INKLUSIVE BEI ALLEN MENÜS

Die *Hochzeitstorte*

Die Hochzeitstorte (100 g pro Erwachsenem) und Sekt zum Anstoßen beim Anschneiden gehen auf uns — für Sie beide und alle Ihre Gäste.

WICHTIGE HINWEISE

- Senden Sie uns ein Foto oder eine Beschreibung der Torte, die Sie sich vorstellen; wir bestätigen, ob sie inklusive ist, oder nennen Ihnen den Aufpreis.
- Der Tortenaufsatz (Topper) ist nicht inklusive.
- Aus Sicherheitsgründen sind beim Anschneiden der Torte keine Wunderkerzen erlaubt.

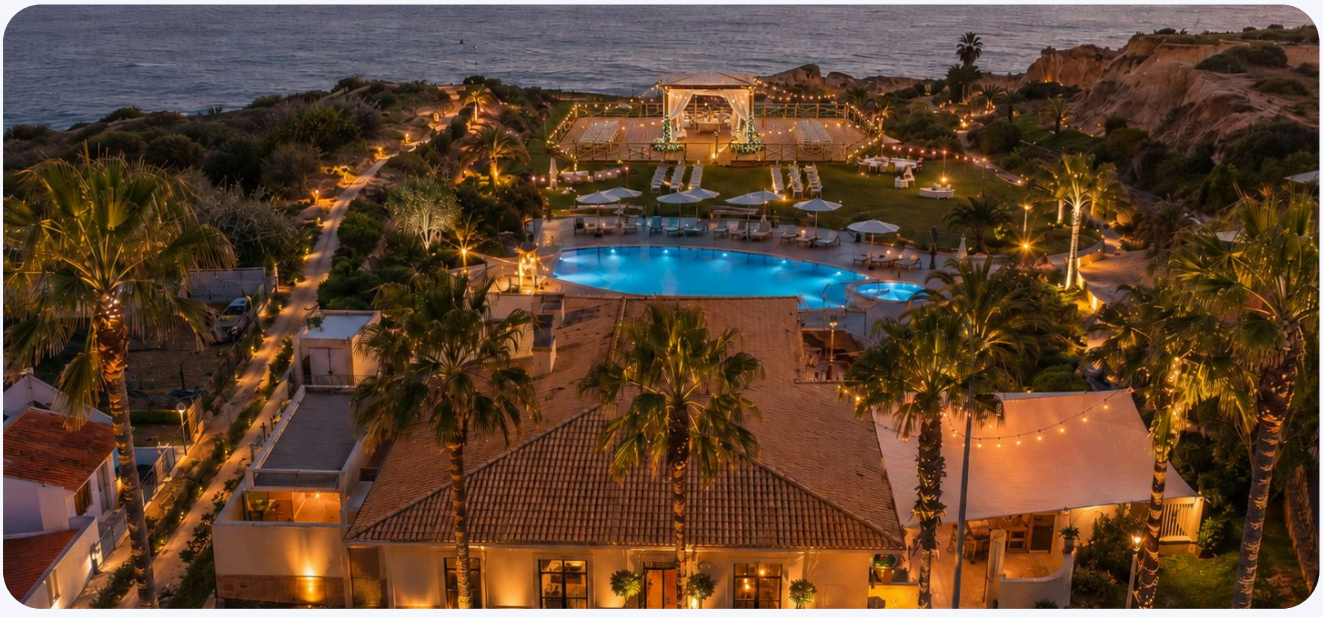
PREISE

Preisliste

Preise auf Anfrage

Jede Hochzeit bei NOVA wird individuell geplant — Datum, Gästezahl, Menü und Extras. Senden Sie uns Ihre Anfrage, und Ihr persönlicher Ansprechpartner antwortet Ihnen innerhalb von 24 Stunden mit einem detaillierten Angebot.

Inklusive bei allen Menüs: Sektempfang, Mitternachtsbuffet, offene Bar, Hochzeitstorte und Sekt.



KONDITIONEN

Allgemeine *Bedingungen*

Buchung und Konditionen

Die Bedingungen für Buchung, Zahlung und Nutzung der Location erhalten Sie zusammen mit Ihrem individuellen Angebot. Ihr persönlicher Ansprechpartner erklärt Ihnen jeden Punkt — ohne Kleingedrucktes.

01

Anfragen

Wählen Sie Ihr Datum und erzählen Sie uns von Ihren Plänen. Das dauert zwei Minuten.

02

Besichtigen

Erkunden Sie NOVA mit uns — in Burgau oder per Videoanruf — und spüren Sie die Atmosphäre.

03

Ihr Angebot

Innerhalb weniger Tage erhalten Sie ein individuelles Angebot mit Menü, Aufbau und Ablaufplan.

04

Datum sichern

Mit einer Anzahlung reservieren Sie Ihr Datum. Von da an planen wir jedes Detail gemeinsam mit Ihnen.



NOVA

NÄCHSTE SCHRITTE

Planen wir *gemeinsam.*

1 Wählen Sie Ihr Datum in unserem Online-Kalender — die Verfügbarkeit sehen Sie in Echtzeit.

2 Ihr persönlicher Ansprechpartner antwortet Ihnen innerhalb von 24 Stunden.

3 Besuchen Sie NOVA, persönlich oder per Videoanruf, und probieren Sie unsere Menüs.

4 Sie erhalten ein individuelles Angebot und reservieren Ihr Datum.

VERFÜGBARKEIT PRÜFEN →

KONTAKT

+351 928 155 046
infonovabeachclub@gmail.com
R. Agrícola, 8650-117 Burgau, Algarve, Portugal

Oder scannen Sie den Code, um den Kalender zu öffnen