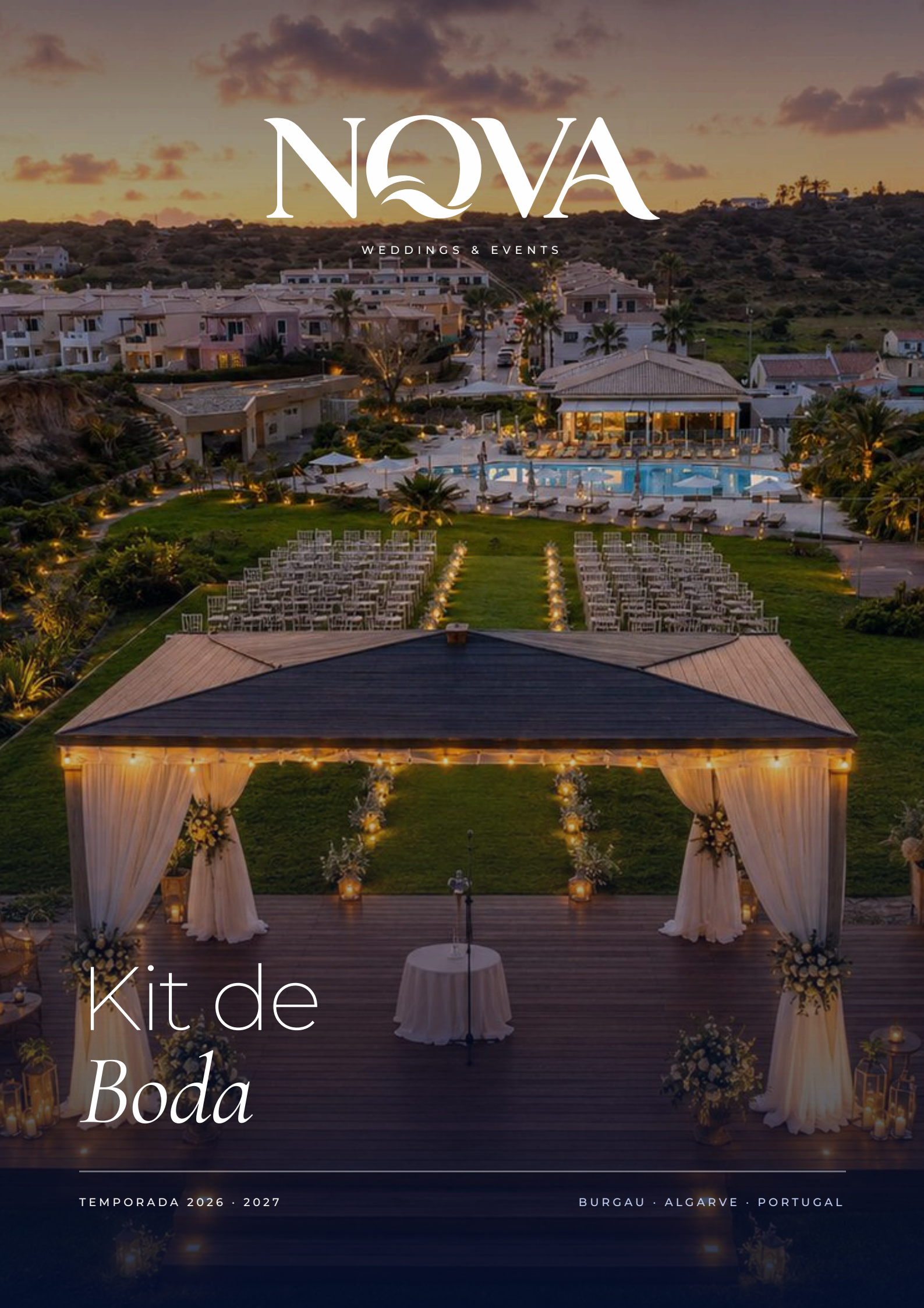


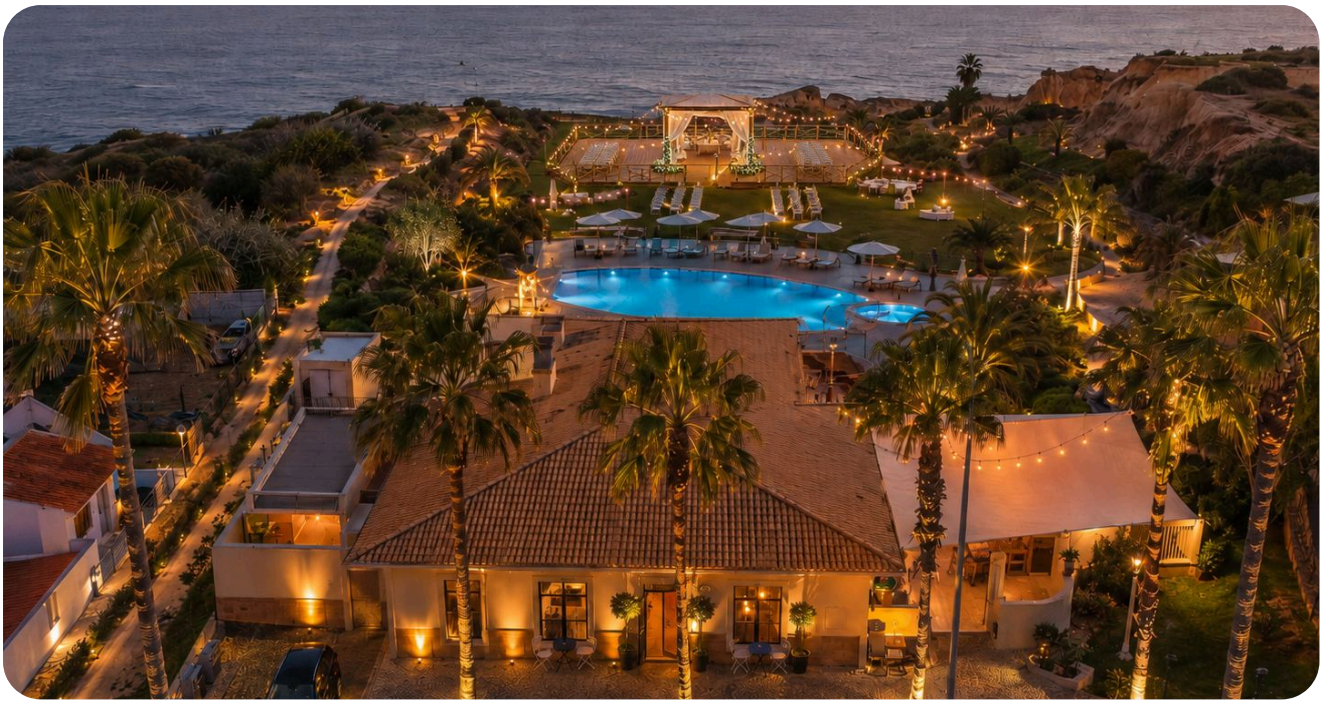
NOVA

WEDDINGS & EVENTS

Kit de *Boda*

TEMPORADA 2026 · 2027

BURGAU · ALGARVE · PORTUGAL



BIENVENIDOS

Vuestro día, *sobre el Atlántico*.

Gracias por pensar en NOVA para el día más importante de vuestra vida. Un jardín junto al mar en Burgau, una ceremonia a la hora dorada, una cena bajo las luces y una fiesta que nadie quiere que termine.

En este kit encontraréis todo lo que necesitáis para soñar con vuestra boda: los espacios, el día hora a hora, los paquetes de ceremonia, nuestros menús, la barra y la tarta. El resto lo preparamos juntos — con un coordinador solo para vosotros desde el primer contacto hasta la última canción.

El equipo NOVA

250
invitados sentados en la ceremonia

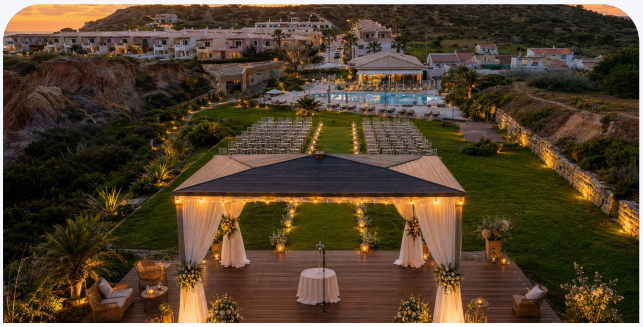
1
coordinador solo para vosotros, de principio a fin

∞
el Atlántico como escenario

LOS ESPACIOS

Un solo lugar. Cada *momento* del día.

Ceremonia, cóctel, cena y fiesta tienen cada uno su sitio. Vuestros invitados avanzan con la noche, sin esperar a que nadie vuelva a montar una sala.



CEREMONIA

El Pabellón del Jardín

Una tarima de madera y un pabellón blanco, rodeados de césped, farolillos y cielo abierto.

Hasta 250 sentados



CÓCTEL

La Terraza de la Piscina

Piedra cálida y agua en calma que refleja el atardecer: hecha para el primer brindis.

Hasta 300 de pie



CENA

El Mirador del Atardecer

Mesas largas o redondas bajo guirnaldas de luces, con el Atlántico brillando a vuestra espalda.

Hasta 220 sentados



FIESTA

Lounge y Escenario

Donde sigue la noche: cabina de DJ, un escenario para banda en directo y la barra muy cerca.

Escenario, pista de baile, sonido e iluminación completos

VUESTRO DÍA, HORA A HORA

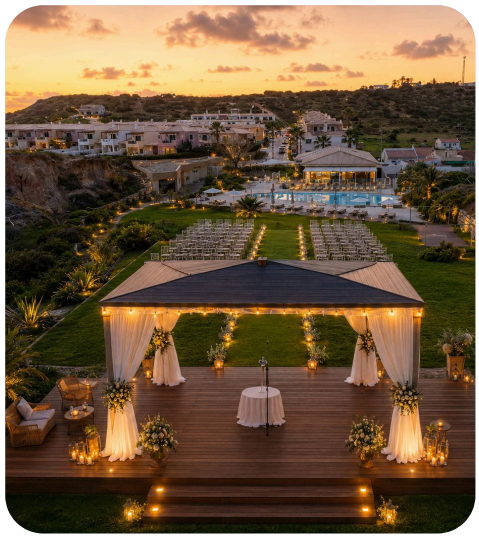
Un día escrito con *luz*.

Planificamos en torno al sol. Cada momento de vuestra boda se ajusta a la hora dorada sobre el Atlántico.

16:30

La llegada

Vuestros invitados entran bajo las palmeras, con una copa fría en la mano y el mar abriéndose ante ellos. Aquí se eriza la piel por primera vez.



17:30

La ceremonia

Los votos en el pabellón del jardín, las flores meciéndose con la brisa y el Atlántico como testigo. Simbólica o civil: nos ocupamos de ambas.

18:30

Cóctel junto a la piscina

Champán, ostras frescas y música acústica en directo mientras la luz se suaviza sobre el agua y vuestros invitados se van encontrando.



19:45

La hora dorada

Veinte minutos para vosotros dos y vuestro fotógrafo. La luz de aquí hace el resto: de este momento salen las fotos que colgaréis en casa.

20:30

La cena

Mesas largas junto a la piscina, un menú creado con nuestro chef y vinos de las mejores regiones de Portugal. Discursos, risas, alguna lágrima.



22:30

Primer baile y fiesta

Se encienden las luces, la banda o el DJ toma el relevo y el jardín se convierte en pista de baile bajo las palmeras. Hasta tarde.

CÓMO TRABAJAMOS

Vosotros disfrutáis del día. Nosotros nos ocupamos *de todo lo demás*.

01

Un coordinador solo para vosotros

Una persona que conoce cada detalle, de vuestra primera visita a la última canción.

02

Cocina y bar propios

Menús diseñados con nuestro chef, una degustación antes del gran día y servicio de barra del aperitivo a la madrugada.

03

La ceremonia que queréis

Ceremonias simbólicas en vuestro idioma, o asesoramiento para una ceremonia civil en Portugal.

04

Colaboradores de confianza

Floristas, fotógrafos, músicos, peluquería y maquillaje: elegidos con cuidado y coordinados por nosotros.

05

Sonido, luz y escenario

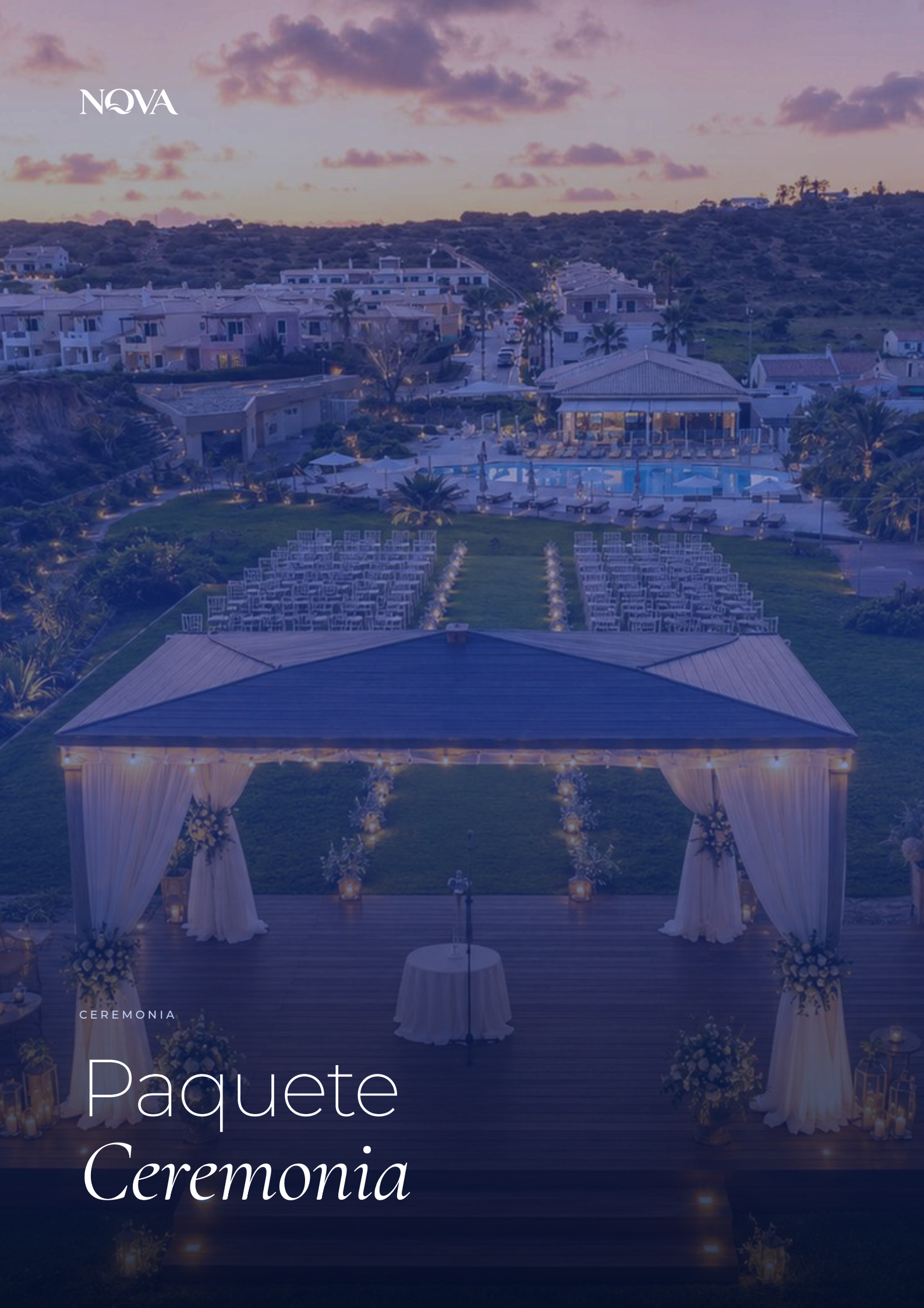
Un equipo profesional en el propio espacio, listo para un DJ o una banda completa.

06

Un plan para cualquier tiempo

Siempre hay preparada una alternativa cubierta, para que el pronóstico nunca decida por vosotros.





CEREMONIA

Paquete *Ceremonia*

CEREMONIA

Opción A — Solo ceremonia

En NOVA hay dos formas de celebrar vuestra ceremonia: La ceremonia en NOVA, por la mañana. Después os trasladáis a otro lugar de vuestra elección para el banquete y el resto de la celebración.

HORARIO INCLUIDO: DE 10:00 A 14:00

INCLUIDO

- Pabellón en el jardín, con tarima de madera
- Mesa para la ceremonia
- Sillas para los novios y los invitados
- Aguas aromatizadas para los invitados
- Una copa de sangría de espumoso con frutos rojos para cada invitado a su llegada
- Cóctel de bienvenida después de la ceremonia (1 hora, con canapés y bebidas)



NOTAS IMPORTANTES

- El precio del paquete ya incluye la reserva del espacio para el horario indicado.
- Es posible añadir invitados extra a la ceremonia.
- Montaje y decoración de la zona de la ceremonia dentro del horario incluido (10:00 – 14:00).
- No se permite el uso de confeti (artificial o biodegradable) ni de bengalas en ninguna zona del espacio.

CEREMONIA

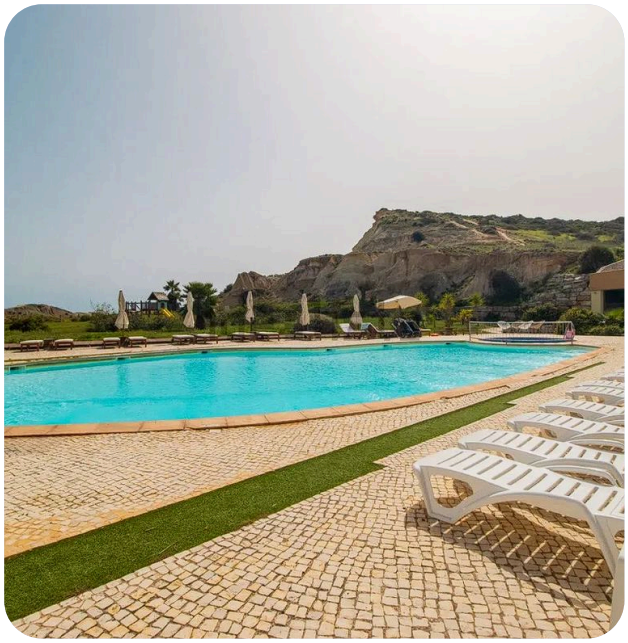
Opción B — Día completo

La ceremonia en NOVA al final de la tarde, seguida de todo el evento — cóctel, cena y fiesta — en el mismo lugar, con toda la comodidad para vosotros y vuestros invitados.

HORARIO INCLUIDO: A PARTIR DE LAS 15:30

INCLUIDO

- Pabellón en el jardín, con tarima de madera
- Mesa para la ceremonia
- Sillas para los novios y los invitados
- Aguas aromatizadas para los invitados
- Cóctel de bienvenida después de la ceremonia (1 h 30 min, con canapés y barra libre)



NOTAS IMPORTANTES

- Se aplica al contratar el día completo (cóctel de bienvenida, cena y fiesta).
- Es posible añadir sillas extra para el resto de los invitados.
- Montaje y decoración de la zona de la ceremonia a partir de las 14:00.
- No se permite el uso de confeti (artificial o biodegradable) ni de bengalas en ninguna zona del espacio.

DESPUÉS DEL «SÍ, QUIERO»

Cóctel de *bienvenida*

Servido justo después de la ceremonia, mientras la luz se vuelve dorada sobre el mar.

CANAPÉS

Opción A: 6 variedades a elegir · Opción B: todas incluidas

- Caprese de mini mozzarella con pesto fresco de albahaca
- Dúo de melón y jamón ibérico con rúcula silvestre
- Rodajas de pepino con salmón ahumado, perlas de caviar e hinojo silvestre
- Mini wraps mediterráneos de verduras frescas
- Copa de iceberg con queso feta, frutas tropicales y crema suave de yogur
- Brochetas de fruta de temporada
- Mini volovanes con crema de queso y dulce de dátiles
- Mini hojaldres dorados con queso de cabra gratinado, miel y nueces tostadas
- Saquitos de pasta filo con jamón curado, brie cremoso y chutney de tomate
- Bocaditos de chouriço artesano (embutido ahumado portugués) sobre pan rústico tostado
- Dátiles rellenos envueltos en bacon crujiente
- Selección de salgadinhos, aperitivos salados tradicionales portugueses
- Mini tartaletas de gambas con mayonesa aromatizada
- Chupito refrescante de sandía con un toque de jengibre
- Chupito de melón con crujiente de jamón curado

BEBIDAS — OPCIÓN A

- Sangría de espumoso con frutos rojos
- Caña de Super Bock
- Refrescos (Coca-Cola, Sprite)
- Zumo de naranja natural
- Agua natural y aromatizada

BEBIDAS — OPCIÓN B (BARRA LIBRE)

- Sangría de espumoso con frutos rojos
- Vino blanco y tinto
- Caña de Super Bock
- Martini
- Ginebra Gordon’s
- Vodka Smirnoff
- Refrescos (Coca-Cola, Sprite)
- Zumo de naranja
- Agua natural y aromatizada

¿Queréis alargar el cóctel? Precio bajo consulta.

NOVA



MENÚS

Menús en *formato bufé*



Menú *Conforto*

Todas las opciones están incluidas, excepto la sopa: elegid 1.

SOPA

- Crema de cilantro, canja (sopa portuguesa de gallina con arroz) o crema de verduras

PLATOS DE PESCADO

- Bacalhau à lagareiro — bacalao asado al horno con aceite de oliva y patatas asadas con piel
- Pescada à portuguesa — merluza a la portuguesa, con tomate y cebolla

PLATOS DE CARNE

- Coq au vin de pollo
- Rojões — trozos de cerdo marinados, con castañas asadas, setas y zanahoria

GUARNICIONES

- Puré de patata
- Arroz blanco
- Patatas bravas con romero
- Cuscús con frutos secos
- Ensalada ibérica con cebolla morada
- Ensalada iceberg con tomate cherry y cebolla morada
- Zanahoria al estilo del Algarve
- Lombarda marinada

POSTRES

- Fruta fresca de temporada laminada
- Mousse de chocolate
- Arroz doce — arroz con leche portugués
- Pudim — flan portugués de huevo con caramelo
- Panna cotta
- Gelatina

Vino blanco y tinto, caña de Super Bock, refrescos y agua.



Menú *Estações do Chef*

Todas las opciones están incluidas.

PLATOS PRINCIPALES

- Pierna de cerdo con su piel crujiente, cortada al momento
- Paella gigante de marisco y carne
- Pollo piri-piri
- Lasaña vegetariana / vegana
- Estación de pasta (3 variedades)

GUARNICIONES

- Cinco ensaladas distintas y patatas asadas al horno

SALSAS

- Piri-piri, pimienta, barbacoa, yogur y cóctel

POSTRES

- Fruta fresca de temporada laminada
- Mousse de chocolate
- Arroz doce — arroz con leche portugués
- Pudim — flan portugués de huevo con caramelo
- Panna cotta
- Gelatina

PARA AÑADIR

- Cataplana gigante — el guiso emblemático del Algarve, cocinado en una olla de cobre (mínimo 70 adultos)
- Bistec

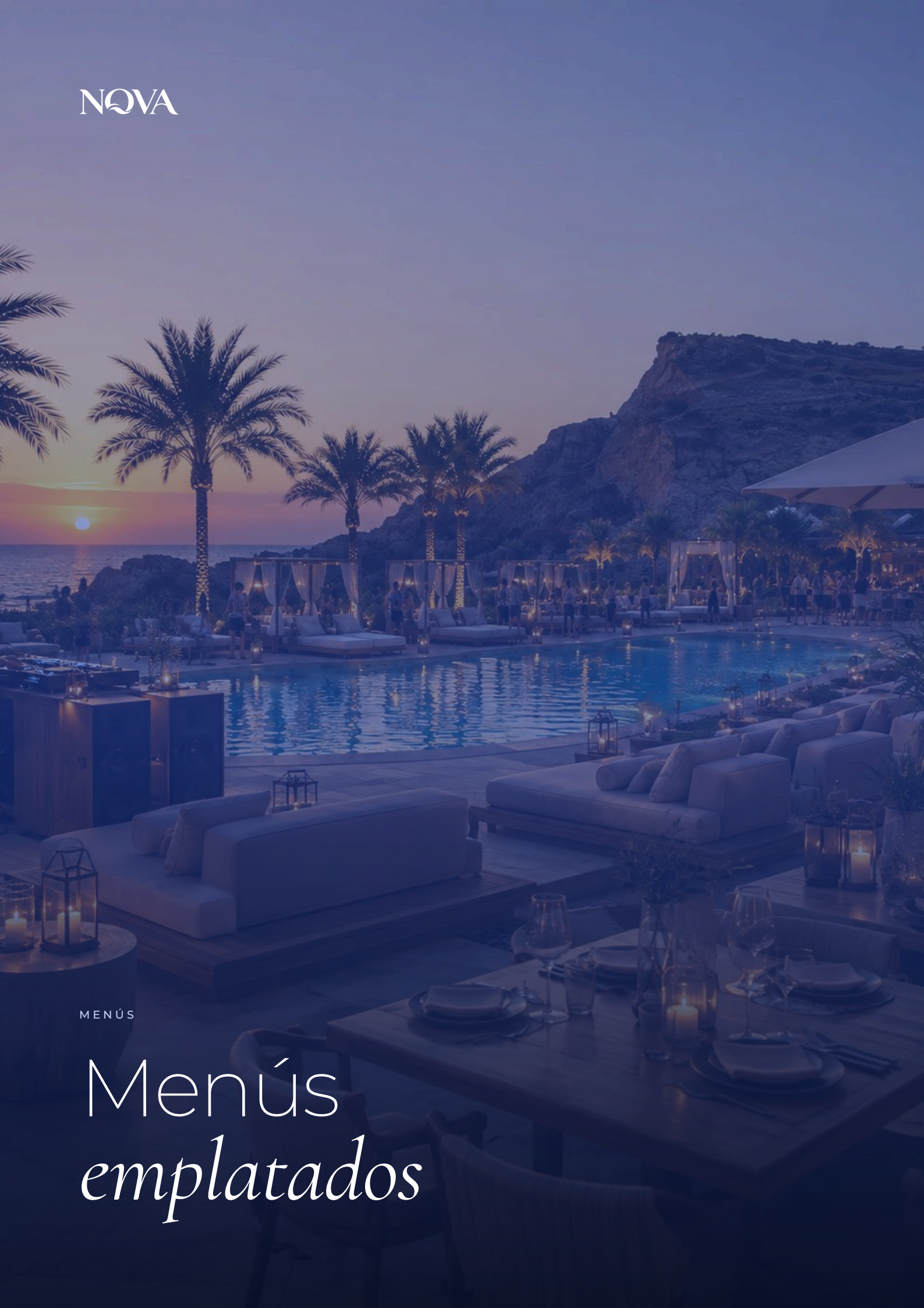
Vino blanco y tinto, caña de Super Bock, refrescos y agua.

BUFÉ DE RECENA

Variedad de pizzas · Hamburguesas · Alitas de pollo crujientes · Selección de quesos con tostas y mermeladas caseras

Incluido en los menús Conforto y Estações do Chef.

NOVA



MENÚS

Menús *emplatados*



Menú *Encanto*

El menú incluye un entrante, un plato de pescado, un pase para refrescar el paladar, un plato de carne y un postre.

ELEGIR 1 OPCIÓN · ENTRANTE

- Velouté de faisán con aroma de hierbabuena
- Crema de marisco con trocitos de gamba salvaje
- Crema de puerro con crujiente de jamón serrano

Para refrescar el paladar: sorbete de limón con almendras tostadas

ELEGIR 1 OPCIÓN · PLATO DE PESCADO

- Filete de dorada al vapor con salsa de mantequilla y limón
- Rollitos de pescado rellenos de gambas y cebollino
- Rodaja de pez espada con salsa de marisco o de frutas tropicales

Guarnición: patatas chafadas o patatas doradas, sobre espinacas o col portuguesa.

ELEGIR 1 OPCIÓN · PLATO DE CARNE

- Lomito de cerdo con salsa de manzana
- Rollo de pavo con pera y salsa de romero
- Solomillo de cerdo con crujiente de pan de hierbas

Guarnición: patatas dauphinoise, patata rösti o arroz salvaje, con verduras o puré de zanahoria.

Postre: uno a elegir (ver opciones de postre)

Vino blanco y tinto, caña de Super Bock, refrescos y agua.



Menú *Prestígio*

El menú incluye un entrante, un plato de pescado, un pase para refrescar el paladar, un plato de carne y un postre.

ELEGIR 1 OPCIÓN · ENTRANTE

- Crema de espárragos trigueros
- Crema de calabacín y cebollino
- Crema de tomate con picatostes de hierbas aromáticas

Para refrescar el paladar: sorbete de limón con almendras tostadas

ELEGIR 1 OPCIÓN · PLATO DE PESCADO

- Rodaja de mero con salsa de limón y estragón
- Lomo de bacalao con costra de broa (pan de maíz portugués) y tapenade de aceitunas
- Massinha de peixe — guiso de pescado con pasta menuda al estilo del Algarve, con marisco de la Ria Formosa

Guarnición: patatas chafadas o patatas doradas, sobre espinacas o col portuguesa.

ELEGIR 1 OPCIÓN · PLATO DE CARNE

- Tres medallones (cerdo, ternera, pavo) con salsa de nata y polvo de nuez
- Magret de pato a la naranja con glaseado de miel y jengibre y puré de boniato
- Medallones de ternera perfumados con Moscatel de Setúbal

Guarnición: patatas dauphinoise, patata rösti o arroz salvaje, con verduras o puré de zanahoria.

Postre: uno a elegir (ver opciones de postre)

Vino blanco y tinto, caña de Super Bock, refrescos y agua.



Menú *Sublime*

El menú incluye un entrante, un plato de pescado, un pase para refrescar el paladar, un plato de carne y un postre.

ELEGIR 1 OPCIÓN · ENTRANTE

- Crema de langosta perfumada con Pernod
- Canja de frutos do mar — caldo portugués de marisco con arroz
- Velouté de mero

Para refrescar el paladar: sorbete de limón con almendras tostadas

ELEGIR 1 OPCIÓN · PLATO DE PESCADO

- Almohada de salmón fresco con salsa de champán
- Filete de lubina con salsa de mantequilla y limón
- Lomo de bacalao envuelto en hojaldre

Guarnición: patatas chafadas o patatas doradas, sobre espinacas o col portuguesa.

ELEGIR 1 OPCIÓN · PLATO DE CARNE

- Lomo de ternera con pimienta rosa, patatas dauphinoise y verduras
- Chuletas de cordero con salsa de menta, arroz salvaje y espárragos
- Entrecot a la parrilla con salsa bearnesa, patatas nuevas gratinadas y tomate a la provenzal

Guarnición: patatas dauphinoise, patata rösti o arroz salvaje, con verduras o puré de zanahoria.

Postre: uno a elegir (ver opciones de postre)

Vino blanco y tinto, caña de Super Bock, refrescos y agua.

Menú *Vegetariano / Vegano*

Este menú está pensado para invitados vegetarianos, veganos o con alergias e intolerancias. Si queréis servirlo a todos los invitados o cambiar platos entre menús, el precio es bajo consulta.

ENTRANTE

- Crema de verduras

PLATO PRINCIPAL 1 (SUSTITUYE AL PESCADO)

- Ensalada de aguacate con mango, lechuga iceberg y salsa de yogur
- Ensalada de conchiglie y espárragos
- Bruschetta de tomate y albahaca
- Corazón de alcachofa relleno de setas, tomate cherry y parmesano
- Setas silvestres salteadas en aceite de oliva con espárragos verdes

PLATO PRINCIPAL 2 (SUSTITUYE A LA CARNE)

- Mini quiche de espinacas con rúcula y tomate cherry
- Tagliatelle gratinados con verduras de la huerta y mozzarella
- Fajitas rellenas de verduras y cheddar
- Lasaña de ratatouille y verduras
- Verduras a la parrilla con aceite de tomillo
- Brochetas de tofu con aceite de hierbas aromáticas
- Pimientos rellenos de polenta, setas y espárragos

Para refrescar el paladar: sorbete de limón con almendras tostadas

Postre: a elección del chef, fruta de temporada o el postre del menú principal



Opciones de *postre*

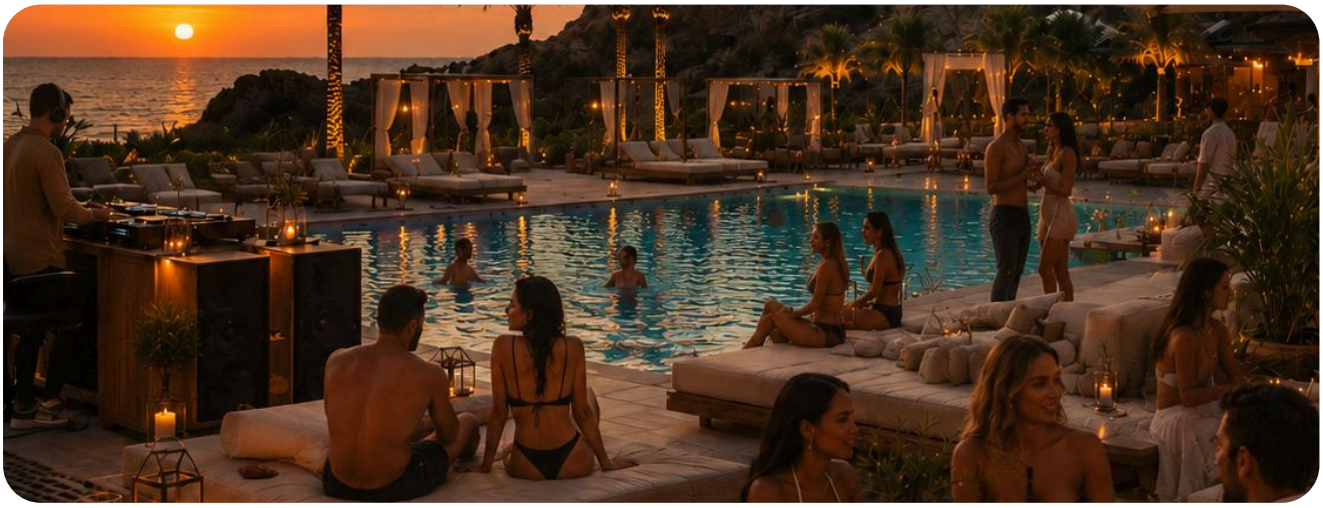
Elegid 1 postre emplatado — incluido en los menús Encanto, Prestígio y Sublime.

- Panna cotta con coulis de mango
- Tarta de manzana
- Torta de laranja — brazo de naranja portugués, con sabayón de amarguinha (licor de almendra amarga) y trufa de higo
- Cheesecake de caramelo salado
- Brownie de chocolate
- Dúo del Algarve (torta de almendra y naranja)
- Petit gâteau de chocolate
- Sinfonía del amor con salsa de frutos del bosque
- Trío del Algarve (almendra, higo y algarroba)

Bufé de *recena*

Incluido en los menús Encanto, Prestígio y Sublime.

- Gambas cocidas con láminas de lima
- Selección de quesos portugueses con tostas
- Dulces caseros
- Fruta de temporada laminada
- Surtido de dulces, tartas y pasteles
- Tabla de salados: samosas de pollo, rissóis de camarão (empanadillas crujientes de gambas), pastéis de bacalhau (buñuelos de bacalao), croquetas de carne y alitas de pollo



Extras para el *bufé de recena*

Sugerencias para añadir al evento

- Bifanas — bocadillos de lomo de cerdo marinado
- Pregos — bocadillos de filete de ternera
- Canja — sopa portuguesa de gallina con arroz
- Caldo verde — sopa de patata y col
- Patatas fritas
- Pão com chouriço — pan horneado con chouriço
- Ensaladas sencillas y compuestas
- Wraps vegetarianos
- Leitão à Bairrada — cochinillo asado al estilo de la Bairrada
- Alitas de pollo crujientes
- Hamburguesa en pan
- Perrito caliente
- Tabla de embutidos
- Pata de jamón entera
- Pierna de cerdo cortada al momento
- Sapateira — buey de mar (mínimo 1 por cada 10 personas)

Sugerencias opcionales, con coste adicional. Precio bajo consulta.

Barra *de noche*

Barra libre después de la cena — incluida en todos los menús

- Vodka
- Baileys
- Martini
- Licor Beirão — licor portugués de hierbas
- Ginebra Gordon's
- Vino de Oporto
- Amêndoa amarga — licor de almendra amarga
- Moscatel de Setúbal
- Whisky (3 variedades)
- Caña de Super Bock
- Vino blanco y tinto
- Refrescos
- Café

BARRA DE NOCHE — EXTRAS

Para añadir a la barra

- Tabla de chupitos
- Árboles de cócteles y de gin
- Cócteles (mojito, caipiriña, daiquiri, piña colada, margarita...)
- Ginebras premium
- Vodka negro
- Tia Maria
- Tequila
- Ron

Precio bajo consulta.



INCLUIDA EN TODOS LOS MENÚS

Tarta de *boda*

Os regalamos la tarta de boda (100 g por adulto) y el espumoso para el brindis al cortarla, para vosotros y todos vuestros invitados.

NOTAS IMPORTANTES

- Enviadnos una foto o una descripción de la tarta que imagináis; os confirmamos si está incluida o os indicamos el coste adicional.
- El topper no está incluido.
- Por seguridad, no se permiten bengalas en el corte de la tarta.

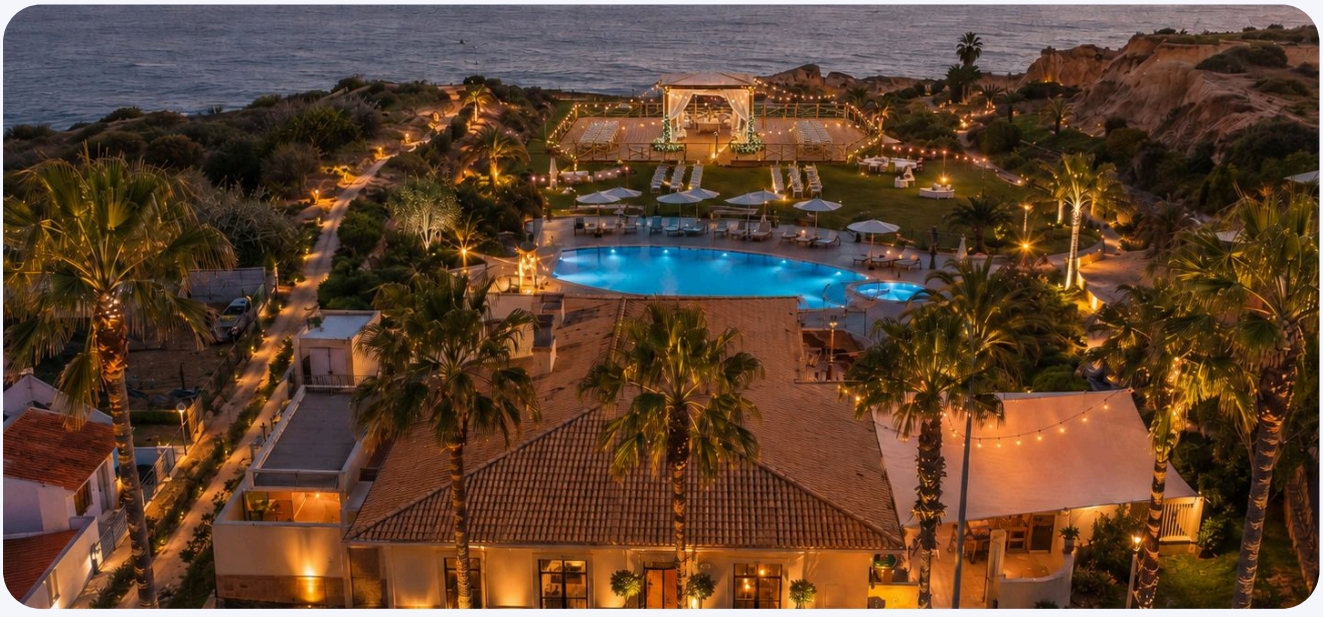
PRECIOS

Tarifas

Precios bajo consulta

Cada boda en NOVA se prepara a medida — fecha, número de invitados, menú y extras. Enviadnos vuestra solicitud y vuestro coordinador os responderá personalmente en 24 horas con una propuesta detallada.

Incluido en todos los menús: cóctel de bienvenida, bufé de recena, barra libre, tarta de boda y espumoso.



CONDICIONES

Condiciones *generales*

Reserva y condiciones

Las condiciones de reserva, pago y uso del espacio acompañan vuestra propuesta personalizada. Vuestro coordinador os explica cada punto en persona — sin letra pequeña.

01

Escribidnos

Elegid vuestra fecha y contadnos vuestros planes. Son dos minutos.

02

Visitadnos

Recorred el espacio con nosotros, en Burgau o por videollamada, y sentid el ambiente.

03

Vuestra propuesta

En pocos días recibís una propuesta a medida con menú, montaje y horario.

04

Reservad la fecha

Con una señal, la fecha es vuestra. A partir de ahí, vuestro coordinador planifica cada detalle con vosotros.



NOVA

PRÓXIMOS PASOS

Vamos a planearlo *juntos.*

1 Elegid la fecha en nuestro calendario online — la disponibilidad es en tiempo real.

2 Vuestro coordinador os responde personalmente en 24 horas.

3 Visitad NOVA, en persona o por videollamada, y probad nuestros menús.

4 Recibís una propuesta personalizada y reserváis la fecha.

CONSULTAR DISPONIBILIDAD →

O escanead el código para abrir el calendario

CONTACTO

+351 928 155 046

infonovabeachclub@gmail.com

R. Agrícola, 8650-117 Burgau, Algarve, Portugal