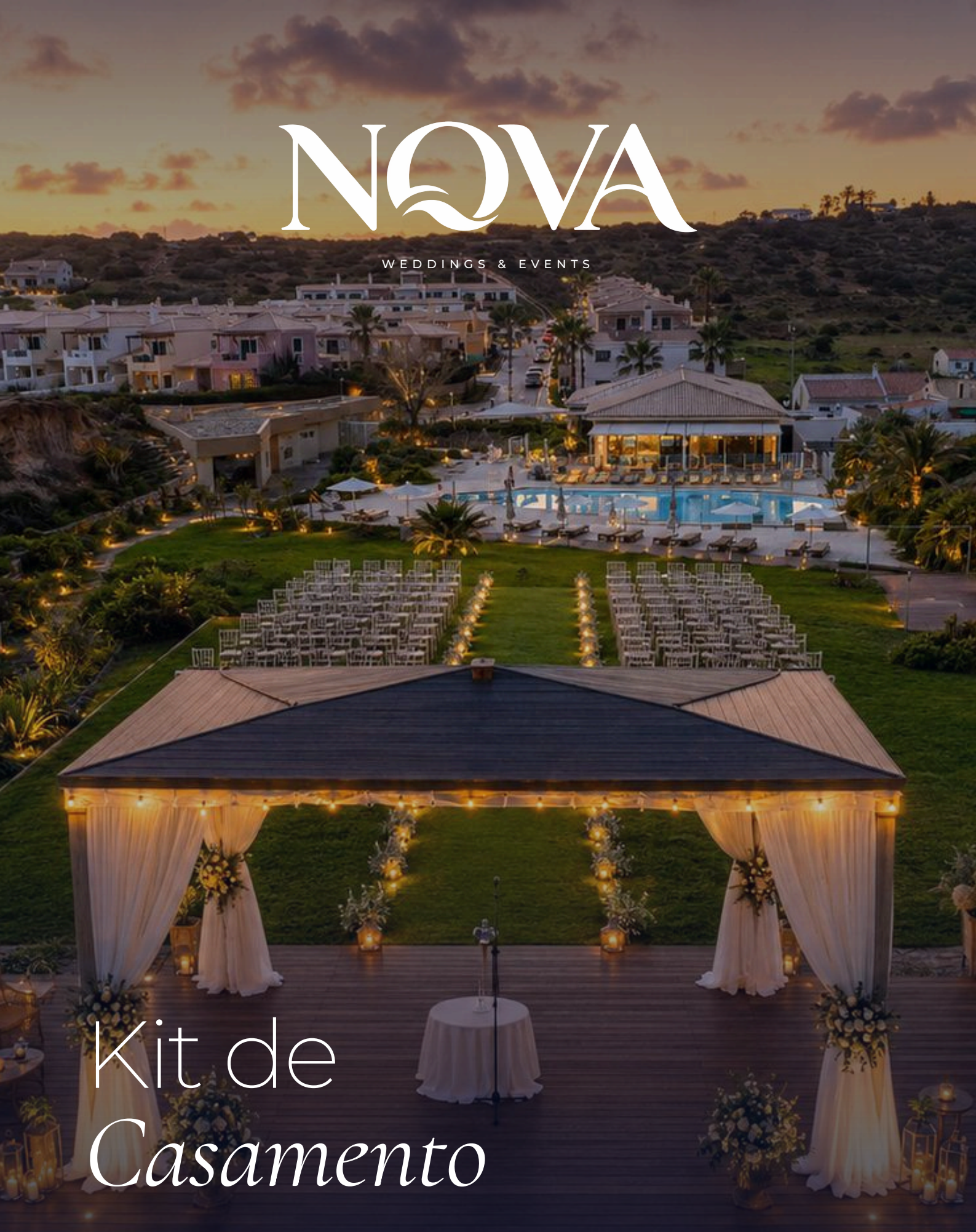
NOVA

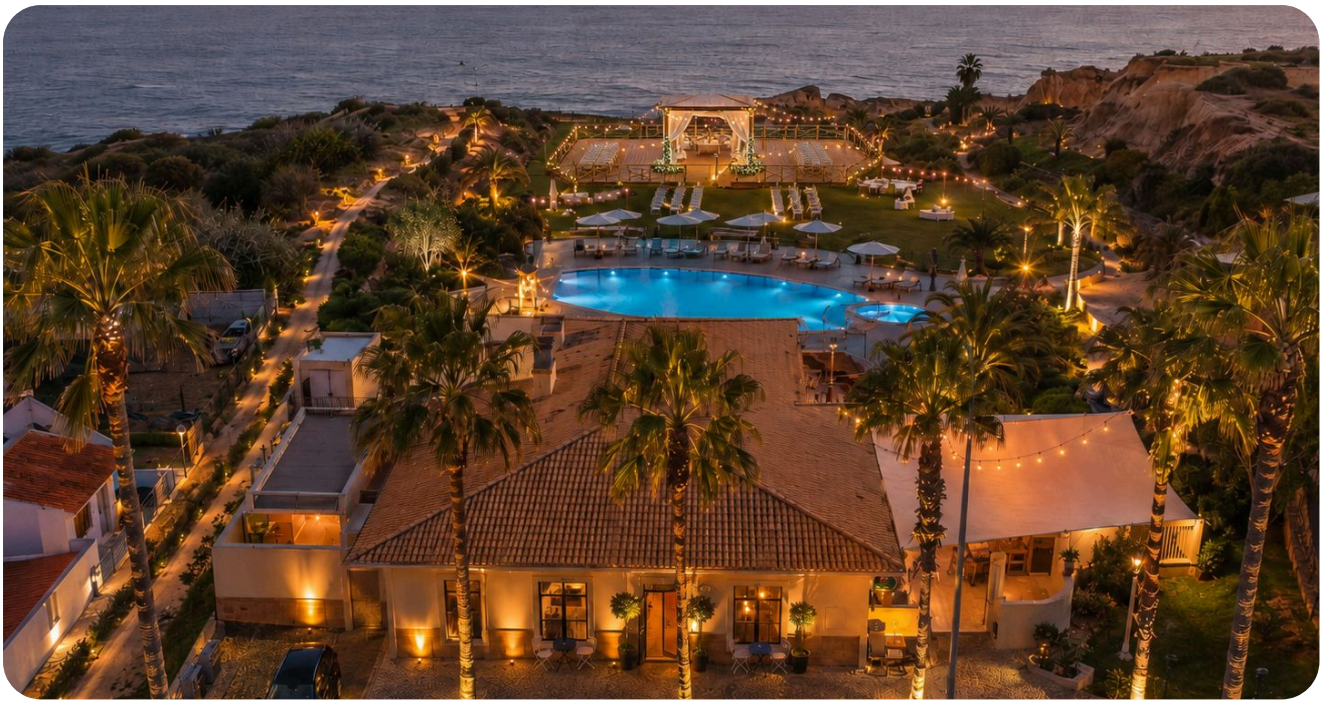
WEDDINGS & EVENTS



Kit de *Casamento*

TEMPORADA 2026 · 2027

BURGAU · ALGARVE · PORTUGAL



BEM-VINDOS

O vosso dia, *sobre o Atlântico*.

Obrigado por pensarem no NOVA para o dia mais importante das vossas vidas. Um jardim à beira-mar em Burgau, uma cerimónia à hora dourada, um jantar sob as luzes e uma festa que ninguém quer ver terminar.

Neste kit encontram tudo o que precisam para sonhar com o vosso casamento: os espaços, o dia hora a hora, os pacotes de cerimónia, as nossas ementas, o bar e o bolo. O resto preparamos juntos — com um coordenador dedicado do primeiro contacto até à última música.

A equipa NOVA

250
convidados sentados na cerimónia

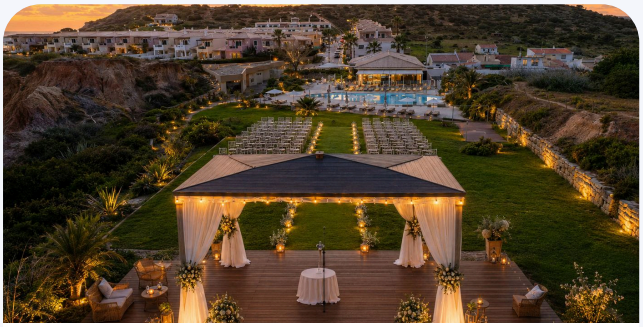
1
coordenador dedicado, do início ao fim

∞
o Atlântico como cenário

OS ESPAÇOS

Um só lugar. Cada *momento* do dia.

Cerimónia, cocktail, jantar e festa têm cada um o seu lugar. Os convidados acompanham o fluir da noite — ninguém fica à espera que uma sala seja transformada.



CERIMÓNIA

O Pavilhão do Jardim

Um deck de madeira e um pavilhão branco, rodeados de relva, lanternas e céu aberto.

Até 250 sentados



COCKTAIL

O Terraço da Piscina

Pedra morna, água parada a refletir o pôr do sol — feito para o primeiro brinde.

Até 300 em pé



JANTAR

O Deck do Pôr do Sol

Mesas compridas ou redondas sob grinaldas de luzes, com o Atlântico a brilhar ao fundo.

Até 220 sentados



FESTA

Lounge e Palco

Onde a noite continua — cabine de DJ, palco para uma banda ao vivo e o bar sempre por perto.

Palco, pista de dança, som e luz completos

O SEU DIA, HORA A HORA

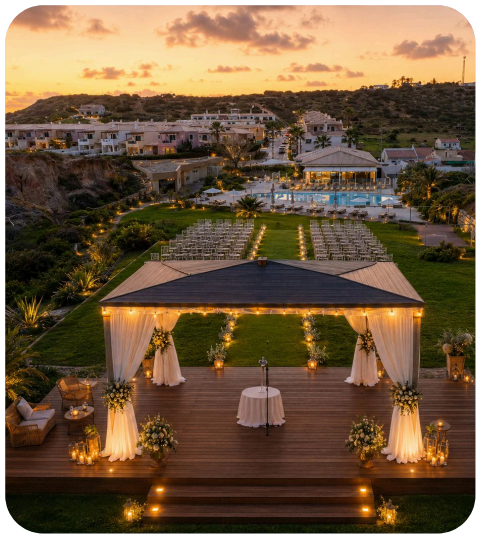
Um dia escrito com *luz*.

Planeamos tudo em função do sol. Cada momento do seu casamento acompanha a hora dourada sobre o Atlântico.

16:30

A chegada

Os convidados entram por entre as palmeiras, uma bebida fresca na mão, o mar a abrir-se à sua frente. É aqui que surge o primeiro arrepio.



17:30

A cerimónia

Votos no pavilhão do jardim, flores a dançar com a brisa, o Atlântico como testemunha. Simbólica ou civil — tratamos de ambas.

18:30

Cocktail junto à piscina

Champanhe, ostras frescas e música acústica ao vivo, enquanto a luz suaviza sobre a água e os convidados se encontram.



19:45

Hora dourada

Vinte minutos só para os dois e o fotógrafo. A luz daqui faz o resto — é deste momento que nascem as fotografias que um dia vão emoldurar.

20:30

O jantar

Mesas compridas junto à piscina, uma ementa criada com o nosso chef, vinhos das melhores regiões de Portugal. Discursos, gargalhadas, algumas lágrimas.



22:30

Primeira dança e festa

As luzes acendem-se, a banda ou o DJ toma conta da noite e o jardim transforma-se numa pista de dança entre palmeiras. Até tarde.

COMO TRABALHAMOS

O dia é seu.
Nós tratamos de *tudo o resto*.

01

Um coordenador de casamento dedicado

Uma pessoa que conhece cada detalhe, da primeira visita à última música.

02

Cozinha e bar próprios

Ementas criadas com o nosso chef, uma prova antes do grande dia e serviço de bar do aperitivo até altas horas.

03

A cerimónia que deseja

Cerimónias simbólicas na sua língua, ou todo o acompanhamento para uma cerimónia civil em Portugal.

04

Parceiros de confiança

Floristas, fotógrafos, músicos, cabeleireiros e maquilhadores — escolhidos com cuidado e coordenados por nós.

05

Som, luz e palco

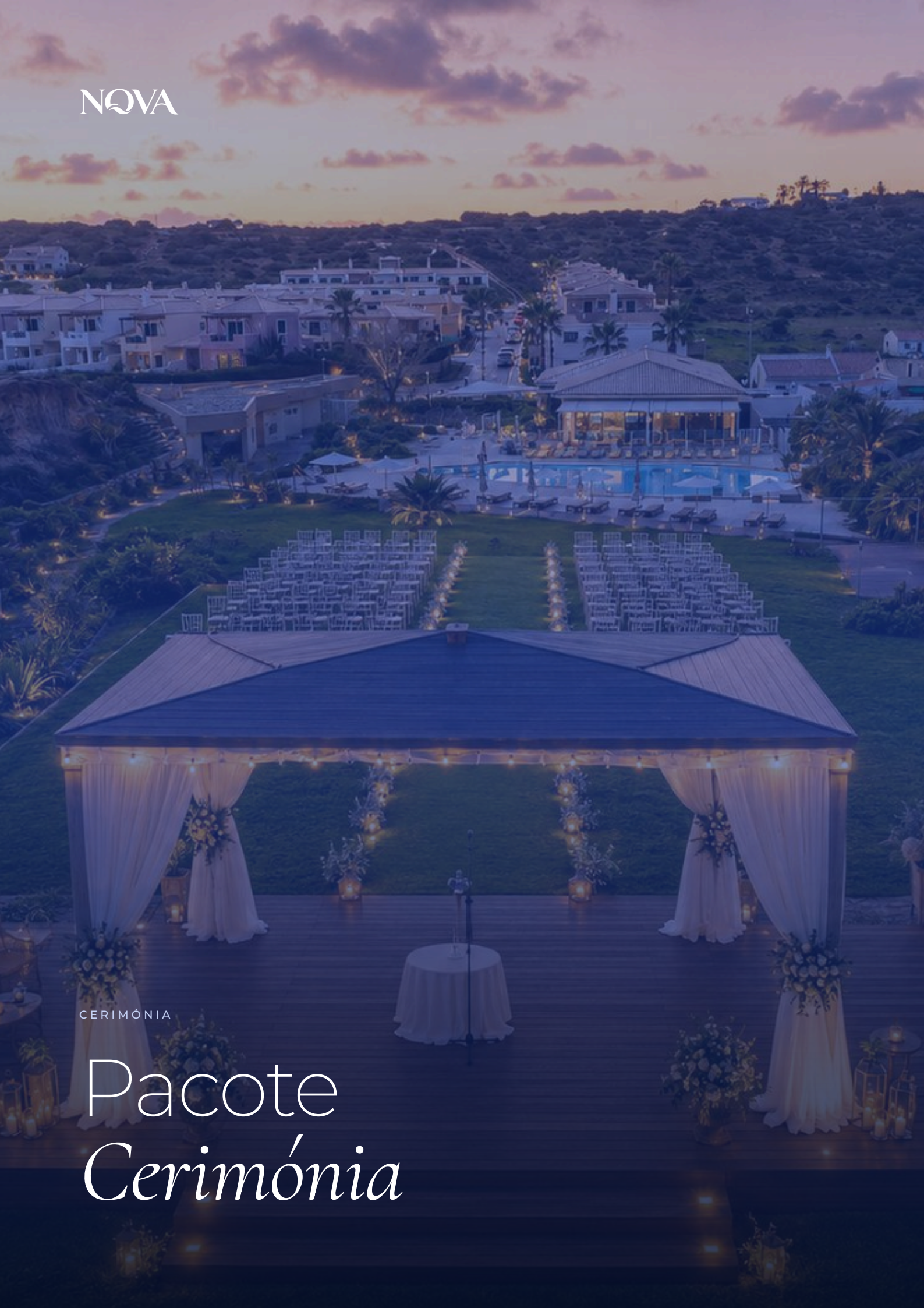
Equipamento profissional no local, pronto para um DJ ou uma banda completa.

06

Um plano para qualquer tempo

Há sempre uma alternativa coberta preparada, para que a previsão do tempo nunca decida o seu dia.





CERIMÓNIA

Pacote *Cerimónia*

CERIMÓNIA

Opção A — Apenas cerimónia

No NOVA existem duas formas de celebrar a vossa cerimónia: A cerimónia no NOVA, durante a manhã. Depois seguem para outro local à vossa escolha para o copo de água e o resto da celebração.

HORÁRIO INCLUÍDO: DAS 10H00 ÀS 14H00

INCLUÍDO

- Pavilhão no jardim, com deck de madeira
- Mesa para a cerimónia
- Cadeiras para os noivos e os convidados
- Águas aromatizadas para os convidados
- Um copo de sangria de espumante com frutos vermelhos à chegada de cada convidado
- Cocktail de boas-vindas após a cerimónia (1 hora, com canapés e bebidas)



NOTAS IMPORTANTES

- O valor do pacote já inclui a reserva do espaço para o horário indicado.
- É possível acrescentar convidados extra à cerimónia.
- Montagens e decoração da área da cerimónia dentro do horário incluído (10h00 – 14h00).
- Não é permitido o uso de confettis (artificiais ou biodegradáveis) nem de sparkles em nenhuma área do espaço.

CERIMÓNIA

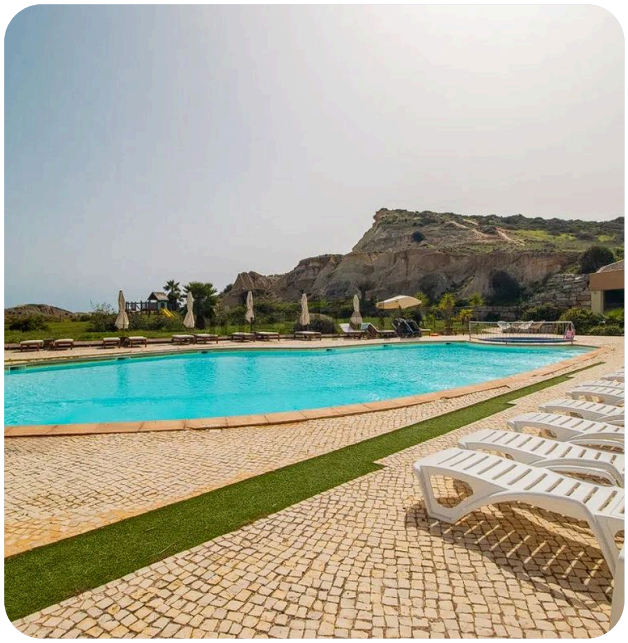
Opção B — Dia completo

A cerimónia no NOVA ao fim da tarde, seguida de todo o evento — copo de água, jantar e festa — no mesmo lugar, com todo o conforto para vocês e para os vossos convidados.

HORÁRIO INCLUÍDO: A PARTIR DAS 15H30

INCLUÍDO

- Pavilhão no jardim, com deck de madeira
- Mesa para a cerimónia
- Cadeiras para os noivos e os convidados
- Águas aromatizadas para os convidados
- Cocktail de boas-vindas após a cerimónia (1h30, com canapés e bar aberto)



NOTAS IMPORTANTES

- Aplica-se com a contratação do dia completo (cocktail de boas-vindas, jantar e festa).
- É possível acrescentar cadeiras extra para os restantes convidados.
- Montagens e decoração da área da cerimónia a partir das 14h00.
- Não é permitido o uso de confettis (artificiais ou biodegradáveis) nem de sparkles em nenhuma área do espaço.

DEPOIS DO SIM

Cocktail de *boas-vindas*

Servido logo após a cerimónia, enquanto a luz fica dourada sobre o mar.

CANAPÉS

Opção A: 6 variedades à escolha · Opção B: todas incluídas

- Caprese de mini mozzarella com pesto fresco de manjericão
- Dueto de melão e presunto ibérico com rúcula selvagem
- Rodelas de pepino com salmão fumado, pérolas de caviar e funcho silvestre
- Mini wraps mediterrânicos de legumes frescos
- Taça de iceberg com queijo feta, frutas tropicais e creme suave de iogurte
- Espetadinhas de fruta da época
- Mini vol-au-vents com creme de queijo e doce de tâmaras
- Mini folhados dourados com queijo chèvre gratinado, mel e nozes tostadas
- Trouxinhas de filó com presunto, brie cremoso e chutney de tomate
- Bocaditos de chouriço artesanal em pão rústico torrado
- Tâmaras recheadas envoltas em bacon crocante
- Seleção de salgadinhos tradicionais portugueses
- Mini tartelettes de camarão com maionese aromatizada
- Shot refrescante de melancia com um toque de gengibre
- Shot de melão com crocante de presunto curado

BEBIDAS — OPÇÃO A

- Sangria de espumante com frutos vermelhos
- Imperial Super Bock
- Refrigerantes (Coca-Cola, Sprite)
- Sumo de laranja natural
- Água normal e aromatizada

BEBIDAS — OPÇÃO B (BAR ABERTO)

- Sangria de espumante com frutos vermelhos
- Vinho branco e tinto
- Imperial Super Bock
- Martini
- Gin Gordon's
- Vodka Smirnoff
- Refrigerantes (Coca-Cola, Sprite)
- Sumo de laranja
- Água normal e aromatizada

Desejam prolongar o cocktail? O valor é sob consulta.



EMENTAS

Ementas em *estilo buffet*



Ementa *Conforto*

Todas as opções estão incluídas, exceto a sopa: escolham 1.

SOPA

- Creme de coentros, canja de galinha ou creme de legumes

PRATOS DE PEIXE

- Bacalhau à lagareiro com batata assada com pele
- Pescada à portuguesa

PRATOS DE CARNE

- Coq au vin de frango
- Rojões de porco com castanhas assadas, cogumelos e cenoura

ACOMPANHAMENTOS

- Puré de batata
- Arroz branco
- Batata brava com alecrim
- Cuscuz com frutos secos
- Salada ibérica com cebola roxa
- Salada iceberg com tomate cherry e cebola roxa
- Cenoura algarvia
- Couve roxa marinada

SOBREMESAS

- Fruta fresca da época laminada
- Mousse de chocolate
- Arroz doce
- Pudim de ovos
- Panna cotta
- Gelatina

Vinho branco e tinto, imperial Super Bock, refrigerantes e água.



Ementa *Estações do Chef*

Todas as opções estão incluídas.

PRATOS PRINCIPAIS

- Perna de porco com courato, laminada ao momento
- Paella gigante de marisco e carne
- Frango piri-piri
- Lasanha vegetariana / vegan
- Estação de massas (3 variedades)

ACOMPANHAMENTOS

- Cinco saladas diferentes e batata assada no forno

MOLHOS

- Piri-piri, pimenta, churrasco, iogurte e cocktail

SOBREMESAS

- Fruta fresca da época laminada
- Mousse de chocolate
- Arroz doce
- Pudim de ovos
- Panna cotta
- Gelatina

PARA ACRESCENTAR

- Cataplana gigante (mínimo de 70 adultos)
- Bife

Vinho branco e tinto, imperial Super Bock, refrigerantes e água.

BUFFET DA NOITE

Variedade de pizzas · Hambúrgueres · Asas de frango crocantes · Seleção de queijos com tostas e compotas caseiras

Incluído nas ementas Conforto e Estações do Chef.



EMENTAS

Ementas *empratadas*



Ementa *Encanto*

A ementa inclui uma entrada, um prato de peixe, um tira-gosto, um prato de carne e uma sobremesa.

ESCOLHER 1 OPÇÃO · ENTRADA

- Aveludado de faisão com aroma de hortelã
- Creme de marisco com lascas de camarão selvagem
- Creme de alho-francês com crocante de presunto serrano

Tira-gosto: sorvete de limão com amêndoas torradas

ESCOLHER 1 OPÇÃO · PRATO DE PEIXE

- Filete de dourada ao vapor com molho de manteiga e limão
- Rolinhos de peixe recheados com gambas e cebolinho
- Tranche de espadarte com molho de frutos do mar ou de frutos tropicais

Acompanhamento: esmagada de batata ou batata corada, sobre espinafres ou couve portuguesa.

ESCOLHER 1 OPÇÃO · PRATO DE CARNE

- Lombinho de porco com molho de maçã
- Roti de peru com pera e molho de alecrim
- Filet mignon de porco com crocante de pão de ervas

Acompanhamento: batata dauphinoise, batata rösti ou arroz selvagem, com legumes ou puré de cenoura.

Sobremesa: uma à escolha (ver opções de sobremesa)

Vinho branco e tinto, imperial Super Bock, refrigerantes e água.



Ementa *Prestígio*

A ementa inclui uma entrada, um prato de peixe, um tira-gosto, um prato de carne e uma sobremesa.

ESCOLHER 1 OPÇÃO · ENTRADA

- Creme de espargos selvagens
- Creme de courgette e cebolinho
- Creme de tomate com croutons de ervas aromáticas

Tira-gosto: sorvete de limão com amêndoas torradas

ESCOLHER 1 OPÇÃO · PRATO DE PEIXE

- Tranche de garoupa com molho de limão e estragão
- Lombo de bacalhau com broa e tapenade de azeitona
- Massinha de peixe à algarvia com frutos da Ria Formosa

Acompanhamento: esmagada de batata ou batata corada, sobre espinafres ou couve portuguesa.

ESCOLHER 1 OPÇÃO · PRATO DE CARNE

- Três medalhões (porco, vitela, peru) com molho de natas e pó de noz
- Peito de pato com laranja, glacé de mel e gengibre e puré de batata-doce
- Medalhões de vitela perfumados com Moscatel de Setúbal

Acompanhamento: batata dauphinoise, batata rösti ou arroz selvagem, com legumes ou puré de cenoura.

Sobremesa: uma à escolha (ver opções de sobremesa)

Vinho branco e tinto, imperial Super Bock, refrigerantes e água.



Ementa *Sublime*

A ementa inclui uma entrada, um prato de peixe, um tira-gosto, um prato de carne e uma sobremesa.

ESCOLHER 1 OPÇÃO · ENTRADA

- Creme de lagosta perfumado com Pernod
- Canja de frutos do mar
- Aveludado de garoupa

Tira-gosto: sorvete de limão com amêndoas torradas

ESCOLHER 1 OPÇÃO · PRATO DE PEIXE

- Almofada de salmão fresco com molho de champanhe
- Filete de robalo com molho de manteiga e limão
- Lombo de bacalhau envolto em massa folhada

Acompanhamento: esmagada de batata ou batata corada, sobre espinafres ou couve portuguesa.

ESCOLHER 1 OPÇÃO · PRATO DE CARNE

- Naco do lombo com pimenta rosa, batata dauphinoise e legumes
- Costeletas de borrego com molho de menta, arroz selvagem e espargos
- Entrecôte grelhado com molho bearnês, batata nova gratinada e tomate provençal

Acompanhamento: batata dauphinoise, batata rösti ou arroz selvagem, com legumes ou puré de cenoura.

Sobremesa: uma à escolha (ver opções de sobremesa)

Vinho branco e tinto, imperial Super Bock, refrigerantes e água.

Ementa *Vegetariana / Vegan*

Esta ementa destina-se a convidados vegetarianos, veganos ou com alergias e intolerâncias. Para servir a todos os convidados ou trocar pratos entre ementas, o valor é sob consulta.

ENTRADA

- Creme de legumes

PRATO PRINCIPAL 1 (SUBSTITUI O PEIXE)

- Salada de abacate com manga, alface iceberg e molho de iogurte
- Salada de conchiglie e espargos
- Bruschetta com tomate e manjericão
- Coração de alcachofra recheado com cogumelos, tomate cherry e parmesão
- Cogumelos selvagens salteados em azeite com espargos verdes

PRATO PRINCIPAL 2 (SUBSTITUI A CARNE)

- Mini quiche de espinafres com rúcula e tomate cherry
- Tagliatelle gratinado com legumes da horta e mozzarella
- Fajitas recheadas com legumes e cheddar
- Lasanha de ratatouille e vegetais
- Legumes grelhados com azeite de tomilho
- Espetadas de tofu com azeite de ervas aromáticas
- Pimentos recheados com polenta, cogumelos e espargos

Tira-gosto: sorvete de limão com amêndoas torradas

Sobremesa: escolha do chef, fruta da época ou a sobremesa da ementa principal



Opções de *sobremesa*

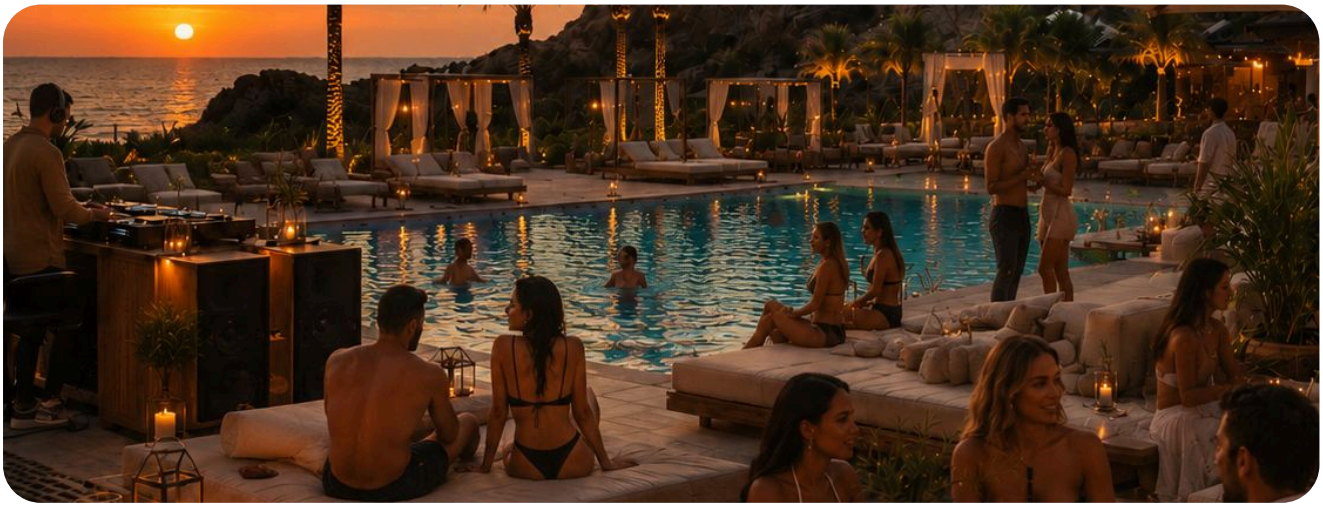
Escolham 1 sobremesa empratada — incluída nas ementas Encanto, Prestígio e Sublime.

- Panna cotta com coulis de manga
- Tarte de maçã
- Torta de laranja com sabayon de amarguinha e trufa de figo
- Cheesecake de caramelo salgado
- Brownie de chocolate
- Dueto do Algarve (torta de amêndoa e laranja)
- Petit gâteau de chocolate
- Sinfonia do amor com molho de frutos silvestres
- Trio algarvio (amêndoa, figo e alfarroba)

Buffet da *noite*

Incluído nas ementas Encanto, Prestígio e Sublime.

- Camarão cozido com lâminas de lima
- Seleção de queijos nacionais com tostas
- Doces caseiros
- Fruta da época laminada
- Sortido de doces, tartes e bolos
- Tábua de salgadinhos: chamuças de galinha, rissóis de camarão, pastéis de bacalhau, croquetes de carne e asinhas de frango



Extras para o *buffet da noite*

Sugestões para acrescentar ao evento

- Bifanas
- Pregos
- Canja
- Caldo verde
- Batatas fritas
- Pão com chouriço
- Saladas simples e compostas
- Wraps vegetarianos
- Leitão à Bairrada
- Asinhas de frango crocantes
- Hambúrguer no pão
- Cachorro-quente
- Tábua de charcutaria
- Perna de presunto inteira
- Perna de porco laminada ao momento
- Sapateira (mínimo de 1 por cada 10 pessoas)

Sugestões facultativas, com custo adicional. Valor sob consulta.

Bar da *noite*

Bar aberto depois do jantar — incluído em todas as ementas

- Vodka
- Baileys
- Martini
- Licor Beirão
- Gin Gordon's
- Vinho do Porto
- Amêndoa amarga
- Moscatel de Setúbal
- Whisky (3 variedades)
- Imperial Super Bock
- Vinho branco e tinto
- Refrigerantes
- Café

BAR DA NOITE — EXTRAS

Para acrescentar ao bar

- Tábua de shots
- Árvores de cocktails e gins
- Cocktails (mojito, caipirinha, daiquiri, piña colada, margarita...)
- Gins premium
- Vodka preta
- Tia Maria
- Tequila
- Rum

Valor sob consulta.



INCLUÍDO EM TODAS AS EMENTAS

Bolo de *casamento*

Oferecemos o bolo de casamento (100 g por adulto) e espumante para o brinde no corte do bolo, para os noivos e todos os convidados.

NOTAS IMPORTANTES

- Enviem-nos uma fotografia ou descrição do bolo que imaginam; confirmamos se está incluído ou indicamos o valor adicional.
- O topper não está incluído.
- Por segurança, não são permitidos sparkles no corte do bolo.

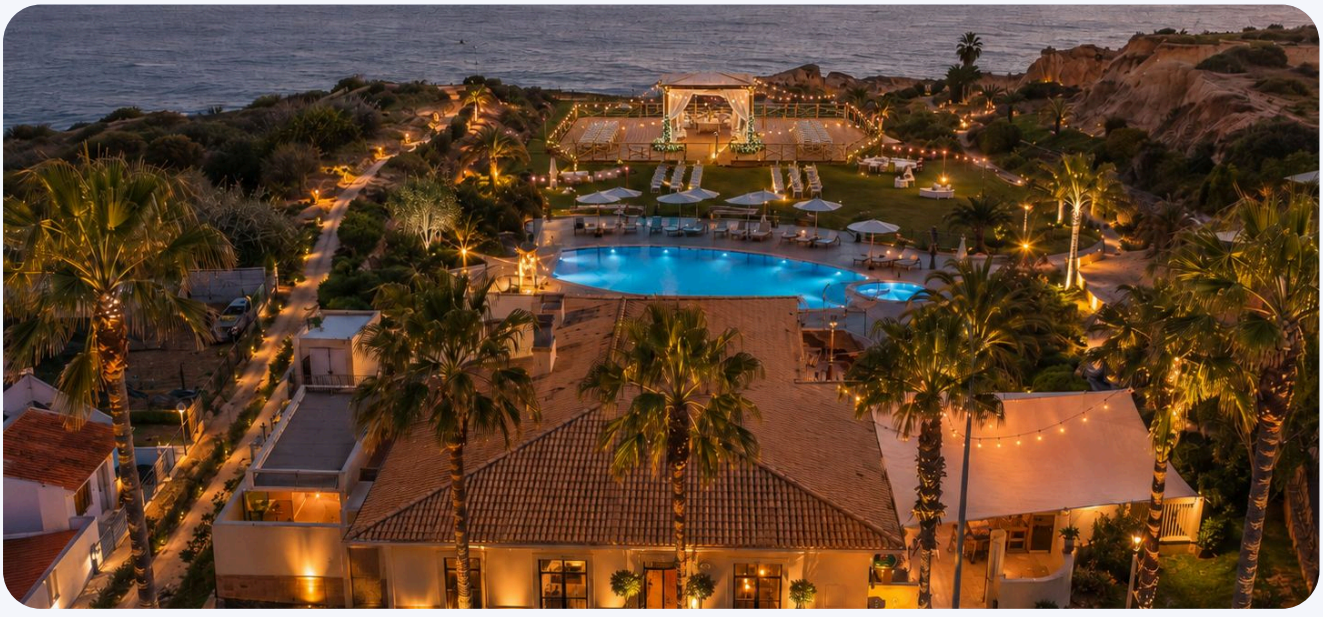
VALORES

Preçário

Preços sob consulta

Cada casamento no NOVA é preparado à medida — data, número de convidados, ementa e extras. Enviem-nos o vosso pedido e o vosso coordenador responde pessoalmente em 24 horas com uma proposta detalhada.

Incluído em todas as ementas: cocktail de boas-vindas, buffet da noite, bar aberto, bolo de casamento e espumante.



CONDIÇÕES

Condições *gerais*

Reserva e condições

As condições de reserva, pagamento e utilização do espaço acompanham a vossa proposta personalizada. O vosso coordenador explica cada ponto pessoalmente — sem letras pequenas.

01

O pedido

Escolha a data e fale-nos dos seus planos. Demora dois minutos.

02

A visita

Percorra o espaço connosco — em Burgau ou por videochamada — e sinta o ambiente.

03

A sua proposta

Em poucos dias, recebe uma proposta à medida, com ementa, montagem e cronograma.

04

A data garantida

Um sinal reserva a sua data. A partir daí, o seu coordenador planeia cada detalhe consigo.



NOVA

PRÓXIMOS PASSOS

Vamos planear *juntos.*

1 Escolham a data no nosso calendário online — a disponibilidade é em tempo real.

2 O vosso coordenador responde pessoalmente em 24 horas.

3 Visitem o NOVA, pessoalmente ou por vídeo, e provem as nossas ementas.

4 Recebem uma proposta personalizada e reservam a data.

VERIFICAR DISPONIBILIDADE →

Ou leiam o código para abrir o calendário

CONTACTO

+351 928 155 046

infonovabeachclub@gmail.com

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