



# Eventos Reuniões

Transforme o seu evento numa  
ocasião especial e inesquecível



# Um Refúgio Paradisiáco

Inspirado nas pessoas, arquitetura e património locais

---

A apenas 1h30 de Lisboa, no coração da Comporta, junto à reserva natural e a 15 minutos da praia, encontra-se o AlmaLusa Comporta.

A propriedade destaca-se pela pequena dimensão, decoração com produtos locais e uma verdadeira experiência portuguesa. A oferta gastronómica celebra ingredientes tradicionais e sazonais.

Ideal para eventos inesquecíveis, como reuniões, team buildings, workshops ou apresentações, o AlmaLusa combina a proximidade à capital, o charme único da Comporta e atividades exclusivas para criar momentos verdadeiramente especiais.



# Uma localização extraordinária

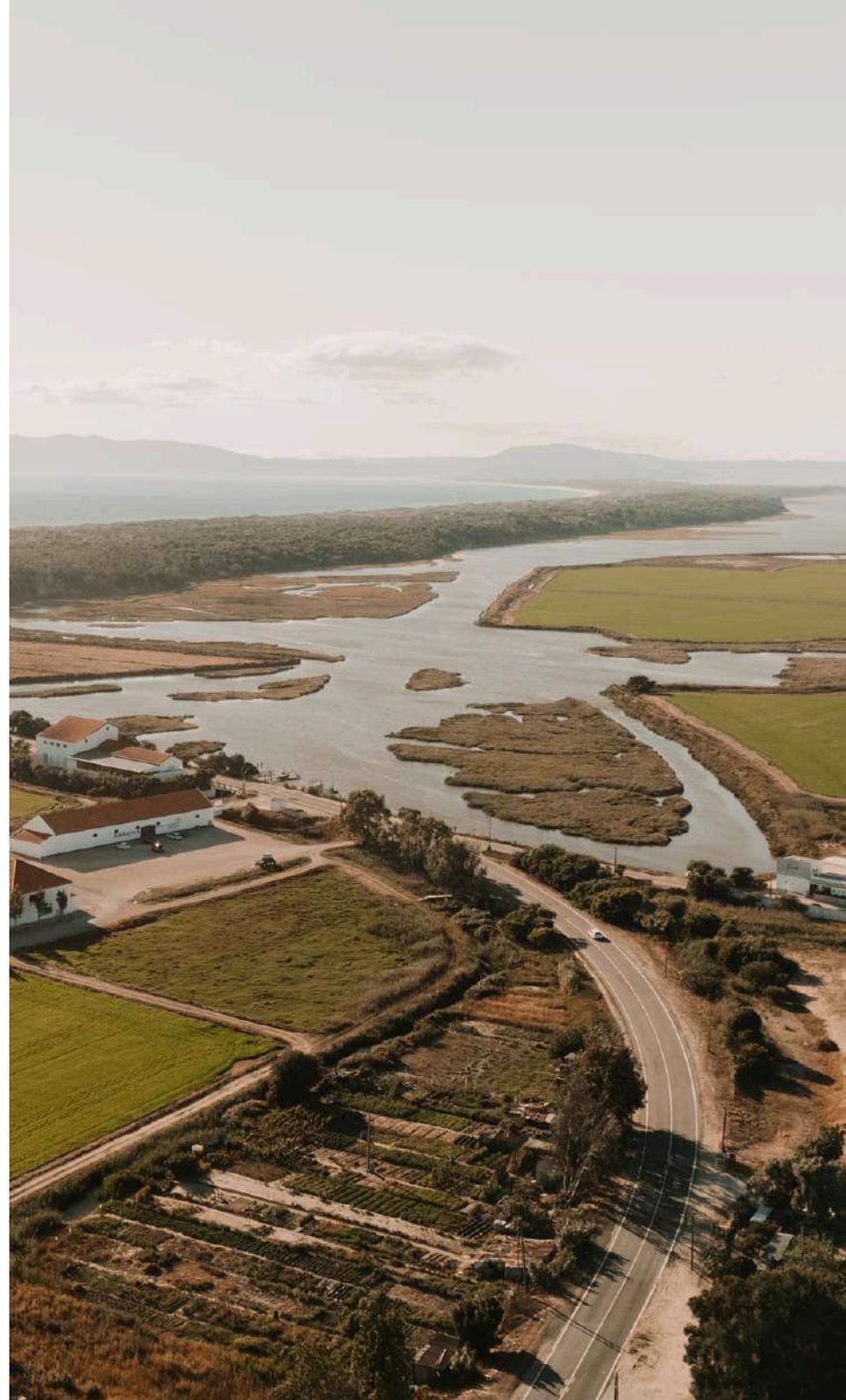
**Descubra a Comporta, o segredo mais bem guardado do litoral alentejano.**

---

Rodeada por deslumbrantes praias do litoral alentejano e vastos campos de arroz, a Comporta oferece um cenário único para eventos e reuniões.

A apenas 1h30 de Lisboa e do aeroporto, a localização combina acessibilidade com tranquilidade, proporcionando condições ideais para qualquer ocasião.

Descubra tudo o que esta região tem para oferecer, desde praias e natureza a comércio local e atividades únicas. O nosso serviço de Concierge, disponível 24/7, garante experiências memoráveis, como passeios a cavalo na praia, observação de golfinhos, provas de vinho em adegas locais ou golfe em campos excepcionais.





# Wellness Rooftop

---

O Wellness Rooftop é perfeito para reuniões e eventos de pequena dimensão. Com 56m<sup>2</sup>, o espaço semicoberto oferece versatilidade para diversos tipos de eventos, como reuniões, lançamentos de produtos, eventos fitness, cocktails e refeições privadas. A área lateral permite jantares em mesa corrida para até 30 pessoas, ideal para momentos mais intimistas.

## **Serviços disponíveis:**

Serviço de catering e bar

Wi-Fi

Aluguer de material audiovisual

Suporte elétrico para equipamentos audiovisuais

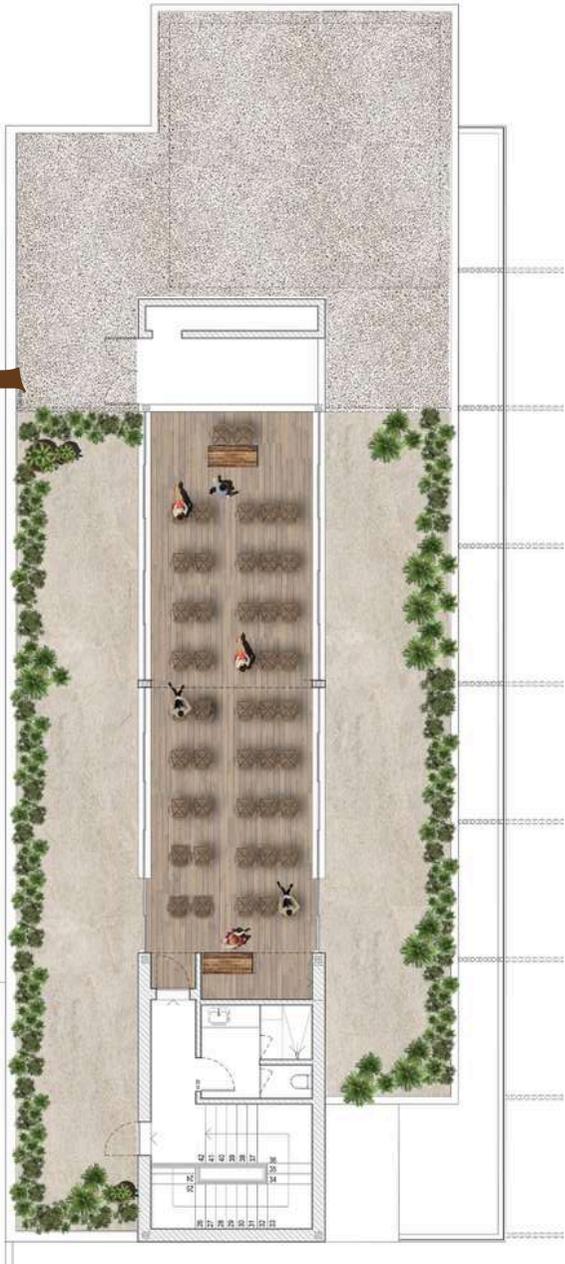
Casa de banho equipada com duche no mesmo piso para uso privado

Material de fitness disponível para aluguer, mediante disponibilidade

Estacionamento coberto, mediante custo e disponibilidade



# Wellness Rooftop



Layout	Capacidade (Pax)
Escola	45
Plateia	50
Cabaré	40
U	22
Em Pé	80
Fitness	20

# Library Bar

---

Localizado no piso -1, o Library Bar oferece 79m<sup>2</sup> e acomoda até 50 pessoas, dependendo da configuração. Equipado com um ecrã de 85" e fontes de água, é um espaço acolhedor e versátil, ideal para team building, reuniões, apresentações, almoços ou jantares corporativos. Dispõe também de uma área exterior privada para apoio ao evento.

## Serviços disponíveis:

Serviço de catering e bar

Wi-Fi

Smart TV 85" e Apple TV

Suporte elétrico para equipamentos audiovisuais

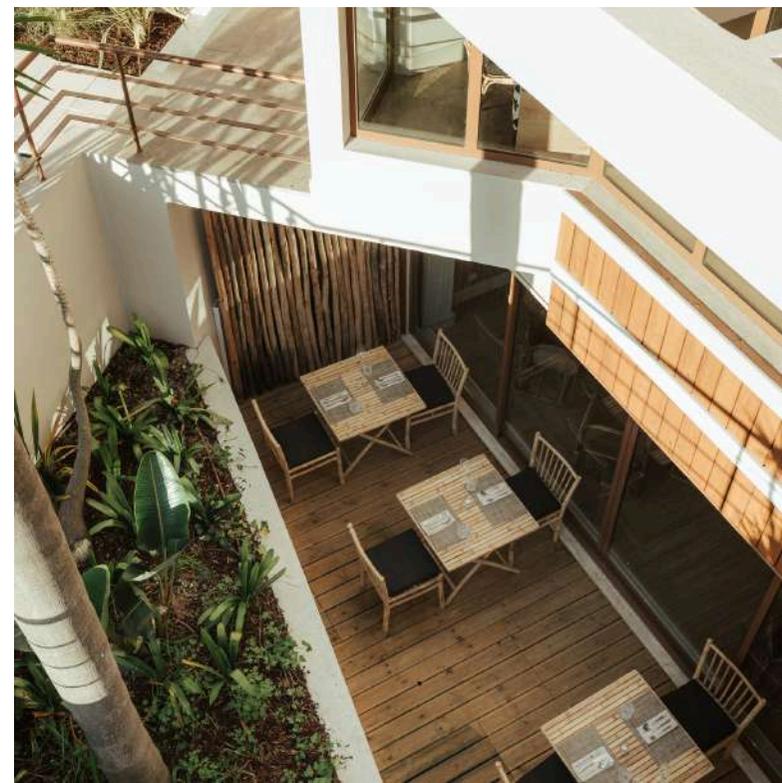
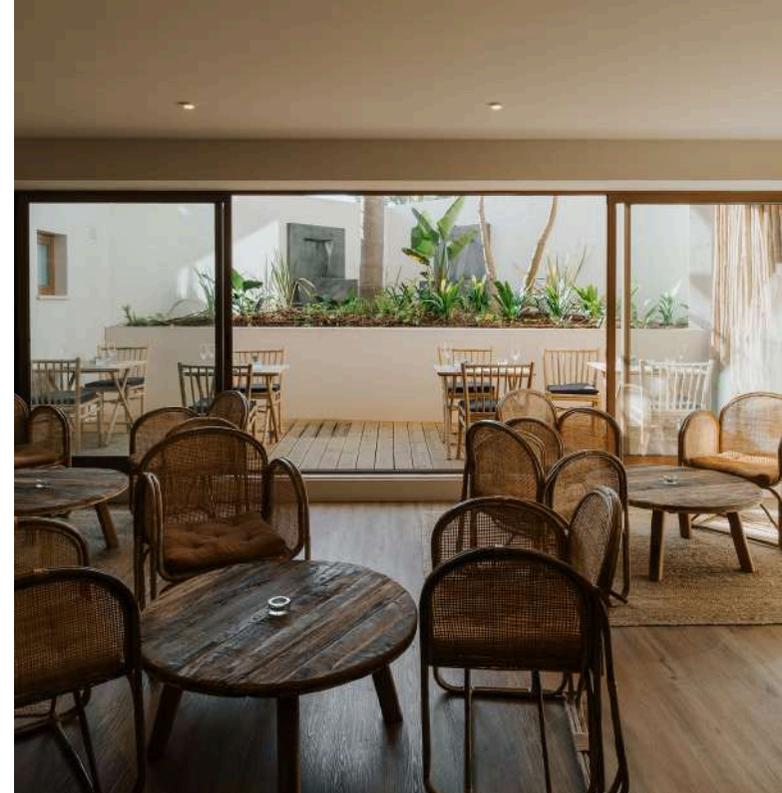
Casa de banho no mesmo piso para uso privado

Zona exterior exclusiva para utilização no decorrer do evento

Acesso fácil para pessoas com mobilidade condicionada

Serviço de bengaleiro

Estacionamento coberto, mediante custo e disponibilidade







# Sala Duna

---

Localizada no piso térreo, a sala Duna dispõe de 60m<sup>2</sup> e pode acomodar até 22 pessoas, dependendo da configuração escolhida. Luminosa e descontraída, a sala Duna é o espaço ideal para almoços e jantares executivos ou privados de pequena dimensão.

## **Capacidade da sala Duna:**

- Mesa corrida para um máximo de 8 pessoas
- Mesas sofás em formato L para um máximo de 22 pessoas



## **Serviços disponíveis:**

Serviço de catering, bar e buffet

Wi-Fi

Suporte elétrico para equipamentos audiovisuais

Casa de banho no mesmo piso

Zona exterior, esplanada da piscina

Serviço de bengaleiro

Estacionamento coberto, mediante custo e disponibilidade

# Sala Duna



Layout	Capacidade (Pax)
Sala de reuniões	8
Sala Refeições sentadas	30
Sala Refeições em pé	40

# The Rooftop Bar

---

Com 292m<sup>2</sup> (e 22m<sup>2</sup> de área privada) e vista para os campos de arroz e o pôr-do-sol, o The Rooftop Bar é ideal para eventos, almoços e jantares privados, apresentações, lançamentos de produtos, festas e desfiles de moda.

## Serviços disponíveis:

Serviço de catering, bar e buffet

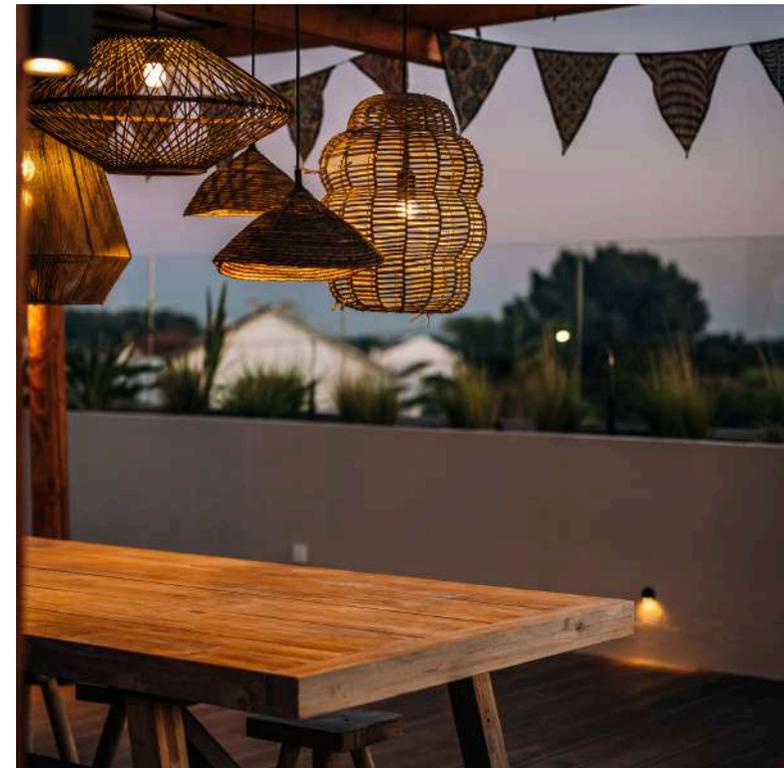
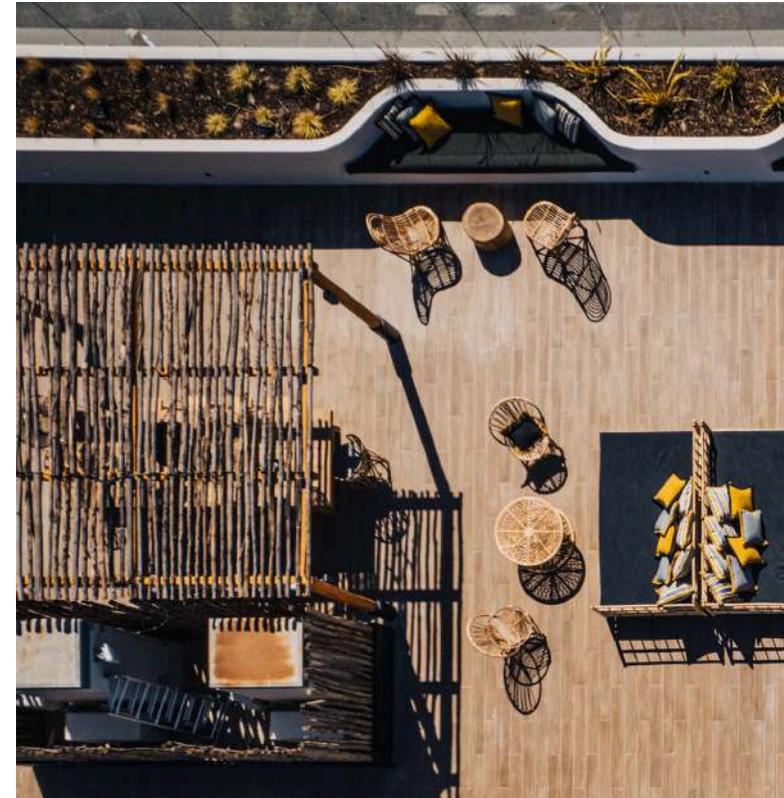
Zona de Welcome Desk

Wi-Fi

Suporte elétrico para equipamentos audiovisuais

Serviço de bengaleiro

Estacionamento coberto, mediante custo e disponibilidade



Layout	Capacidade (Pax)
Refeições Sentadas	100
Em Pé	180

# The Rooftop Bar





# Suites

---

Pode optar por uma das nossas suítes para uma reunião intimista. A Suite Deluxe, a maior do hotel e a única com o quarto separado do restante espaço, é especialmente recomendada. Situada no primeiro piso, com vista para o pôr-do-sol e arrozais, a Suite Deluxe oferece uma sala equipada para reuniões de pequena dimensão. Este espaço acomoda de 4 a 10 pessoas, tem 50m<sup>2</sup> e uma varanda exterior privada.

## **Serviços disponíveis:**

Serviço de catering, bar e buffet

Wi-Fi

Smart TV da LG com ecrã de 55"

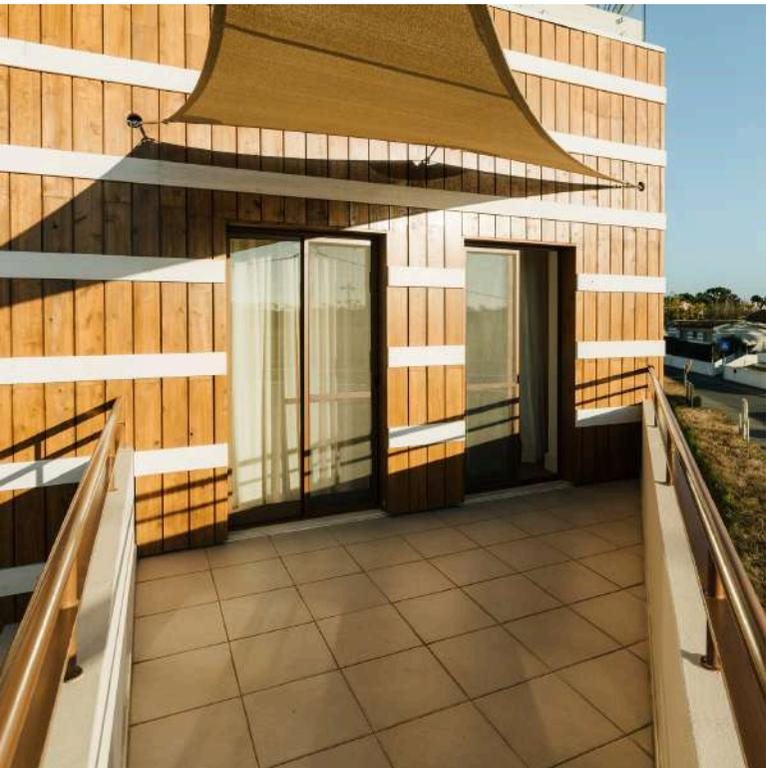
Suporte elétrico para equipamentos audiovisuais

Casa de banho

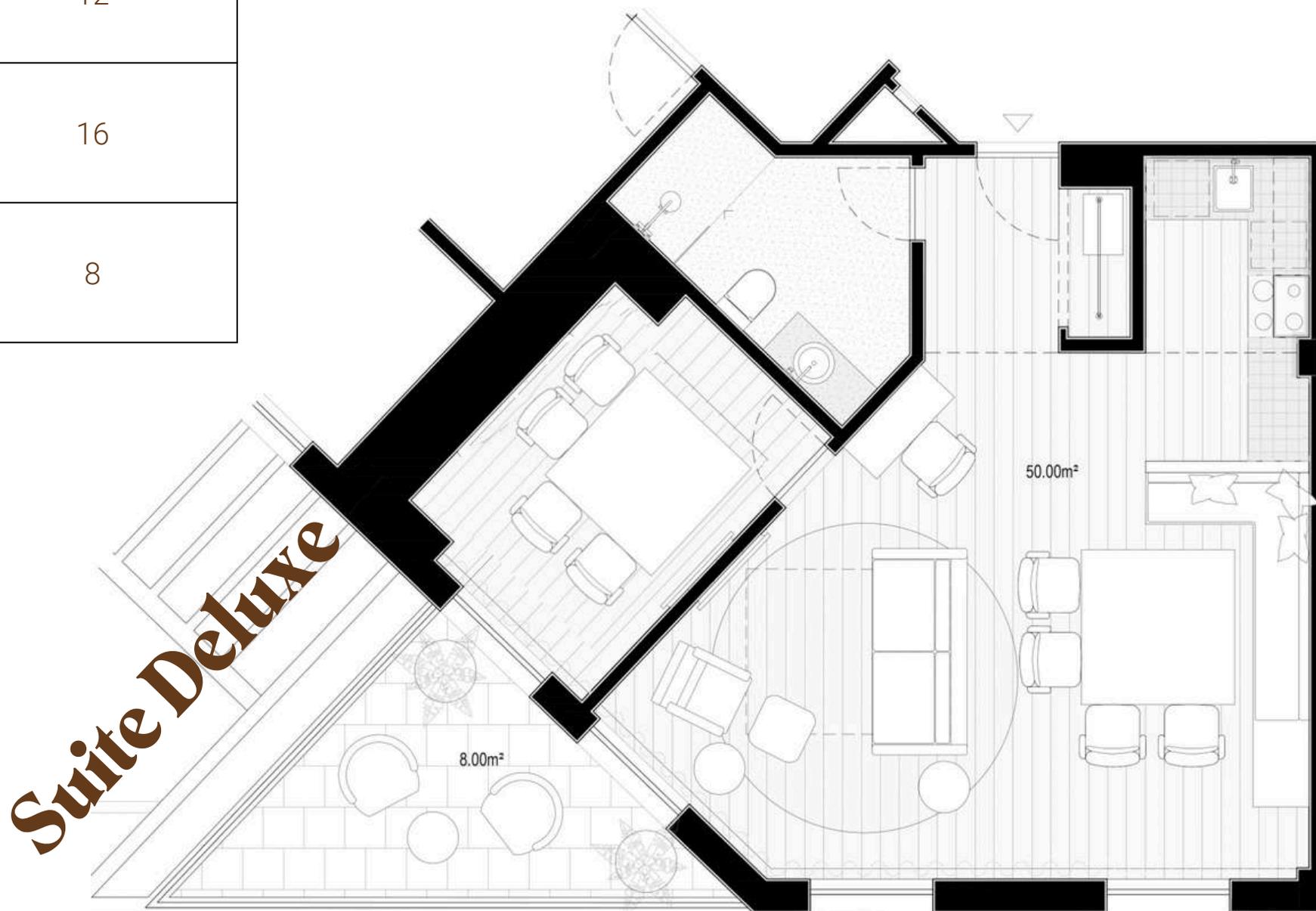
Zona exterior, varanda privada

Serviço de bengaleiro

Estacionamento coberto, mediante custo e disponibilidade



Layout	Capacidade (Pax)
Sala Mesa Única	12
Sala Plateia	16
Quarto Mesa Única	8



# Auditório

---

Está situado na **Junta de Freguesia da Comporta**, a 200 metros do hotel, cerca de 3 minutos a pé.

Tem **84/86 lugares sentados**, com a possibilidade de acrescentar mais cadeiras.

O local não possui microfones, projetor ou outros equipamentos tecnológicos, contando apenas com algumas colunas.





Complete o seu evento com o nosso  
**Kit de Banquetes**



# CONHEÇA O CHEF

## Wilson Costa

---

Desde muito cedo, Wilson Costa desenvolveu uma forte ligação à gastronomia, crescendo rodeado pelos sabores e tradições culinárias da sua família. Aos 15 anos, decidiu seguir a carreira de chef de cozinha e ingressou na Escola de Hotelaria e Turismo de Santarém. O seu profundo respeito pelos produtos da região Oeste, especialmente o peixe e o marisco, é evidente nas suas criações, que misturam sabores tradicionais portugueses com influências internacionais, como a asiática, e técnicas inovadoras da cozinha molecular.

Ao longo da sua carreira, Wilson adquiriu uma vasta experiência, incluindo três anos como braço direito do Chef Louis Anjos no restaurante estrelado do Suites Alba Resort & Spa. Trabalhou também no Tágide, em Lisboa, sob a orientação do Chef Nuno Diniz, e foi responsável pela abertura do restaurante gastronómico Mon-Chic, no Macdonald Resort & Spa, em Monchique, que foi distinguido com o prémio Revelação 2017 pelo guia Boa Cama Boa Mesa. O seu percurso inclui ainda uma passagem pelo Vale d'Oliveiras Quinta Resort & Spa, um resort de 5 estrelas no Algarve.

Atualmente, Wilson Costa é o Chef do AlmaLusa Comporta, onde encanta os hóspedes com as suas criações culinárias únicas.



# Coffee breaks

---

Rio Tejo  
Rio Sado



# Rio Tejo

Café  
Descafeinado  
Chá  
Leite

Água com e sem gás  
Sumo de laranja  
Ice Tea Caseiro

**7€ por pessoa**

Bolachas Caseiras



# Rio Sado

---

Café  
Descafeinado  
Chá  
Leite  
Água com e sem gás

Sumo de laranja  
Home made Ice Tea  
Bolachas Caseiras  
Mini Pastelaria  
Finger Sanduíches

**10€ por pessoa**



# Set Menu

---

## **Política de confirmação e cancelamento**

50% do valor total será cobrado na adjudicação, e os restantes 50% deverão ser pagos até 7 dias antes do evento. Caso o cancelamento ocorra após esse prazo, será cobrado o valor total referente às refeições.

Menu 1

Menu 2

Menu 3



Escolha de 1 item em cada momento para todo o grupo  
Mínimo 12 pessoas  
Aviso prévio de uma semana

### **Entradas**

Caldo verde  
Crocante de cogumelos e queijo  
Mini quiche de camarão com salada  
Salada de batata, rosbife e mostarda

### **Prato Principal**

Salmão assado, cremoso de espinafres, terrina de batata, crocante de batata e legumes  
Lombinhos de porco, açorda de espargos, legumes  
Arroz cremoso de cogumelos e espargos

### **Sobremesa**

Creme brulle de limão com gelado de canela  
Cremoso de chocolate e torta de alfarroba com gelado de laranja  
Fruta da laminada

# Menu 1

35€ por pessoa



Escolha de 1 item em cada momento para todo o grupo  
Mínimo 12 pessoas  
Aviso prévio de uma semana

### **Entradas**

Sopa de abóbora assada  
Salada de espargos com bearnês e presunto  
Ovo 64°C cremoso de ervilhas e enchidos  
Quiche de legumes e ricota

### **Prato Principal**

Bacalhau assado, puré de grão, espinafres, crocante de azeitona e broa de milho  
Arroz cremoso de camarão, abóbora e gengibre  
Lombinho de vitela branca, terrina de batata e legumes jovens  
Massa fresca com burrata e molho pesto

### **Sobremesa**

Panacotta de especiarias, laranja e abóbora  
Mil-folhas de alfarroba e amêndoa com gelado de amarguinha  
Pera caramelizada, creme de queijo e frutos secos  
Fruta laminada

# Menu 2

---

45€ por pessoa

# Menu 3

---

## 55€ por pessoa

Caso o cliente opte por incluir dois pratos (peixe e carne), será acrescentado um custo adicional de 22€.



Escolha de 1 item em cada momento para todo o grupo

Mínimo 12 pessoas

Aviso prévio de uma semana

### **Entradas**

Creme de castanha e boletos

Carpaccio de bacalhau, molho vierge e puré de grão

Salada de pato, fruta da época e frutos secos

Salada quente de cogumelos e queijo chevre

### **Prato Principal**

Corvina corada, couve confitada e cremoso de batata

A nossa versão de polvo à lagareiro com batata doce

Perna de pato confitada, croquete de miúdos e xerém de cogumelos

Couve flor assada com romesco e limão

### **Sobremesa**

Brownie de chocolate com gelado de pistachio

Cheesecake de laranja com gelado de gengibre

Nossa versão de merengue de limão

Fruta laminada



# Buffet

---

Opção 1

Opção 2



# Buffet

Opção 1 | 30€ por pessoa

Mínimo 20 pessoas

## **Saladas Simples**

Alface, Tomate, Cenoura, Cebola roxa, Pepino

## **Saladas Compostas**

Salada de grão com bacalhau, massa com salame e molho cocktail, escabeche de peixe, salada de couve roxa e citrinos, abóbora assada com queijo e rúcula, salada de feijão e charcutaria, salada de ovas, mexilhões à espanhola

Azeitonas marinadas, croquetes, pastéis de bacalhau com chutney de tomate, tábua de queijos e charcutaria

## **Pratos Principais**

Caldo verde

Polvo à lagareiro

Rosbife com batata a padeiro e legumes

Lasanha de legumes

Arroz branco, batata assada, legumes ao vapor, legumes grelhados

## **Sobremesas**

Panacota de morango, verrine de chocolate, banana e caramelo, leite creme, brownie de chocolate, pudim de ovos, fruta fresca laminada



# Buffet

Opção 2 | 40€ por pessoa

Mínimo 20 pessoas

## **Saladas Simples**

Alface, Tomate, Cenoura, Cebola roxa, Pepino

## **Salada Composta**

Salada de grão com bacalhau, escabeche de peixe, salada de couve roxa e citrinos, abóbora assada com queijo e rúcula, salada de feijão e charcutaria, salada de polvo, salada de frango com abacaxi

## **Pratos Principais**

Creme de Abobora

Bacalhau gratinado com broa

Corvina ao sal

Perna de borrego assada com batata à padeiro

Estufado de novilho

Lasanha de legumes

Arroz branco, batata assada, legumes ao vapor, legumes grelhados

## **Sobremesas**

Crumble de fruta com creme inglês, verrine de cereja e chocolate, churros com molho de chocolate, tiramisu, bolo de chocolate húmido, pudim de ovos, fruta fresca laminada

# Para Partilhar

---

40€ por pessoa



## **À chegada**

Couvert sugestão do chef

## **Na mesa**

Carpaccio de novilho

Creme de Abóbora assada e coentros

Crocantes do Chef

## **Para Confortar**

Arroz cremoso de cogumelos e tomate seco

Bacalhau à Brás

Arroz de forno com terrina de borrego

## **Para finalizar**

Creme brulle de laranja e alecrim

Bolo húmido de chocolate com cremoso de matcha

A nossa versão de arroz doce

Fruta Laminada



# Cocktail Dinatoire

95€ por pessoa

4H serviço total (2H comidas e 4H bebidas bar aberto)  
Mínimo 20 pessoas

## **Comidas**

Gaspacho

Ostras

Croquete de rabo de boi

Húmus e guacamole

Mini tacos de tartaro de atum

Focaccia de frango crocante

Mini hamburguês

Wrap vegetariano

Mini Pavlova

Mil folhas

## **Bebidas**

Vinho Branco, rosé, tinto e espumante seleção AlmaLusa

Cerveja de pressão

Águas e refrigerantes

Gin, vodka, rum, whisky seleção AlmaLusa



Bebidas de

# Boas-vindas

---

Praia do Pego  
Praia do Carvalho  
Praia da Comporta  
Suplemento de canapés



# Praia do Pego

---

Vinho branco e tinto  
Seleção AlmaLusa  
Sumo Natural  
Refrigerantes

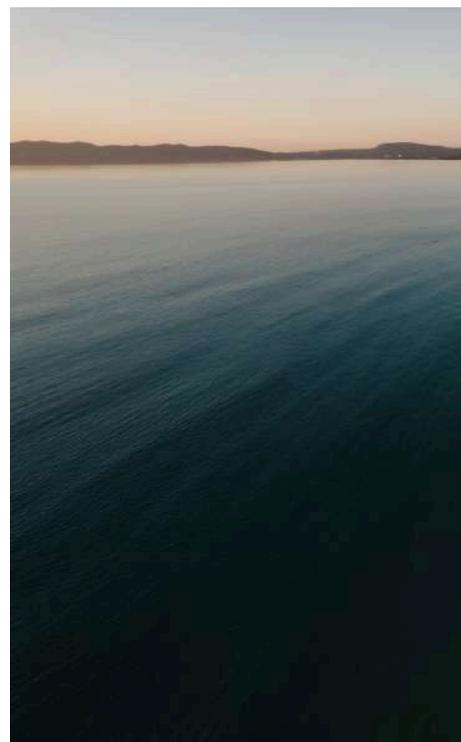
30 minutos | **9€ por pessoa**  
1H | **14€ por pessoa**



# Praia do Carvalhal

Vinho branco e tinto  
Espumante  
Gin  
Vodka  
Sumo Natural  
Refrigerantes

30 minutos | **14€ por pessoa**  
1H | **20€ por pessoa**



# Praia da Comporta

Champagne  
Vinho branco e tinto  
Seleção Premium  
Gin  
Vodka  
Sumo Natural  
Refrigerantes

30 minutos | **30€ por pessoa**  
1H | **45€ por pessoa**

# Canapés

---



1 unidade por pessoa **2.5€**

3 unidades por pessoa **7€**

6 unidades por pessoa **14€**

9 unidades por pessoa **20€**

Ostras

Beline de Salmão

Shot de Abobora e gengibre

Mini cones tártaro de atum

Falafel

Croquetes de Rabo de Boi

Torresmo de Rissol



# Bebidas

---

Cegonha  
Arrozais



# Cegonha

Vinho branco  
Vinho tinto  
Seleção AlmaLusa  
Refrigerantes  
**15€ por pessoa**



# Arrozais

---

Vinho branco, rosé, tinto  
Seleção Premium  
Espumante Português  
Refrigerantes

**22€ por pessoa**



Suplementos

# Digestivos

Melides  
Comporta

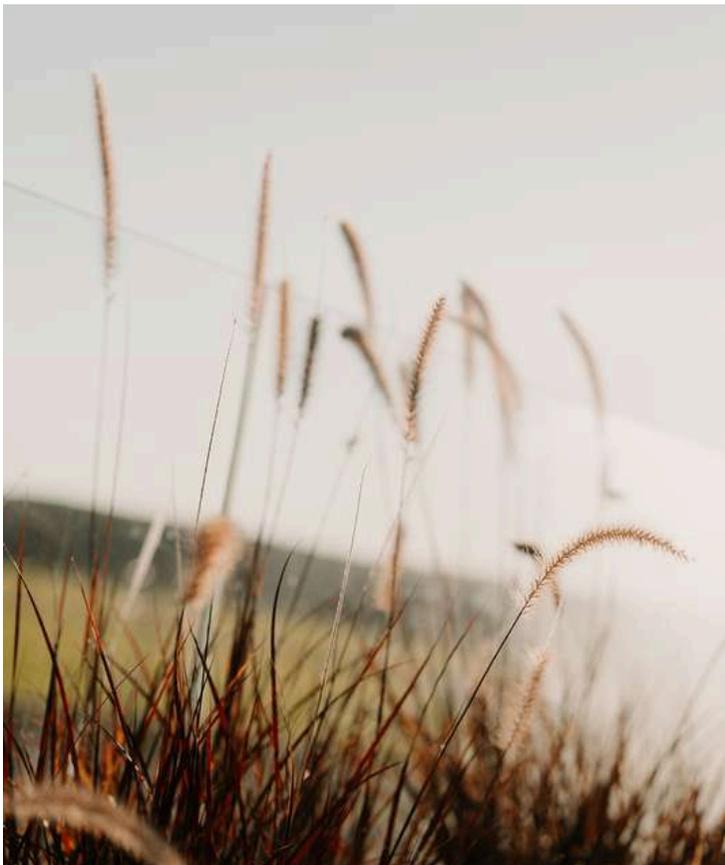


# Melides

---

Vinho do Porto  
Moscatel

**6€ por dose**



# Comporta

Medronho  
Vinho do Porto  
Moscatel  
Whisky  
Água Ardente Velha  
**9€ por dose**



# Bar aberto

---

AlmaLusa  
Comporta



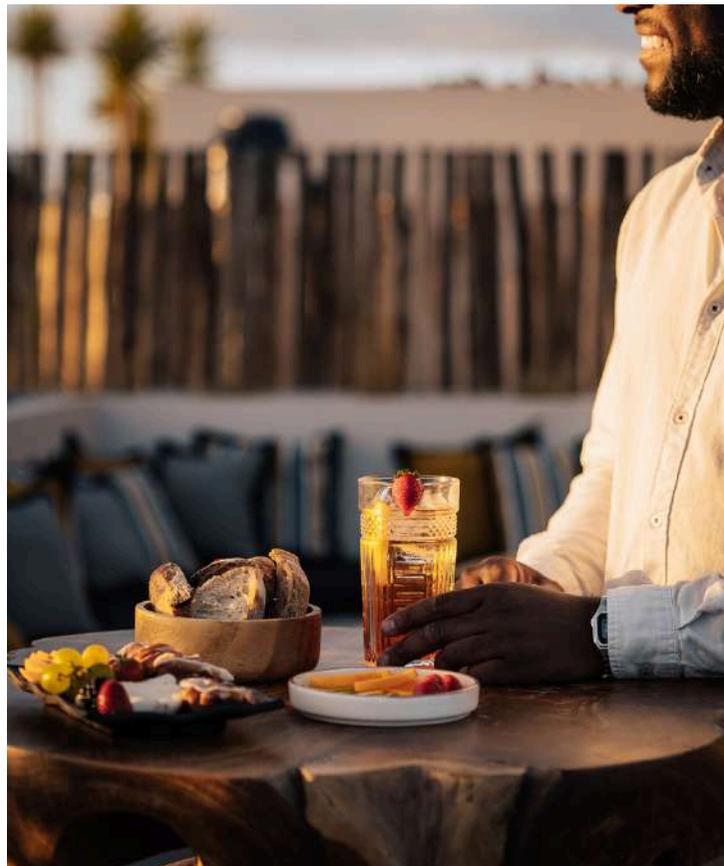
# AlmaLusa

---

Vinho Branco  
Vinho Rosé  
Vinho Tinto  
Seleção de Vinhos AlmaLusa

Espumante Português  
Sangria AlmaLusa  
Cerveja à pressão  
Refrigerantes

2H | **35€ por pessoa**  
3H | **45€ por pessoa**



# Comporta

Vinho Branco  
Vinho Rosé  
Vinho Tinto  
Seleção de Vinhos AlmaLusa  
Espumante Português  
Sangria AlmaLusa  
Cerveja à pressão

Gin  
Vodka  
Rum  
Cocktails Clássicos  
Refrigerantes  
2H | **50€ por pessoa**  
4H | **90€ por pessoa**



## **Consulte os nossos Pacotes de Reuniões.**

Para eventos de maior dimensão ou personalizados, por favor contacte-nos.

## **AlmaLusa Comporta**

Rua Pedro Nunes, n.º 3, 7580-652 Comporta, Portugal

[Ver no mapa](#)

## **E-mail**

[info.cp@almalusahotels.com](mailto:info.cp@almalusahotels.com)

## **Número de telefone**

(+351) 265 098 600

[www.almalusahotels.com](http://www.almalusahotels.com)

