
OLD COURSE
VILAMOURA
CHRISTMAS MENUS
MENUS DE NATAL

ABOUT OLD COURSE VILAMOURA

With over 50 years of legacy, the Old Course Vilamoura has been reinvented for those who dare to dream of a tailor-made event.

The recently renovated clubhouse blends timeless elegance with contemporary sophistication, offering the perfect setting not only for golfers, but for anyone seeking a unique and exclusive venue. Whether it's a corporate gathering, a social celebration or a more intimate occasion with a smaller guest list, this is a place where every detail matters. Surrounded by the natural beauty of the course, enhanced by a carefully curated culinary offering and supported by a dedicated and professional team, the Old Course Vilamoura is a stage worthy of your most memorable moments.

SOBRE O OLD COURSE VILAMOURA

Com mais de 50 anos de legado, o Old Course Vilamoura vê agora o seu produto reinventado e adaptado para todos aqueles que ousam sonhar com um evento feito à sua medida.

O clubhouse, recentemente renovado, combina a elegância da tradição com a sofisticação contemporânea, criando o cenário ideal não só para quem joga golfe, mas também para quem procura um espaço exclusivo para celebrar. Seja um evento corporativo, uma ocasião social ou um momento mais íntimo, com um círculo mais reservado, este é um lugar onde cada detalhe conta. A envolvência natural do campo, a proposta gastronómica cuidadosamente pensada e um serviço de excelência garantido por uma equipa experiente e dedicada fazem do Old Course Vilamoura um palco à altura de qualquer ocasião especial.

OPTION 1
OPÇÃO 1

45.00 €
per person | *por pessoa*

TO SHARE

CHEESE AND CHARCUTERIE BOARD

Selection of cheeses and cured meats, fresh bread, toasts, and assorted sweets

STARTER

PUMPKIN VELOUTÉ WITH TOASTED PINE NUTS

Delicate pumpkin cream garnished with gently toasted pine nuts

FISH

“ROUPA VELHA” OF CODFISH

Traditional dish made with codfish cheeks, enriched with virgin olive oil and fragrant garlic

OR

MEAT

STUFFED TURKEY ROLL

Chestnuts, chicken liver, curgete and basmati rice

DESSERT

HAZELNUT AND CINNAMON SPONGE CAKE

Light sponge cake served with hazelnut cream and cinnamon mousse, finished with toasted hazelnut tuile and crispy chocolate

(Drinks included : wines, water, juices, coffee and tea)

PARA PARTILHAR

MESA DE QUEIJOS E ENCHIDOS

Variedade de queijos e enchidos, pão fresco, tostas e doces selecionados

ENTRADA

VELOUTÉ DE ABÓBORA E PINHÕES TORRADOS

Creme suave de abóbora guarnecido com pinhões delicadamente torrados

PEIXE

“ROUPA VELHA” DE BACALHAU

Tradicional prato de caras de bacalhau, enriquecido com azeite virgem e alho perfumado

OU

CARNE

ROLO DE PERÚ RECHEADO

Castanhas, fígado de galinha, courgete e arroz basmati

SOBREMESA

PÃO DE LÓ COM AVELÃ E CANELA

Pão de ló delicado acompanhado de cremoso de avelã e mousse de canela, finalizado com telha de avelã torrada e crocante de chocolate

(Bebidas incluídas : vinhos, águas, sumos, café e chá)

OPTION 2
OPÇÃO 2

65.00 €
per person | *por pessoa*

TO SHARE

CHEESE AND CHARCUTERIE BOARD

Selection of cheeses and cured meats, fresh bread, toasts, and assorted sweets

STARTER

GAME BIRD AND MUSHROOM TERRINE

Terrine of game birds with dried fruits and wild mushrooms

FISH

SLOW-COOKED OCTOPUS

Tender octopus served with turnip greens, smashed potatoes, and artisanal pickles of red onion, garlic, and thyme

OR

MEAT

ROAST KID GOAT WITH SAFFRON RICE

Roast kid goat accompanied by turnip greens, rustic potatoes, and oven-baked rice with giblets, delicately flavored with saffrone

DESSERT

SPICED CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée delicately infused with cinnamon and nutmeg, served with a crunchy ginger biscuit

(Drinks included : wines, water, juices, coffee and tea)

PARA PARTILHAR

MESA DE QUEIJOS E ENCHIDOS

Variedade de queijos e enchidos, pão fresco, tostas e doces selecionados

ENTRADA

TERRINA DE AVES E COGUMELOS

Terrina de aves de caça com frutos secos e cogumelos silvestres

PEIXE

POLVO COZINHADO A BAIXA TEMPERATURA

Polvo delicado servido com grelos, batata a murro e pickles artesanais de cebola roxa, alho e tomilho

OU

CARNE

CABRITO ASSADO COM ARROZ DE AÇAFRÃO

Cabrito assado acompanhado de grelos, batata rústica e arroz de forno com miúdos aromatizado com açafrão

SOBREMESA

CREME BRULÉ DE ESPECIARIAS

Creme brulé delicadamente infusionado com canela e noz-moscada, servido com crocante bolacha de gengibre

(Bebidas incluídas : vinhos, águas, sumos, café e chá)

TERMS & CONDITIONS

TERMOS E CONDIÇÕES

GENERAL INFORMATION

This document sets out the Terms and Conditions applicable to group bookings with pre-defined menus, provided by the Old Course Vilamoura restaurant.

With the aim of ensuring the highest quality of service and a positive experience for all involved, these conditions are designed to ensure efficient management of bookings and promote clarity in the responsibilities of both parties.

All images presented in promotional materials or menus are for illustrative purposes only. The final presentation may vary depending on the season, availability of ingredients or the chef's style.

DEFINITION OF GROUP

For the purposes of these conditions, a ‘group’ is considered to be any reservation with a minimum of 12 adult participants. For groups smaller than this number, the general operating conditions and the respective restaurant menu in force apply.

INFORMAÇÃO GERAL

O presente documento estabelece os Termos e Condições aplicáveis às reservas de grupos com menus pré-definidos, disponibilizados pelo restaurante Old Course Vilamoura.

Com o objetivo de garantir a máxima qualidade do serviço e uma experiência positiva para todos os envolvidos, estas condições visam assegurar uma gestão eficiente das reservas, promover clareza nas responsabilidades de ambas as partes.

Todas as imagens apresentadas nos materiais promocionais ou menus são meramente ilustrativas. A apresentação final pode variar consoante a estação, disponibilidade dos ingredientes ou estilo do chef.

DEFINIÇÃO GRUPO

Para efeitos destas condições, considera-se “grupo” qualquer reserva com um mínimo de 12 participantes adultos. Para grupos inferiores a este número, aplicam-se as condições gerais de funcionamento e o respetivo menu do restaurante em vigor.

CAPACITY

The Old Course Vilamoura has a capacity of 48 seats indoors and 66 seats outdoors.

MENUS

- The restaurant offers a selection of predefined Group Menus, which can be adapted upon prior request.
- All participants must choose the same menu, except in cases of previously communicated dietary restrictions, intolerances or special dietary requirements.
- Personalised menus can be proposed and quoted on a case-by-case basis, upon request and with sufficient advance notice.

By confirming a group reservation with a menu, the customer declares that they have read, understood and fully accepted the terms described below..

CAPACIDADE DO ESPAÇO

O Old Course Vilamoura apresenta uma capacidade no interior de 48 lugares e no exterior 66 lugares.

MENUS

- O restaurante disponibiliza um conjunto de Menus de Grupo pré-definidos com a possibilidade de adaptação mediante solicitação prévia.
- Todos os participantes deverão optar pelo mesmo menu, salvo exceções previamente comunicadas relacionadas com restrições alimentares, intolerâncias ou requisitos dietéticos especiais.
- Menus personalizados podem ser propostos e orçamentados caso a caso, mediante solicitação com a devida antecedência.

Ao confirmar uma reserva de grupo com menu, o cliente declara ter lido, compreendido e aceite integralmente os termos abaixo descritos.

RESERVATION PROCESS

RESERVATION REQUEST

Reservation requests must be sent in writing to restaurant@oldcoursevilamoura.com and include:

- Name of the person responsible for the reservation
- Desired date and time
- Estimated number of participants
- Indication of the selected menu (or request for a personalised suggestion)
- Relevant information (allergies, dietary requirements, special needs)

RESERVATION CONFIRMATION

The reservation will only be considered confirmed after written confirmation has been sent by the restaurant and after receipt of the respective deposit payment.

PROCESSO DE RESERVA

PEDIDO DE RESERVA

As solicitações de reserva deverão ser enviadas por escrito para restaurant@oldcoursevilamoura.com e incluir:

- Nome do Responsável pela Reserva
- Data e hora pretendidas
- Número estimado de participantes
- Indicação de menu selecionado (ou pedido de sugestão personalizada)
- Informações relevantes (alergias, regime alimentar, necessidades especiais)

CONFIRMAÇÃO DA RESERVA

A reserva apenas será considerada confirmada após envio de confirmação escrita por parte do restaurante e após receção do respetivo pagamento de sinal.

NUMBER OF PARTICIPANTS

- The food offer presented requires a minimum number of guests according to the types of menu presented:
    - Set Menu, requires a minimum of 12 participants
    - Buffet, requires a minimum of 30 participants
- The final number of participants must be confirmed at least 72 hours before the reservation date.
- This number will serve as the basis for the final invoice, unless the actual number of participants is higher
- Any changes to the number of participants, menu or schedule must be communicated at least 72 hours in advance.
- Acceptance of changes is subject to operational availability.

SPECIAL MENUS / FOOD RESTRICTIONS

- We offer menus adapted to dietary restrictions (vegetarian, vegan, gluten-free, etc.) upon prior request. This kit already includes a 100% vegan option.
- The prices of these menus will be adjusted according to the type of base menu selected.

NÚMERO DE PARTICIPANTES

- A oferta de comida apresentada requer um mínimo de convidados de acordo com os tipos de menu apresentado:
    - Set Menu, requer um mínimo de 12 participantes
    - Buffet, requer um mínimo de 30 participantes
- O número final de participantes deverá ser confirmado até 72 horas antes da data da reserva.
- Este número servirá de base para a faturação final, exceto se o número real de participantes for superior
- Qualquer alteração ao número de participantes, menu ou horário deverá ser comunicada com pelo menos 72 horas de antecedência.
- A aceitação de alterações está sujeita à disponibilidade operacional.

MENUS ESPECIAIS / RESTRIÇÕES ALIMENTARES

- Disponibilizamos menus adaptados a restrições alimentares (vegetarianos, veganos, sem glúten, etc.) mediante pedido prévio. Neste kit já contemplamos uma opção 100% Vegan.
- Os preços destes menus serão ajustados de acordo com o tipo de menu base selecionado.

EXCLUSIVITY

- Group reservations do not automatically grant exclusive use of the space.
- If total or partial exclusivity is required, it must be requested at the time of booking and is subject to a specific quote and additional conditions.
- Availability depends on the time of year, the space's schedule, and the restaurant's operating policy.

CATERING SERVICE

Any menu, buffet or other service requested included in this document and provided on a catering basis will be subject to an additional service charge.

The fee will be calculated based on the location of the event, venue conditions, duration of service, materials required and other factors relevant to the operation of the service.

This assessment will be made based on a site visit by the restaurant operations manager together with the event/sales coordinator.

EXCLUSIVIDADE

- A reserva de grupo não confere automaticamente direito a uso exclusivo do espaço.
- Caso seja necessária exclusividade total ou parcial, deverá ser solicitada no momento da reserva e está sujeita a orçamento específico e condições adicionais.
- A disponibilidade depende da época do ano, da programação do espaço e da política de funcionamento do restaurante.

SERVIÇO DE CATERING

Qualquer menu, buffet ou outro serviço solicitado incluído no presente documento e executado em regime de catering estará sujeito a uma taxa de serviço adicional.

A taxa será calculada com base na localização do evento, condições do local, duração do serviço, materiais necessários e outros fatores relevantes para a operacionalização do serviço.

Esta avaliação será feita em função da visita ao local pelo responsável das operações do restaurante juntamente com o(a) coordenador(a) do evento / venda.

PAYMENT TERMS

- 50% – At the time of booking (non-refundable)
- 50% – 10 days before the start of the event
- The invoice will be issued to the operator or end customer, as indicated in the booking after the event has taken place
- Billing details must be provided in advance.

Any additional extras must be paid for on the day of the event directly at the restaurant

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 50% – No momento da Reserva (não reembolsável)
- 50% – 10 dias antes do início do evento
- A fatura será emitida ao operador ou cliente final, conforme indicação na reserva após a realização do evento
- Os dados de faturação devem ser fornecidos previamente.

Quaisquer extras adicionais devem ser liquidados no dia do evento diretamente no restaurante.

CANCELLATION / REFUND OF PAYMENTS

Cancellations/changes requested up to the release period indicated below will not incur penalties:

- Up to 45 days: March, April, May, June, July, August, September, and October
- Up to 30 days: January, February, November, and December

No-shows, cancellations, and changes requested after the release period will be charged in full.

The above terms apply exclusively to orders that include only Food & Beverage (F&B) services. For orders that include golf, accommodation or other services, the terms and conditions set out in the respective commercial agreements in force shall apply.

CANCELAMENTO / DEVOLUÇÃO DE VALORES

Os cancelamentos/alterações solicitados até ao período de release abaixo indicado, não incorrerão em penalizações:

- Até 45 dias: março, abril, maio, junho, julho, agosto, setembro e outubro
- Até 30 dias: janeiro, fevereiro, novembro e dezembro

No-Shows, cancelamentos e modificações solicitadas após o período de release serão cobrados integralmente.

Os termos acima referidos aplicam-se exclusivamente a pedidos que incluam apenas serviços de Food & Beverage (F&B). Para pedidos que integrem golfe, alojamento ou outros serviços, serão aplicáveis os termos e condições definidos nos respetivos acordos comerciais em vigor.

ADDITIONAL INFORMATION

- Due to its location in a residential community, the use of sound outside is permitted (within legal limits). The venue closes at 23:00.
- Equipment or items brought in from outside the restaurant must be removed at the end of the event. The Old Course Vilamoura is not responsible for any damage occurring during the event or during the set-up and dismantling process.
- Improvements to the general infrastructure or furniture of the venue may occur without prior notice.
- Depending on the size of the event, it may be necessary to change the existing furniture, subject to an additional budget.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Devido à localização numa comunidade residencial, o uso de som no exterior é permitido (dentro dos limites legais). O espaço encerra às 23h00.
- Equipamentos ou itens externos para o restaurante devem ser removidos no final do evento. O Old Course Vilamoura não se responsabiliza por quaisquer danos ocorridos durante o evento ou no processo de montagem e desmontagem.
- Melhorias na infraestrutura geral ou mobiliário do local podem ocorrer sem aviso prévio.
- Consoante a dimensão do evento, pode ser necessária alteração do mobiliário existente, sujeita a orçamento adicional.

If you have a food allergy please ask our staff about the ingredients in each dish. In our kitchens we have procedures for handling food in order to guarantee the safety of our consumers, however we cannot guarantee at all that the products have not come into contact with other allergens that are not part of their normal composition. All prices in euros (€). VAT included at legal rates. No food or drink including the couvert, can be charged if not requested by the customer or if not consumed. We have a complaints book.

Se tiver uma alergia alimentar, pergunte à nossa equipa sobre os ingredientes de cada prato. Nas nossas cozinhas temos procedimentos para o manuseamento dos alimentos de forma a garantir a segurança dos nossos consumidores, no entanto não podemos garantir em absoluto que os produtos não tenham entrado em contacto com outros alergénios que não fazem parte da sua composição normal. Todos os preços em euros (€). IVA incluído nas taxas legais.

OLD COURSE
VILAMOURA

T. +351 965 698 834 **E.** restaurant@oldcoursevilamoura.com
www.oldcoursevilamoura.com