VILAMOURA
GOLF

CHRISTMAS MENUS
MENUS DE NATAL

At the heart of Vilamoura's golf courses, our clubhouse is the true 19th hole - a place where the day begins with breakfast and winds down with late-afternoon sunsets. Here, golfers gather, whether the round was one to remember or one best forgotten. What unites them all is the joy of sharing moments and creating lasting memories.

This menu kit has been designed for those who already know the clubhouse's unique atmosphere and its potential as the perfect setting for groups, celebrations, tournaments, and special events. Vilamoura is a remarkable destination, and this clubhouse is part of what makes it so. Our menus reflect the seasons, with local ingredients sourced from nearby producers, bringing the flavours of our region to your table.

Turn the pages and discover what we have prepared for your next event.

No coração dos campos de golfe de Vilamoura, o nosso clubhouse é o verdadeiro 19.º buraco – um lugar onde o dia começa com o pequeno-almoço e termina com os pores do sol da tarde. É aqui que os golfistas se reúnem, quer a volta tenha sido memorável ou daquelas para esquecer. O que a todos une é a alegria de partilhar momentos e criar memórias duradouras.

Este kit de menus foi concebido para aqueles que já conhecem a atmosfera única do clubhouse e o seu potencial como cenário perfeito para grupos, celebrações, torneios e eventos especiais. Vilamoura é um destino notável, e este clubhouse faz parte do que o torna assim. Os nossos menus acompanham as estações, com ingredientes locais provenientes de produtores da região, trazendo os sabores do nosso território até à sua mesa.

Vire a página e descubra o que preparámos para o seu próximo evento.



OPTION 1

OPÇÃO 1

40.00 €

per person | por pessoa

STARTERS
(to share)

Shrimp rissoles
Boiled shrimp
Mini alheiras (traditional smoked sausages)
Cheese and cold cuts board with fig jam
Herb butter
Marinated olives
Cornbread
Rustic bread

MAIN COURSE

Confit cod loin
Potato skewer and broccoli florets

OR

Free-range chicken leg
Truffled mashed potatoes and mushroom stuffed with garden vegetable ragout

DESSERT

Algarve orange roll
Almond crumble

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

ENTRADAS
(para partilhar)

Rissóis de camarão
Camarão cozido
Mini alheiras
Tábua de queijos e enchidos com compota de figo
Manteiga de ervas
Azeitonas marinadas
Broa de milho
Pão rústico

PRATO PRINCIPAL

Lombo de bacalhau confitado
Espetadinha de batata e flor de brócolos

OU

Coxa de frango do campo
Puré de batata trufado e cogumelo recheado com picadinho de legumes da horta

SOBREMESA

Torta de laranja do Algarve
Crumble de amêndoa

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

OPTION 2

OPÇÃO 2

50.00 €

per person | por pessoa

STARTERS
(to share)

Shrimp rissoles
Crab puff pastries
Mini alheiras (traditional smoked sausages)
Boiled shrimp
Cheese and cold cuts board with fig jam
Marinated olives
Cornbread
Rustic bread

MAIN COURSE

Lagareiro-style octopus tentacles
Grilled vegetables and roasted sweet potato with fleur de sel

OR

Roast lamb shank
Sautéed vegetables and potato gratin

DESSERT

“Bolo da Serra” cake
Orange mousse

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

ENTRADAS
(para partilhar)

Rissóis de camarão
Folhadinhos de sapateira
Mini alheiras
Camarão cozido
Tábua de queijos e enchidos com compota de figo
Azeitonas marinadas
Broa de milho
Pão rústico

PRATO PRINCIPAL

Tentáculos de polvo à lagareiro
Legumes grelhados e batata-doce assada com flor de sal

OU

Pernil de borrego no forno
Legumes salteados e gratinado de batata

SOBREMESA

Bolo da Serra
Mousse de laranja

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

BUFFET

BAKERY
Selection of breads, cornbread, and olive oil toasts

CHEESES & CHARCUTERIE
Board of Portuguese cheeses and cured meats with fig jam

SNACKS & SALADS
Alheira croquettes
Boiled shrimp
Octopus salad
Pataniscas de bacalhau (cod fritters)
Shrimp rissoles
Flame-grilled chouriço in Serra brandy
Marinated olives
Selection of simple salads
(mixed lettuces, tomato, red onion, cucumber, and carrot)

FISH & MEAT
Chicken soup (canja de galinha)
Confit codfish
pennyroyal and bell pepper sauce
Oven-roasted lamb marinated with rosemary
Grilled vegetables
Roasted tomato and basil sauce

SIDES
Roasted new potatoes
Sautéed seasonal vegetables
Basmati rice perfumed with lemon

DESSERTS
Sonhos (Portuguese Christmas fritters)
Fatias douradas (Portuguese-style French toast)
Filhozes (fried pastry)
Azevias (sweet pastry filled with chickpeas or sweet potato)
Algarve orange roll
Rice pudding

60.00 €

per person | por pessoa

PADARIA
Seleção de pães, broa de milho e tostas de azeite

QUEIJOS & ENCHIDOS
Tábua de queijos e enchidos Portugueses e compota de figo

PETISCOS & SALADAS
Croquetes de alheira
Camarão cozido
Salada de polvo
Pataniscas de bacalhau
Rissóis de camarão
Chouriço assado em aguardente da Serra
Azeitonas marinadas
Seleção de saladas simples
(mescla de alfaces, tomate, cebola roxa, pepino e cenoura)

PEIXE & CARNE
Canja de galinha
Bacalhau confitado
Poejo e molho de pimentos
Borrego no forno marinado com alecrim
Legumes grelhados
Molho de tomate assado e manjericão

ACOMPANHAMENTOS
Batata nova assada
Legumes da época salteados
Arroz basmati perfumado com limão

SOBREMESAS
Sonhos
Fatias douradas
Filhozes
Azevias
Torta de laranja
Arroz-doce
Bolo Rei

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 Laguna & Millennium 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 Laguna e Millennium 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 Laguna & Millennium Vilamoura has a capacity of 72 seats indoors and 150 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 caseby- 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 Laguna e Millennium Vilamoura apresenta uma capacidade no interior de 72 lugares e no exterior 150 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 **millennium.restaurante@vilamouragolf.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 **millennium.restaurante@vilamouragolf.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. Laguna & Millennium 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 Laguna e Millennium 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.

VILAMOURA
GOLF

T. +351 912 530 220 **E.** millennium.restaurante@vilamouragolf.com
www.vilamouragolf.com