



CASCADE
WELLNESS RESORT
* * * * *
ALGARVE



É O SEU CASAMENTO ...

Parabéns pelo vosso noivado e muito obrigado por considerarem o Cascade Wellness Resort para este dia tão especial.

Numa atmosfera de paz e harmonia, o Cascade beneficia de uma localização única e deslumbrante no topo da falésia e no coração da paisagem envolvente da Ponta da Piedade, inserido numa cidade onde perpétua a mística histórica de outros tempos, lugar de partida das primeiras naus à descoberta de novas terras,.

Aqui encontram um cenário de luxo onde têm à sua disposição a nossa falésia com o imenso Oceano Atlântico como pano de fundo e vista para o farol, o nosso jardim Português rodeado de oliveiras e a nossa Sala Ceuta com capacidade para 200 pessoas.

Convidamos-vos a vir descobrir o nosso resort, bem como tudo aquilo que poderão ter ao vosso dispor.

Este é um momento em que tudo tem de ser perfeito e inesquecível. Da nossa parte podem contar com aconselhamento e ajuda na organização de todos os detalhes para fazer deste dia, o dia mais feliz das vossas vidas!

A equipa do Cascade Wellness Resort

SOBRE O CASCADE RESORT

Aproveitando a localização única no topo da falésia da Ponta da Piedade, o Cascade Wellness Resort é um dos mais luxuosos hotéis de 5 estrelas no Algarve, oferecendo-lhe uma experiência elegante e sofisticada.

Um destino de férias sem igual, localizado na histórica cidade de Lagos, em Portugal, a curta distância da praia de Porto de Mós e da praia D. Ana e do farol da Ponta da Piedade, onde poderá desfrutar de maravilhosas vistas sobre a costa do Algarve e do Oceano Atlântico.

Facilidades:

- ♥ 1 piscina exterior
- ♥ 1 piscina exterior com fundo de areia natural
- ♥ 2 piscinas para crianças
- ♥ Estacionamento coberto gratuito
- ♥ Salas de reunião
- ♥ Caskiddy - Kids Club com parque infantil para crianças (sazonal)
- ♥ 2 campos de futebol (medidas oficiais FIFA)
- ♥ Driving range

Spa:

- ♥ Programas de Spa
- ♥ Cinco salas de tratamentos
- ♥ Deck exterior com piscina aquecida, jacuzzi e sauna
- ♥ Banho turco e fonte de gelo

Alojamento:

- ♥ 105 quartos com um estilo de decoração contemporâneo, divididos em cinco alas – América do Sul, Ásia, Europa, África e Portugal
- ♥ 86 apartamentos T1 e T2
- ♥ 4 vilas com piscina privada

Restaurantes e bar:

- ♥ Restaurante Senses, com um ambiente sofisticado embora despretensioso, e uma vista desafogada para o oceano, oferece uma experiência gastronómica que junta o melhor da alta cozinha internacional à riqueza e herança gastronómica algarvias
- ♥ Restaurante Mundi, no Verão os continentes mostram-se em todo o seu esplendor com jantares buffet que nos levam a descobrir os sabores de várias latitudes e convidam a um final de dia livre de stress
- ♥ Gastropub, numa abordagem contemporânea às tradicionais cervejarias portuguesas, presta homenagem à riqueza da gastronomia nacional e à qualidade dos produtos regionais – tanto do litoral como do interior
- ♥ Lighthouse, o ambiente leve e luminoso convida a descontrair e a apreciar a beleza do Oceano. Navegue pelo mundo dos cocktails e das mais conceituadas bebidas nacionais e internacionais ou retempere energias ao sabor dos melhores snacks.

PACOTE DE CASAMENTO

- ♥ Exclusividade – apenas o seu casamento
- ♥ Serviço de 6 horas
- ♥ Cocktail de boas vindas durante 1 hora com seleção de canapés quentes e frios
- ♥ Menu servido de 4 pratos ou Buffet
- ♥ Bebidas durante o jantar com seleção de vinhos Cascade, cerveja, águas, sumos e café
- ♥ 1 passagem de digestivos durante o serviço de café
- ♥ Flute de espumante durante o corte do bolo
- ♥ Noite de núpcias em Suite Vista Mar com pequeno-almoço no quarto
- ♥ Elaboração e impressão de menus e planos de mesa
- ♥ Menu de degustação para 2 pessoas
- ♥ Preços especiais de alojamento para convidados

A partir de 124€ por pessoa





COCKTAIL

Águas Minerais e Refrigerantes
Sumo de Laranja Natural
Cerveja
Gin
Vinho Branco Seleção Cascade

Mini Folhados de Queijo de Cabra com
Mel e Pinhões
Mousse de Salmão Fumado em Pão
Escuro e Natas Ácidas
Espetadas Mistas de Fruta Tropical
Mignonete de Frango em Polme de Caril
(2 unidades por pessoa)

MENU

COUVERT

Variedade de Pão e Manteigas, Azeite e Flor de Sal

ENTRADAS

Creme de Tomate Assado com Rebuçado de Queijo de Cabra e Especiarias,
Azeite de Manjerição
Tártaro de Salmão Marinado sobre Esmagada de Abacate e Beterraba em Duas
Texturas

(1 entrada à sua escolha)

PEIXE

Lombo de Corvina com Esmagada de Batata-Doce e Molho de Cataplana
Centro de Bacalhau Fresco sobre Juliana de Legumes e Aveludado de Ervas Finas

(1 prato de peixe à sua escolha)

CARNE

Supremo de Frango Recheado com Espinafres e Presunto, Polenta de Cogumelos e
Molho da Carne
Lombinho de Porco Ibérico com Figos e Amêndoas, Molho de Especiarias e
Fondant de Batata

(1 prato de carne à sua escolha)

SOBREMESAS

Parfait de Lima e Limão com Sorvete de Laranja Sanguínea
Panna Cotta de Iogurte e Fava Tonka, Sorvete de Cereja e Esponja de Pistachio
(1 sobremesa à sua escolha)

SERVIÇO DE BEBIDAS

Águas Minerais e Refrigerantes
Vinho Tinto, Branco, Rosé
Seleção Cascade
Serviço de café, chá e infusões
Petit-Fours

DIGESTIVOS

Brandy
Amarguinha
Whiskey Novo



COCKTAIL

Águas Minerais e Refrigerantes
Sumo de Laranja Natural
Cerveja
Gin
Porto Tónico
Vinho Branco e Rosé Seleção Cascade

Mini Chamuças de Legumes e Frango
Presunto de Monchique com Esferas de Melão
Espetadas Mistas de Fruta Tropical
Mignonete de Frango em Polme de Caril
Mini Tarteletes de Batata-Doce com Biqueirão

(2 unidades por pessoa)

MENU

COUVERT

Variedade de Pão e Manteigas, Azeite e Flor de Sal

ENTRADAS

Crepe de Camarão com Crosta de Queijo e Aveludado, Anisado de Crustáceos
Creme de Cogumelos com Crostini de Presunto e Mousse de Natas Ácidas
Queijo de Cabra com Duetto de Maças e Mescla de Alfaces com Frutos Secos
(1 entrada à sua escolha)

PEIXE

Folhado de Salmão com Espinafres e Cogumelos sobre Molho de Champagne e Aneto
Filete de Dourada Entremeada em Juliana de Legumes, Puré de Aipo com Laranja e Aroma de Trufa
(1 prato de peixe à sua escolha)

CARNE

Peito de Pintada Assada com Puré de Figo e Abóbora e Panache de Legumes, Confit de Batata
Novilho com Cogumelos, Gratin de Batata e Maça e Molho Foyot com Masala
(1 prato de carne à sua escolha)

SOBREMESAS

Leite-creme com Sorvete de Ameixa e Crocante de Canela
Parfait de Chocolate com Biscuit de Noz
(1 sobremesa à sua escolha)

SERVIÇO DE BEBIDAS

Águas Minerais e Refrigerantes
Vinho Tinto, Branco, Rosé
Seleção Cascade
Cerveja
Serviço de Café, Chá e Infusões
Petit-Fours

DIGESTIVOS

Brandy
Amarguinha
Whiskey Novo
Baileys



COCKTAIL

Águas Minerais e Refrigerantes
Sumo de Laranja Natural
Cerveja
Gin
Porto Tónico
Vinho Branco e Rosé Seleção Cascade

Mini Chamuças de Legumes e Frango
Presunto de Monchique com Esferas de
Melão
Espetadas Mistas de Fruta Tropical
Mignonete de Frango em Polme de Caril
Cogumelos Gratinados com Queijo Brie
Pavé de Salmão com Chutney de Manga

(2 unidades por pessoa)

MENU

COUVERT

Varietade de Pão e Manteigas, Azeite e Flor de Sal

ENTRADAS

Sopa de Peixes Nobres com Massa e Aromas de Coentros
Salmão Marinado com Mousse de Iogurte e Citrinos, Mescla de Alfaces e Pinhões
Creme de Ervilhas com Morcela de Monchique e Ovo Escalfado
(1 entrada à sua escolha)

PEIXE

Centro de Espadarte com Salada Morna de Funcho e Citrinos, Cilindro de Batata
Garoupa com Risoto de Bivalves e Sucos de Marisco
(1 prato de peixe à sua escolha)

ENTREPRATOS

Granite de Frutos Vermelhos com Amarguinha

CARNE

Carré de Borrego com Crosta de Frutos de Secos, Molho de Garam Massala e
Esmagado de Batata com Ervas
Peito de Pato com Uvas Glaceadas, Queijo de Figo e Foie-Gras e Molho de Vinho
do Porto LBV
(1 prato de carne à sua escolha)

SOBREMESAS

Mil Folhas de Alfarroba e Laranja, Sorvete de Laranja e Pate Fruit de Laranja
Cheesecake de Mirtilo e Limão, Gelado de Chocolate e Compota de Limão
(1 sobremesa à sua escolha)

SERVIÇO DE BEBIDAS

Águas Minerais e Refrigerantes
Vinho Tinto, Branco, Rosé
Seleção Cascade
Cerveja
Serviço de Café, Chá e Infusões
Petit-Fours

DIGESTIVOS

Brandy
Amarguinha
Whiskey Novo
Baileys



COCKTAIL

Águas Minerais e Refrigerantes
Sumo de Laranja Natural
Cerveja
Gin
Porto Tónico
Sangria
Kir Royale
Vinho Branco e Rosé Seleção Cascade

Mini Chamuças de Legumes e Frango
Presunto de Monchique com Esferas de Melão
Espetadas Mistas de Fruta Tropical
Mignonete de Frango em Polme de Caril
Cogumelos Gratinados com Queijo Brie
Pavé de Salmão com Chutney de Manga
Ostras de Alvor com Pickle de Cebola
Aveludado de Melão com Basilíco
(2 unidades por pessoa)

MENU

COUVERT

Variedade de Pão e Manteigas, Azeite e Flor de Sal

ENTRADAS

Creme de Marisco Anisado e suas Substâncias
Salada de Peito de Pato Fumado com Manga, Compota de Frutos Vermelhos
Tímbele de Lagosta e Abacate com Algas e Ovas de Peixe, Vinagrete de Framboesas
(1 entrada à sua escolha)

PEIXE

Filete de Pregado com Esmagada de Batata e Ervas, Creme Ligeiro de Champagne
Centro de Robalo de Linha com Aveludado de Coentros, Puré de Aipo e Batata Crocante
(1 prato de peixe à sua escolha)

ENTRE PRATOS

Sorbet de Citrinos com Espumante

CARNE

Lombo de Novilho au Sauté com Cogumelos, Rosti de Batata e Molho de Trufa
Vitela Corada em Ervas do Barrocal e Migas de Tomate e Coentros, Espargos Verdes e Molho Madeira
(1 prato de carne à sua escolha)

SOBREMESAS

Eton Mess, Mousse de Baunilha, Brunoise de Morango, Sorvete de Morango
Brownie de Chocolate com Texturas de Caramelo e Gelado de Café
(1 sobremesa à sua escolha)

SERVIÇO DE BEBIDAS

Águas Minerais e Refrigerantes
Vinho Tinto, Branco, Rosé
Seleção Cascade
Cerveja
Serviço de Café, Chá e Infusões
Petit-Fours

DIGESTIVOS

Brandy
Amarguinha
Whiskey Novo
Baileys



COCKTAIL

Águas Minerais e Refrigerantes
Sumo de Laranja Natural
Cerveja
Gin
Porto Tónico
Sangria
Kir Royale
Vinho Branco e Rosé Seleção Cascade

Mini Chamuças de Legumes e Frango
Presunto de Monchique com Esferas de
Melão
Espetadas Mistas de Fruta Tropical
Mignonete de Frango em Polme de Caril
(2 unidades por pessoa)

BUFFET DE FRIOS

Saladas Simples	Salada Grega
Condimentos e Molhos	Variedade de Mini Salgadinhos
Salada Caprese	Melão com Presunto
Salada de Polvo à Algarvia	Seleção de Charcutaria
Salada de Abacaxi com Camarão	Tradicional Mexilhão com
Salada de Batata com Bacon e Funcho	Vinagrete de Pimentos
Salada de Bacalhau com Pimentos Assados	Gaspacho à Andaluza
Variedade de Legumes Grelhados	

GRELHADOS & GUARNIÇÕES CASCADE

Salmão Marinado Grelhado/ Filete de Dourada
Filete de Robalo/ Lulas / Espadarte com Ervas
Frango Piri-piri/ Maminha de Novilho/ Salsicha de Porco/ Entrecosto
Marinado
Batata Assada com Ervas / Arroz de Legumes / Feijão
Guisado/Maçaroca Grelhada
Misto de Legumes Grelhados/Couscous de Açafrão / Couve Salteada
/Banana Frita

BUFFET DE SOBREMESAS

Pudim de Ovos
Arroz Doce
Panna Cotta de Baunilha com Molho de Frutos Vermelhos
Mousse de Chocolate com Molho de Toffee
Seleção de Fruta
Mini Pastéis de Nata
Torta de Laranja
Leite-creme
Salada de Fruta

SERVIÇO DE BEBIDAS

Águas Minerais e Refrigerantes
Vinho Tinto, Branco, Rosé
Seleção Cascade
Cerveja
Serviço de Café, Chá e Infusões
Petit-Fours

DIGESTIVOS

Brandy
Amarguinha
Whiskey Novo
Baileys

COCKTAIL

Águas Minerais e Refrigerantes
Sumo de Laranja Natural Cerveja
Gin
Vinho Branco Seleção Cascade

Mini Folhados de Queijo de Cabra com Mel e
Pinhões
Mousse de Salmão Fumado em Pão Escuro e
Natas Ácidas
Espetadas Mistas de Fruta Tropical
Mignonete de Frango em Polme de Caril
(2 unidades por pessoa)

BUFFET DE FRIOS

Saladas Simples
Condimentos e Molhos
Salada Caprese
Salada de Polvo à Algarvia
Salada de Abacaxi com Camarão
Salada de Batata com Bacon e Funcho
Salada de Bacalhau com Pimentos Assados
Variedade de Legumes Grelhados
Salada Grega
Variedade de Mini Salgadinhos
Melão com Presunto
Seleção de Charcutaria Tradicional
Mexilhão com Vinagrete de Pimentos
Gaspacho à Andaluza



QUENTES EM BUFFET

SOPA

Creme de Tomate Assado com Croûtons
Creme de Anisado de Mariscos
Sopa de Peixes com Massa Aromatizada com Coentros
Vichyssoise com Amêndoa Torrada (Sopa Fria)
Creme de Alho Francês com Brunesa de Maçã Desidratada
(1 sopa à escolha)

PEIXES

Lombo de Atum Lacado com Sésamo e Azeite de Tomate Seco
Bife de Espadarte com Alcaparras e Azeitonas
Filetes de Robalo com Molho de Champagne
Ragu de Peixes e Mariscos Anisado
Corvina Assada com Molho de Marisco
(2 peixes à sua escolha)

CARNES

Costeletas de Borrego com Molho de Masala
Lombo de Porco Molho Dijonaise e Castanhas
Supremo de Frango Recheado com Espinafres e Queijo Feta
Lombo de Novilho com Molho de Vinho do Porto
Saltimboca de Novilho com Molho Aromático de Salva e Tinto Barolo
(2 carnes à sua escolha)

GUARNIÇÕES CASCADE

Batata Assada com Ervas / Arroz de Legumes / Feijão Guisado
Misto de Legumes Grelhados / Couscous de Açafraão / Couve
Salteada
Arroz de Frutos Secos / Ervilhas Estufadas / Cenouras Glaciadas
Batata Gratinada / Feijão-verde com Azeite de Alho / Couve
Roxa Marinada
Misto de Legumes ao Vapor / Legumes Gratinados / Batata ao Gomo
(5 guarnições à sua escolha)

BUFFET DE SOBREMESAS

Pudim de Ovos
Arroz Doce
Panna Cotta de Baunilha com Molho
de Frutos Vermelhos
Mousse de Chocolate com Molho de Toffee
Seleção de Fruta
Mini Pastéis de
Nata
Torta de Laranja
Leite-creme
Salada de Fruta
Pêra Bêbada
Crème Brûlée de Laranja

SERVIÇO DE BEBIDAS

Águas Minerais e Refrigerantes
Vinho Tinto/ Branco/ Rosé/ Seleção
Cascade Cerveja
Serviço de Café, Chá e Infusões,
Petit-Fours

DIGESTIVOS

Brandy
Amarguinha
Whiskey Novo
Baileys

139€ por pessoa

BAR ABERTO

LAGOS

Whiskey, Vodka, Gin, Rum, Aguardente

Vinho branco e tinto Seleção Cascade

Cerveja

Água com e sem gás

Sumo de Laranja Natural

20€ por pessoa | 13€ por pessoa (hora extra)

CASCADE RESORT

Whiskey, Vodka, Gin, Rum, Cognac

Tequilla, Whiskey Irlandês, Licores

Vinho branco e tinto Seleção Cascade

Espumante

Cerveja

Água com e sem gás

Refrigerantes, Sumo de Laranja Natural

Detox Cascade

25€ por pessoa | 15€ por pessoa (hora extra)

PONTA DA PIEDADE

Whiskey, Vodka, Gin, Rum, Tequilla, Whiskey

Irlandês, Whiskey de Malt, Licores

Vinho branco e tinto seleção Cascade

Champagne

Cerveja

Água com e sem gás

Refrigerantes, Sumo de Laranja Natural

Detox Cascade

39€ por pessoa | 27€ por pessoa (hora extra)



CEIAS

À PORTUGUESA

Pregos à Cervejeiro

Pastel de Nata

Pão com Chouriço

Pão com Leitão

Bolas de Berlim

12€ por pessoa

COSTA VICENTINA

Caldo de Peixe

Camarão Cozido

Sapateira Recheada

Navalheiras

Búzios

27€ por pessoa

À ALGARVIA

Caldo Verde

Saladas Simples - 6 Variedades

Saladas Compostas -5 Variedades

Molhos e Vinagretas

Sapateira Recheada

Leitão Assado à Bairrada

Seleção de Queijos Charcutaria Regional

Seleção de Compotas e Doces

Variedade de Pão

34€ por pessoa

BUFFET DE QUEIJOS & CHARCUTARIA

RÉGUA DE QUEIJOS NACIONAIS

Serpa Niza

Castelo Branco

Ilha

Curado com Pimentão

Variedades de Pão

Compotas e Geleia

18€ por pessoa

RÉGUA DE QUEIJOS INTERNACIONAIS

Brie

Camembert

Gouda

Roquefort

Grana

Padano

14€ por pessoa

CHARCUTARIAS CORTES FRIOS

Chouriço de Monchique

Morcela de Monchique

Presunto de Monchique

Paiola Alentejana

Linguiças

Variedades de Pão

16€ por pessoa

Buffet de sobremesas

Tarte de Amêndoa
Tarte de Noz
Tarte de Maracujá e Chocolate
Tarte de Limão Merengada
Brownie com Nozes
Brownie com Frutos Vermelhos
Cheesecake
Friand de Framboesa
Bolo de Cenoura e Noz
Bolo de Canela e Maçã
Torta de Alfarroba
Torta de Amêndoa
Torta de Laranja
Pudim de Ovos
Arroz Doce
Panna Cotta de Baunilha com Molho de Frutos Vermelhos
Mousse de Chocolate com Molho de Toffee
Pêra Bêbeda
Mousse de Figo
Creme Brûlée de Laranja
Semifrio de Manga
Mousse de Iogurte com Salada Tropical
Pavlova de Maracujá
Mousse de Leite Condensado com Bolacha Maria e Café
Saladinha de Morangos com Sabayone

8 sobremesas 14€ por pessoa
10 sobremesas 18€ por pessoa
12 sobremesas 21€ por pessoa

Sugestões de bolos de noiva

Pão-de-ló de laranja com Chocolate Escuro e Recheio de Ganache
Pão-de-ló de Laranja com Recheio de Chocolate Branco
Pão-de-ló de Baunilha com Recheio de Baunilha e Frutos de Verão
Pão-de-ló de Limão com Recheio de Curd de Limão
Pão-de-ló de Chocolate Escuro com Recheio de Mousse de Chocolate
Pão-de-ló de Chocolate Escuro com Recheio de Ganache e Compota de Framboesa
Pão-de-ló de Baunilha com Recheio de Baunilha e Compota de Morango
Pão-de-ló de Amêndoa com Recheio de Creme de Amêndoa
Pão-de-ló de Amêndoa com Curd de Laranja
Pão-de-ló de Avelã com Recheio de Chocolate Escuro

3,50€ por pessoa



PACOTES DE SPA

PACOTE SPA PARA NOIVA 210'

- ♥ Tratamento Facial Hidrante Luminoso
- ♥ Massagem de Costas, Ombros & Pescoço
- ♥ Spa Manicure & Pedicure

190€

PACOTE SPA PARA NOIVO 110'

- ♥ Massagem de Costas Profunda
- ♥ Tratamento Facial Energizante
- ♥ Manicure Express para Homem

115€

PACOTE RELAXAMENTO A DOIS 85'

- ♥ Inclui uma massagem relaxante aromática de corpo inteiro, seguida de uma massagem de cabeça e rosto na nossa sala de casal e 2 flutes de espumante acompanhados com morangos cobertos de chocolate

180€

PACOTE DESPEDIDA DE SOLTEIRA 90'

- ♥ Massagem Relaxante ou Tratamento Facil Express
- ♥ Manicure e Pedicure Express

80€

Possibilidade de optar por pacotes personalizados com massagens e tratamentos de rosto e corpo.



TERMOS & CONDIÇÕES

CONDIÇÕES GERAIS

- ♥ Os preços apresentados são por pessoa, em euros e incluem IVA à taxa legal em vigor
- ♥ Os preços estão sujeitos a alterações sem aviso prévio e sujeitos a confirmação
- ♥ O número mínimo é de 50 pessoas e o máximo é de 170 pessoas
- ♥ A confirmação do número final de convidados deverá ser indicada até 30 dias antes ou será cobrado 100% do valor do evento
- ♥ Inclui serviço de 6 horas. Após esse tempo, será aplicada uma taxa de serviço de 350€ por hora (não inclui comidas e bebidas)
- ♥ Animação após as 24H requer autorização prévia e será aplicada uma taxa de serviço
- ♥ Espaços incluídos: Sala Ceuta e Jardim Português
- ♥ O hotel não assume a responsabilidade pelos objetos deixados no hotel

COMIDAS & BEBIDAS

- ♥ Inclui menu de degustação para 2 pessoas, não incluído no menu buffet
- ♥ Aos acompanhantes será cobrado 50% do valor do menu. Marcação com o mínimo de 15 dias de antecedência, sujeito a disponibilidade
- ♥ Deverá ser informado com 30 dias de antecedência as seleções finais de menu pretendido
- ♥ Crianças até aos 2 anos são grátis. Dos 3 aos 12 anos aplica-se um desconto de 50% sobre o menu escolhido
- ♥ Menu de criança disponível desde 25€
- ♥ Taxa de rolha – 25€ por garrafa

- ♥ Taxa de rolha – 25€ por garrafa
- ♥ Por motivos de saúde e segurança alimentar, não é permitida a entrada/saída de produtos alimentares trazidos do exterior. A única exceção será o Bolo de Noivos, sendo o transporte e consumo do mesmo da inteira responsabilidade do cliente, de acordo com procedimento interno

SERVIÇOS & ESPAÇOS ADICIONAIS.

- ♥ Todos os serviços externos contratados pelos noivos, deverão ser informados e aprovados pelo hotel - deverá ser informado o tipo de serviço, nº de elementos e meios técnicos
- ♥ O hotel reserva-se no direito de não autorizar qualquer serviço adicional que não tenha sido previamente informado e autorizado
- ♥ Qualquer outro espaço que não seja os originalmente designados para realização do casamento, requer uma taxa de serviço adicional de utilização e montagem

POLÍTICAS DE PAGAMENTO & CANCELAMENTO

- ♥ Para garantir a reserva da data é necessário um depósito não reembolsável de 2000€.
- ♥ Até 90 dias de antecedência – pagamento de 60% do valor total, não reembolsável
- ♥ Até 30 dias de antecedência - pagamento dos restantes 40% do valor total, não reembolsável.
- ♥ Restantes valores, caso existam, serão cobrados no dia do evento
- ♥ Caso os pagamentos não sejam efetuados conforme os termos acima mencionados, o Resort reserva-se o direito de cancelar a reserva do evento

Em caso de cancelamento:

- ♥ Até 90 dias de antecedência - será debitado 60% do valor total
- ♥ Até 30 dias de antecedência - será debitado 40% do valor total
- ♥ Menos de 30 dias de antecedência - será cobrado a totalidade do evento





Para mais informações por favor contacte o nosso departamento de grupos e eventos:
T: 282 771 507 | E: groups@cascade.pt
<https://cascaderesort Algarve.com>