

HOTEL DO SADO BUSINESS & NATURE

Reveillon 2016

Desde
95€

Réveillon 2016

Festa de Passagem de Ano (sem alojamento)

95,00€/Adultos e 25,00€/Crianças

Programa Réveillon com Alojamento desde 175,00€/Pessoa

Programas com Alojamento incluem Festa de Réveillon, Alojamento e Brunch de Ano Novo (1 Jan.)

Dress code: Smart Casual

Número limitado de lugares. Reserve já.

FESTA DE PASSAGEM DE ANO

- Welcome Moscatel Cocktail (19h30)
- Jantar de Despedida do Ano em Buffet (20h45)
- Bebidas incluídas (durante o jantar)
- Sala de Crianças com baby-sitte, espectáculo de magia e serviço exclusivo (até 23h30)
- Animação live DJ Set by Glamour Productions
- Oferta de 2 bebidas/digestivos
- Champagne e Passas à Meia-Noite
- Espectáculo de Fogo-de-Artifício da Baía de Setúbal
- Ceia de Ano Novo
- Wi-fi e Estacionamento Gratuito

Tipologia

Programa 1 Noite

(preço por pessoa)

Programa 2 Noites*

(preço por pessoa)

Duplo

175€

220€

Triplo

165€

200€

Quádruplo

160€

190€

Crianças (4-11

anos; máx. 2

crianças quartos


dos pais)

35€

35€

TERMOS E CONDIÇÕES

- Sempre sujeito a disponibilidade e confirmação da mesma por parte do hotel;
- Desconto de 10% não reembolsável na compra de pacote de 2 noites até 15 Novembro nos preços de adulto;
- Para noites adicionais, a partir de 25,00€/pessoa, consulte-nos;
- Toda e qualquer reserva só fica válida após sinalização de 50% do valor total (aplicável a todas as reservas);
- Crianças até 4 anos grátis.
- Preços com IVA incluído.



HOTEL DO SADO BUSINESS & NATURE

★ ★ ★ ★



Reveillon 2016

Menu

Menu Réveillon 2015-2016

A recepção aos convidados é feita a partir das 19h30 com um Welcome Moscatel Cocktail. O Jantar de Despedida do Ano Velho terá início a partir das 20h45 e convidamos todos a desfrutar de um menu que combina sabor e requinte.

BUFFET DE FRIOS

Salada Grega
Salada de Ovas com Alho e Coentros
Misto de Alfaces Variadas
Tártaro de Bacalhau
Mexilhões com Molho Vinagrete
Carpaccio de Novilho com Parmesão e Rúcula

BUFFET DE QUENTES

Creme de Lavagante com Croutons de Ervas e Bacon
Folhado de Chèvre com Avelãs Torradas e Mel da Arrábida
Lombo de Garoupa Confitada com Molho de Ostras, Tomate Recheado com Puré de Espinafres e Arroz Selvagem
Lombinho de Porco Preto com Castanhas Caramelizadas, Gratin Dauphinois e Legumes Salteados

BUFFET DE SOBREMESAS

Seleção de Doces
Seleção de Frutas Laminadas

CEIA

Seleção de Pães e Tostas
Seleção de Pastas e Patés
Caldo Verde
Pão com Chouriço
Mesa de Queijos
Canasta de Camarão

BEBIDAS DURANTE O JANTAR E CEIA

Vinhos Branco e Tinto JMF
Águas Minerais e Refrigerantes
Cafés & Infusões