

Porto Dona Maria



RÉVEILLON

2024/ 2025

Porto Dona Maria



pdonamaria@hoteis-belver.pt

www.belverhotels.com

PORTO DONA MARIA RESORT

PORTO DONA MARIA RESORT

Réveillon 2024 / 2025

O Réveillon no Porto Dona Maria promete ser uma noite inesquecível, repleta de elegância, diversão e celebração. Com uma vista deslumbrante sobre o Atlântico e um ambiente acolhedor, é o local perfeito para brindar à chegada do novo ano.

New Year's Eve at Porto Dona Maria promises to be an unforgettable night, full of elegance, fun and celebration. With a stunning view of the Atlantic and a welcoming atmosphere, it is the perfect place to toast the arrival of the new year.

O programa de 1 ou 2 noites inclui /The 1 or 2 nights programm includes:

Alojamento

1 or 2 nights accommodation

19:30 Cocktail de Boas Vindas

19:30 Welcome Cocktail

Vip no quarto

VIP in the room

20:00 Jantar de Gala com animação musical

20:00 Gala Dinner with musical entertainment

Após as 12 badaladas servimos petiscos para prolongar a celebração do Réveillon de forma leve e descontraída.

After 12 chimes we serve snacks to extend the New Year's Eve celebration in a light and relaxed way.

Late Check out

1 Noites Desde 280€ - 2 people • 2 Noite Desde 320€ - 2 pessoas

1 Night from 280€ - 2 people • 2 Nights from 320€ - 2 people

Preço do jantar de Réveillon por pessoa: 100,00€

New Year's dinner, price per person :100,00€

Menu

Restaurante L'Escargot

AMUSE-BOUCHE

Mousse de Foie Gras, Geleia de Frutos do Bosque

Foie Gras Mousse, Wild Berry Jelly

ENTRADA / STARTER

Carpaccio de Salmão Fumado, Ovos de Codorniz, Vinagrete de Mostarda e Alcaparras

Smoked Salmon Carpaccio, Quail Eggs, Mustard Vinaigrette and Capers

PEIXE / FISH

Camarão Tigre sobre Risotto de Açafrão, Molho de Espumante e Caviar Negro

Tiger Prawns over Saffron Risotto, Sparkling Wine Sauce and Black Caviar

CARNE / MEAT

Bochechas de Porco Preto Estufadas em Vinho Tinto, Puré de Aipo Branco e Cogumelos Selvagens

Black Pork Cheeks Braised in Red Wine, White Celery Puree and Wild Mushrooms

SOBREMESA / DESSERTS

Creme Brûlée Baunilhado com Banana Flambée

Vanilla Creme Brûlée with Banana Flambée

Às 12 badaladas servimos espumante e passas

At 12 chimes we serve sparkling wine and raisins

Digestivos: Seleção da Casa • *Digestives: House Selection*

SABORES APÓS A MEIA-NOITE / FLAVOURS AFTER MIDNIGHT

Sopa Rica de Peixe da nossa Costa • Pastéis de Bacalhau • Croquetes de Presunto

Tábua de Queijos e Enchidos • (compotas caseiras, frutos secos e pão tradicional)

Pastéis de Nata • Maçã Assada com Canela

Rich Fish Soup from our Coast • Cod Pastries • Ham Croquettes • Cheese and Cold Cuts Board (homemade jams, dried fruits and traditional bread) • Cream Pastries • Baked Apple with Cinnamon

Cerveja • Vinho Seleção da Casa / *Beer • Wine House Selection*