



Réveillon 2017-2018 Hotel do Sado

Receba 2018 com uma festa deslumbrante de final de ano e com a melhor vista para o tão esperado fogo-de-artifício sobre a Baía de Setúbal.

Junte-se a nós para a contagem decrescente, com muita música, champagne e glamour! Para as crianças, temos um serviço de babysitting e animação com o palhaço Batatolas, para que possa usufruir ao máximo desta grande festa de Réveillon.

O convite é irrecusável: música ao vivo, várias degustações dos melhores sabores regionais, um especial dj-set noite dentro e muita animação.

Venha divertir-se connosco!

a partir de

195€

adulto

85€

4 - 11 anos

**Jantar +
Alojamento +
Brunch**

Jantar
Fim de ano
31 Dezembro

ADULTOS

125€

CRIANÇAS
(4 - 11 anos)

55€

RÉVEILLON: JANTAR + ESTADIA + BRUNCH

Tipologia	1 noite (preço por pessoa)	2 noites (preço por pessoa)	noite adicional (preço por pessoa)
duplo	210€	240€	30€
triplo	199€	225€	-
quádruplo	195€	215€	-
Crianças (grátis até aos 4 anos)	85€	100€	-

Os preços incluem: Estadia + Festa de Réveillon (Jantar Buffet, Animação infantil e Dj Set) + Brunch (1 janeiro).

Dress Code: Casual Chic



Menu Fim de Ano

31 Dezembro | Jantar

Hotel do Sado

Inclui:

Welcome Moscatel | Jantar de Réveillon com bebidas | Animação durante o jantar | Sala para crianças com serviço de babysitting e magia (até às 23h) | Animação de música ao vivo e live Dj set | Oferta de 2 bebidas/ digestivos durante a festa | Champagne & Passas às 00h00 | Ceia de Ano Novo | Wi-fi e Estacionamento Gratuitos

Buffet de Saladas

Salada de Bacalhau
Salada de Polvo de Vinagrete
Salada Vegetariana
Salada Verde
Maionese de Peixe e Marisco
Mexilhões ao Molho de Vinagrete
Carpaccio de Novilho com Parmesão e Rúcula
Folhado Mediterrâneo
Panados de Brócolos
Mini Rosti de Legumes
Canapés de Salmão
Trilogia de Camarão

Buffet de Quentes

Creme de Gambas e Lavagante com Cheiros da Arrábida
Filetes de Linguado com Champanhe e Arroz de Ervas Aromáticas
Coxa de Pato com Molho de Moscatel, Batata Doce Assada e Pudim de Legumes

Buffet de Sobremesas

Seleção de Doces
Seleção de Frutas Laminada

Ceia

Seleção de pães e Tostas
Seleção de Pastas e Patés
Aveludado de Perdiz
Pão Quente com Chouriço (de forno de lenha)
Canasta de Camarão
Chocolate Quente
Mini pasteis de Nata
Mini Brownies
Mini Macarons

Bebidas durante o Jantar

Vinhos Branco e Tinto Regional
Águas Minerais e Refrigerantes
Cafés e Infusões

TERMOS & CONDIÇÕES

Reservas sujeitas a confirmação. | As reservas só serão confirmadas após o pagamento de 50% do valor do pack. | Limite de 2 crianças por quarto com o acompanhamento de adultos. IVA incluído à taxa legal em vigor.



Brunch Ano Novo

01 Janeiro 2018 | 11h às 14h30

Hotel do Sado

Seleção de Padaria, Pastelaria e Cereais

Variedade de Pães, Croissants/Brioches
Biscoitos e Bolos Caseiros
Compotas de fruta e mel
Cereais de chocolate, Muesli e Corn flakes

Buffet de Frios

Seleção de Queijos e Charcutaria Regional
Seleção de Alfaces Variadas
Tomate com Mozzarella
Salada Grega
Meia-desfeita
Patê de Atum
Couve Rouxa com Maçã Verde
Fusilis com Cogumelos e Bróculos

Buffet de Quentes

Bacalhau gratinado com Espinafres e Gambas
Galinha do Campo com leite de Coco e Gengibre e Arroz Aromatizado

Bebidas

Águas Minerais, Sumos, Seleção de Chás&Infusões, Café, Descafeinado, Leite
Vinhos Regionais Branco&Tinto