
Especial
Fim de Ano
31 de Dezembro & 1 de Janeiro
2020-2021
Jantar + Brunch + Alojamento e Atividades Opcionais na Natureza Serra ou Mar
HOTEL DO SADO BUSINESS & NATURE
★ ★ ★ ★

Especial Fim de Ano

2020-2021

DÊ AS BOAS-VINDAS A 2021 NO MEIO DA NATUREZA!

Ano novo, vida nova... e nunca o desejámos tanto
No final deste 2020 festejamos de forma diferente, mas não deixamos de festejar.
A capacidade das salas foi reduzida, o distanciamento social assegurado e implementámos todas as medidas de higiene e segurança para que entre no Ano Novo com todo o conforto e confiança!
Juntos, vamos dar as boas-vindas a 2021!
E começamos logo no dia 1, com um programa na natureza, para desfrutar em família!
Há melhor forma de recarregar energia do que no ar puro da nossa Arrábida
e na descoberta das maravilhas do Estuário do Sado?

JANTAR 31 DE DEZEMBRO

65€ POR PESSOA

JANTAR + ESTADIA + BRUNCH

31 DEZEMBRO — 1 JANEIRO

TIPOLOGIA	1 NOITE* (preço por pax)	2 NOITES* (preço por pax)
SINGLE	150€	210€
DUPLO	120€	135€
TRIPLO	115€	145€
CRIANÇAS 4 AOS 11 ANOS	50% de Desconto	

Noites adicionais 35€ por pessoa - Em quarto Duplo
*Obrigatória a noite de 31 de Dezembro.

Novidade

RÉVEILLON NO QUARTO

DÊ AS BOAS VINDAS A 2021 COM TODO O ROMANTISMO

Este ano, damos-lhe a oportunidade de celebrar
o ano novo no conforto dos nossos melhores quartos!

A ementa de fim de ano, o champanhe e as passas, tudo entregue à porta, num room service especial.

(Jantar e Ceia de 31 de Dezembro + Brunch de 1 de Janeiro:
menus com ementa adaptada ao serviço de room service)

NÃO HÁ NADA MAIS ROMÂNTICO!

Reserve já o seu quarto e usufrua deste Programa inesquecível.

Jantar

31 DEZEMBRO 2020

WELCOME DRINK

Esfera de alheira panada em pank
Moscatel de Setúbal
Vinho espumante
Águas
Refrigerantes

AMUSE DE BOUCHE

Ameijoas com espuma de molho Bulhão Pato

ENTRADA FRIA

Rosbife com laranja seca e molho de cogumelos

ENTRADA QUENTE

Camarão jumbo marinado em gengibre e lima sobre puré de manga

PRATO DE PEIXE

Cherne com telha de amêndoa sobre cremoso de sapateira, alhada e espargos verdes salteados

PRATO DE CARNE

Naco de novilho grelhado, puré de castanhas, tiras de presunto crocante e pêssego

PRÉ SOBREMESA

Tarte de queijo de cabra, gelado de framboesa, pickle doce de pimento

SOBREMESA

Texturas de chocolate e maracujá

CEIA (EM BUFFET ASSISTIDO)

Chocolate quente
Mini pastéis de nata

BEBIDAS DURANTE O JANTAR

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

Brunch

1 JANEIRO 2021

EM BUFFET ASSISTIDO

PADARIA

Pão de fermentação natural
Focaccia de tomate seco e Focaccia de azeite e ervas aromáticas
Pão de centeio, pão de azeitonas, pão de água, baguete francesa e pão de sementes

PASTELARIA

Mini pastéis de nata
Mini bolas de chocolate
Mini Torta de Azeitão
Mini Torta de Laranja
Mini Croissant
Mini pain au chocolat
Suspiros
Farófias com creme inglês

CHARCUTARIA

Presunto laminado
Bola de carnes fumadas
Espelho de paio, chourição, salame, mortadela com azeitonas
Travessa de Enchidos assados
Mini folhados de salsicha

QUEIJOS

Espelho de queijos nacionais e internacionais
Mini pão de queijo
Mini quiche de queijo

QUENTES

ENTRADAS

Canja de perdiz
Creme de batata doce, tomate e alho francês
Trouxas de galinha e amêndoa
Empadas de queijo e cogumelos
Bagel com queijo creme, salmão e funcho

PRATOS QUENTES DE PEIXE

Bacalhau lascado com puré de grão, grelos salteados e broa de milho
Filete de dourada braseado com gratinado de legumes e molho de champanhe

PRATOS QUENTES DE CARNE

Pastrami de novilho com batata gratin e crocante de amêndoas
Peito de frango braseado com puré de brócolos e misto de cogumelos salteados
Lombo de porco recheado com farinheira e arroz de passas e pinhões

MENU KIDS

Hambúrguer de novilho com batata crinkle, ovo, queijo e salada mista

BEBIDAS

Capuccino, latte machiatto
Café expresso, café americano, descafeinado
Bebidas vegetais de soja e amêndoa
Infusões do nosso canteiro
Sumo natural de laranja
Sumo multivitamínico
Sumo detox de pepino, aipo e hortelã
Águas aromatizadas
Refrigerantes
Água com e sem gás
Vinho tinto
Vinho branco
Espumante

Atividades

— 1 de Janeiro ou outro dia da sua estadia —

Comece 2021 de energias renovadas!
E nada melhor que trazer a família para desfrutar da natureza.
A nossa região é o lugar perfeito!

Passeio pela Serra da Arrábida*



30€ por pessoa

25€ crianças dos 4 aos 11 anos

Grátis crianças até 4 anos

Motorista/ Guia incluído

Saída do Hotel – passeio ao pico mais alto da Serra da Arrábida para tirar fotografias e ver as maravilhosas paisagens, descida ao Portinho da Arrábida e visita a 2 praias com atividades na praia para as crianças e surpresa para os adultos.

Duração aproximada - 3 horas

Observação de Golfinhos*



35€ por pessoa

15€ crianças dos 4 aos 11 anos

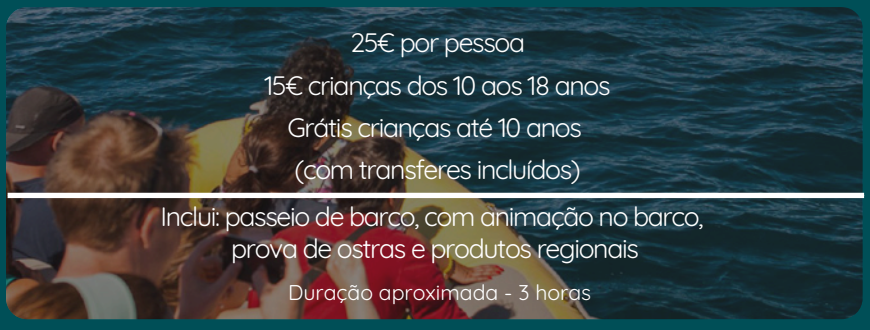
Grátis crianças até 4 anos

(com transferes incluídos)

Inclui: Welcome Wine com produtos regionais

Duração aproximada - 3 horas

Happy River Tour*



25€ por pessoa

15€ crianças dos 10 aos 18 anos

Grátis crianças até 10 anos

(com transferes incluídos)

Inclui: passeio de barco, com animação no barco, prova de ostras e produtos regionais

Duração aproximada - 3 horas

*Reservas sujeitas a disponibilidade e confirmação dos parceiros.

Não é obrigatório Alojamento.

Consulte o nosso Tour desk para estas e outras atividades na região.

Oferecemos a oportunidade de conhecer a nossa Baía, Serra e Costa da Arrábida

Este Réveillon festejamos de maneira diferente!
Mas sempre, sempre, com a mesma vontade!

Um excelente 2021!

Termos e condições

Os preços acima descritos incluem IVA à taxa legal em vigor.
Todas as reservas estão sujeitas a confirmação de disponibilidade por parte do Hotel.
A confirmação da reserva só é efetiva com o pagamento de 50% do valor total.
O restante pagamento poderá ser efetuado até 1 dia antes.
As condições de reservas de Crianças, referidas, têm o limite de 2 crianças por quarto acompanhadas por 2 adultos no alojamento e 4 crianças por casal no caso das refeições.
Será devolvido o sinal pago, caso o evento não possa ser realizado, como consequência de limitações decorrentes da pandemia COVID 19, decretadas pelas entidades competentes.
A lotação dos espaços de restauração foi reduzida, por forma a garantir as distâncias de segurança, de acordo com as normas em vigor.
É obrigatório o uso de máscara na circulação nos espaços comuns do Hotel e nas zonas de refeição, fora da mesa.
É assegurada a higienização das mesas com produtos recomendados antes e depois de cada serviço.
Todos os motivos decorativos nas mesas estão temporariamente retirados, de acordo com as recomendações da DGS, por motivos de Saúde Pública.