FIM DE ANO

LISBOA E COSTA | LISBOA

REAL PALÁCIO HOTEL 5*

***RÉVEILLON*, VÁLIDO ENTRE 31.12.2019 ATÉ 01.01.2020**

	Standard	Palacete	Suite	Chd 03-06 ans	Chd 07-12 anos
1 NOITE	205 €	220 €	255 €	51.25€	102.5 €
2 NOITES	235 €	260 €	325 €	58.75 €	117.5 €

Preços por pessoa, por pacote.
Nota: O valor da cama extra para adultos ou crianças com idade superior aos 12 anos é igual ao preço por adulto em quarto duplo (aplicavél a todas as tipologias).

Suplementos:
Noite Extra em Standard: 35.00€ preço por pessoa.

PACOTE DE RÉVEILLON INCLUI: 1 ou 2 noites de alojamento na tipologia escolhida; Jantar de Réveillon e Festa: 19H30 Cocktail de boas-vindas, 20H30 Jantar Buffet, actuação de DJ a partir 23H00 Bar aberto, 00H00 espumante e passas, 01H00 Ceia; Almoço de Ano Novo (13h00) – Buffet - Bebidas da selecção do hotel.

Condições de pagamento: Pagamento de 50% do valor total no acto da reserva, para garantia da mesma. Pagamento do restante valor a ser efectuado até ao dia 17 de Dezembro. Condições de Cancelamento: sem custos para cancelamentos efectuados até ao dia 17 de Dezembro (inclusivé); após o dia 18 de Dezembro – 100% - pagamento do valor total da estadia não comparência: pagamento total. Preço não inclui: Despesas de reserva do operador (€12,00), nem taxa de reserva da agência, cujo valor se encontra afixada loja (por cada reserva independentemente do número de pessoas) **Nota:** Consulte as Condições Gerais do Catálogo (solicite na nossa loja). A promoção não é acumulável com outras promoções.

Reservas: Destinos by Exótico Viagens e Turismo, Lda | NIF: 503382523 |RNVAT nº 2112 **14-10-2019**

PROGRAMA REVEILLON | REAL PALÁCIO 5 | LISBOA*

FELIZ ANO NOVO 2019.2020

PROGRAMA

TRAJE: CASUAL CHIC

19:30
Cocktail de boas-vindas

20:30
Jantar buffet

23:00
Bar aberto
Actuação de DJ

00:00
Espumante e passas de uva

01:00
Ceia

31 DEZEMBRO

19:30 COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

Profiterole de foie-gras, chocolate e zest de laranja cristalizada
Espetada de mozzarela e tomate cherry com manjericão
Vol-au-vent de sapateira com ovas de tobico wasabi e camarão
Trouxa de queijo cabra com mel, frutos secos e pistácio
Rolo de salmão fumado com queijo creme e pickle de pepino

20:30 JANTAR

ENTRADA
Souflé de queijo cabra com frutos vermelhos, pó de pasta de tâmara e pólen de abelhas

PEIXE
Risoto de bivalves e citrinos, filete de pregado e legumes da estação

CARNE
Tornedó de novilho com puré de batata doce e legumes glaceados

SOBREMESA
Mini tartelete recheada com praliné de avelã, dome de côco e chocolate aromatizado com erva príncipe e geleia de limoncello

BEBIDAS
Selecção "Hotel Real Palácio" de vinho branco e tinto, sumos, refrigerantes, águas e cerveja

23:00 BAR ABERTO

Selecção "Hotel Real Palácio" de whisky, rum, vodka, gin, licores nacionais, cerveja, refrigerantes e águas

01:00 CEIA

Caldo verde, pregos, mini hambúrgueres
Selecção de sobremesas e fruta

Nota: menu sujeito a alterações de ingredientes sem aviso prévio

1 JANEIRO

13:00 ALMOÇO BUFFET

ENTRADAS
Salmão fumado com pickle de cebola roxa e alcaparras
Camarão cozido
Tábua de charcutaria
Tábua de queijos regionais
Salada de tomate e Mozzarela com manjericão
Salada de legumes grelhados com pesto
Salada César de frango
Salada de fusili com requeijão, abóbora, courgete e nozes
Bulgur com camarão, pepino, aneto e legumes
Saladas simples, azeitonas e molhos

QUENTES
Creme de cenoura com cardamomo
Tortellinis recheados com ricotta e espinafres
Dourada corada com molho à Bulhão Pato de berbigão
Bifes da vazia com molho à Portuguesa e presunto crocante
Batata rebolão
Legumes salteados
Arroz de açafrão e ervas

SOBREMESAS
Selecção de sobremesas do Chef

BEBIDAS
Selecção "Hotel Real Palácio" de vinhos branco e tinto, sumos, refrigerantes, águas e cerveja

Nota: menu sujeito a alterações de ingredientes sem aviso prévio