



# Réveillon

— 2020-2021 —

HOTEL DO SADO BUSINESS & NATURE

★ ★ ★ ★

# Réveillon

— 2020-2021 —

## DÊ AS BOAS-VINDAS A 2021 COM TODO O GLAMOUR!

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!

Animação, fogo-de-artifício e a boa disposição de sempre.

Juntos, vamos dar as boas-vindas a 2021!

### JANTAR + ESTADIA + BRUNCH

31 DEZEMBRO

1 JANEIRO

TIPOLOGIA	2 NOITES* (preço por pax)	3 NOITES* (preço por pax)
SINGLE	390€	450€
DUPLO	275€	310€
TRIPLO	250€	280€
CRIANÇAS 4 AOS 11	220€	248€

\*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, com vista para o famoso fogo-de-artifício na baía!

**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.  
Até final de Outubro: desconto de 10% sobre os preços indicados.

# Jantar

— 31 DEZEMBRO 2020 —

## WELCOME DRINK

Cappuccino de marisco  
Camarão com tártaro de manga e aneto  
Trouxa de Morcela com maçã granny Smith salteada  
Royale de cogumelos  
Ameijoas com espuma de molho à bolhão pato

Esfera de alheira panada em panko  
Moscatel de Setúbal  
Vinho espumante  
Água  
Sumo de laranja

## AMUSE DE BOUCHE

Vieiras coradas com molho de chocolate negro e alho francês estufado em manteiga de ervas

## ENTRADA FRIA

Rosbife com laranja seca e molho de cogumelos porcini

## 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)

Canja de tamboril com hortelã e massinhas  
Mini pão com chouriço  
Mini pregos do lombo  
Muffins de enchidos  
Bagel com salmão fumado, Filadélfia e aneto  
Mini sanduiches de leitão desfiado  
Arroz de cogumelos selvagens

Mini tarteletes de fruta  
Mini pasteis de nata  
Minibolas de Berlim  
Verrines de fruta diversa  
Espelho de queijos, tostas e pão diverso  
Chocolate quente

# 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 Croissant  
Mini bolas de chocolate      Mini pain au chocolat  
Mini Torta de Azeitão      Suspiros  
Mini Torta de Laranja      Farólias com creme inglês

## CHARCUTARIA

Presunto laminado  
Bola de carnes fumadas  
Espelho de paio, chouriço, 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  
Troupas 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

### 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 fogo-de-artifício na Baía de Setúbal é da responsabilidade da Câmara Municipal e dependente de autorizações das entidades competentes / DGS. O cancelamento do mesmo não implica o cancelamento da festa de Réveillon, nem é considerado motivo para o cancelamento da reserva.

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.