



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 bolas de chocolate
Mini Torta de Azeitão
Mini Torta de Laranja
Mini Croissant
Mini pain au chocolat
Suspiros
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.