



RÉVEILLON

30 Dezembro e 1 de Janeiro

Palace Hotel & SPA Monte Rio ****

Itinerário

1º dia

Saída pelas 15:30 em direção a São Pedro do Sul check-in, jantar em buffet e alojamento

2º dia

Pequeno almoço em buffet. Manhã livre, pelas 19:45 Cocktail de boas vindas, Jantar de Gala de Fim de Ano com animação musical ao vivo, Passas de boa sorte e espumante, Ceia de Ano Novo com grandioso buffet de sobremesas regionais. Alojamento

3º dia

Pequeno almoço em buffet, Brunch em buffet. Pelas 16:30 Viagem de Regresso

Oferta de 2 acessos por pessoa à piscina dinâmica (com marcação prévia, pendente de disponibilidade de acesso)



S. Pedro do Sul

Grandioso Buffet de Entradas

Carçaça de santola com recheio do mar, camarão cozido com flor do sal, camarão flamejado, mexilhões com pimento padrão, tábua de frutas laminadas com enchidos da beira, ameijoas à bulhão pato, salada de polvo em vinagrete, salada de orelha, salada de feijão frade com atum, centeio recheado com gratini de queijo, salada de ovas de bacalhau com grão, salgadinhos variados, patés variados, estaladiços de caril, mini tostas com alheia de caça, douradinhos de camarão, fatiado melão com presunto, croquetes de vitela, folhadinhos mistos, enchidos regionais, morcela com laranja, folhados de alheira, pataniscas de bacalhau, entrecosto em vinha d'alhos, feijoca à moda da Beira, moelinhas, clafouti de legumes, saladas frias da terra etc...

Menu de pratos quentes e outros

Aveludado de caranguejo com torresmos de pão; Lombo de bacalhau do pacífico com gratini de cebola caramelizada; Granizado de tangerina e lima; Fatiado de vitela barrosa com salada quente de gambas, ervas e amêndoa; Cheesecake de bolacha negra com coli de frutos vermelhos; Buffet de frutas laminadas e mesa de queijos. Bebidas: Águas, refrigerantes, cerveja, vinho branco, tinto e verde (selecionados pelo hotel), café e digestivo.

Brunch do Ano Novo em Buffet

Mesa composta por: Miniaturas doces e salgadas, pães, croissants, tartes doces e salgadas, compotas, cereais, bebidas quentes, néctares, saladas simples e compostas, ovos, marisco, salgadinhos, charcutaria, carnes frias queijos, frutas laminadas, doces conventuais, etc...; Canja de galo capão e ervas e creme de legumes com picado de cebolinho; Rolinhos de linguado em aveludado de caldeirada e coentros; Javali confitado com alheira e mix de cogumelos do bosque. Bebidas: Águas, refrigerantes, cerveja, vinho branco e tinto (selecionados pelo hotel) e café.



Incluí :

- ✓ Viagem em autocarro Turismo
- ✓ Serviços acima mencionados
- ✓ Estadia de 2 noites em Hotel 4*

365€
PREÇO POR PESSOA
EM DUPLO

MAIS INFORMAÇÕES

Av. Dr. Domingos Gonçalves Sá 298 loja N

www.inacio.pt

☎ 224 854 430

Inácio
Viagens & Turismo
rmvt 2536