Inácio
Viagens & Turismo
mavt 2536

FIM DE ANO 2026
COIMBRA

31 DE DEZEMBRO DE 2026

Partida pelas 15h00 em Rio Tinto*, visita ao centro histórico de Coimbra, com passagem pela Sé Velha, Jardim Botânico e Mosteiro de Santa Clara. Chegada ao hotel, alojamento e cocktail de boas-vindas, ao qual se segue o Jantar de Gala, com animação musical, à 00h00, brinde ao Ano Novo, às 01h00 Ceia de Réveillon.

1 DE JANEIRO DE 2027

Pequeno-almoço no hotel. Manhã livre para desfrutar do hotel ou explorar a cidade ao seu ritmo. Almoço de Ano Novo (no hotel). À tarde, viagem de regresso com paragem em Aveiro, a "Veneza Portuguesa", com tempo livre para apreciar os canais e barcos moliceiros e a doçaria tradicional. Regresso.



Inclui:
- Viagem de autocarro,
- Assistente da Inácio Viagens e Turismo.
- Estadia 1 noite Hotel 3*
- Jantar de Réveillon, Ceia, Pequeno-Almoço e Almoço de Ano Novo
- Animação
- Taxa turística

Exclui:
- Extras de caráter pessoal
- Entradas em monumentos, museus e igrejas
- Outros não mencionados no programa

MENU DE RÉVEILLON & ALMOÇO DE ANO NOVO

31 de Dezembro

19h30 | **Aperitivo**

20h00 | **Jantar de Réveillon**
Couvert, Bisque de marisco, Dueto de robalo e salmão em cama de batata-doce e espinafres, Corta-sabores, Tornedó de vitela com legumes baby no sauté, Pudim Abade de Priscos com sorvete de limão

Bebidas
Vinho Branco e Tinto seleção do hotel, Água Mineral, Refrigerantes ou Cerveja.

Digestivos
Whisky Novo, Whisky JB 15 anos, Baileys, Licor Beirão, Aguardente CRF

00h00 | **Celebração do Ano Novo**
Espumante e passas de uvas

ANIMAÇÃO MUSICAL
A música e a boa disposição serão os ingredientes para uma noite de festa!

01H00 | **Ceia**
Saladas simples e compostas, caldo verde com chouriço, leitão assado, camarão cozido ao natural, sapateira recheada, tábua de queijos e enchidos, presunto montado, misto de pães e tostas.

Leite creme, mousse de manga, arroz-doce, bolo de bolacha, pudim de ovos, fruta laminada.

1 de Janeiro

08h00 - 10h00 | Pequeno-almoço buffet
13h00 - 15h00 | Buffet de Ano Novo
Frios
Saladas simples e compostas, Rissóis, croquetes e pastéis de bacalhau, Enchidos tradicionais grelhados na caçarola, Tábua de queijos, Bola de carne, Ervilhas guisadas com enchidos de Arganil, Camarão cozido ao natural, Sapateira, Amêijoas à Bulhão Pato
Quentes
Creme de cenoura, Brandade de bacalhau, Secretos de porco preto com ananás e arroz de frutos secos,
Buffet de Sobremesas
Trilogia de mousses, Bolo-rei, Arroz-doce à moda de Coimbra, Leite-creme, Pudim de ovos, Brownie de chocolate com noz, Fruta laminada
Bebidas
Vinho branco ou tinto, seleção do hotel, água mineral, refrigerante ou cerveja e café ou chá.

Reservas e Informações: 224 854 430 | info@inacio.pt

www.inacio.pt

420
POR PESSOA
EM DUPLO

Inácio - Viagens e Turismo Lda
Av. Dr. Domingos Gonçalves de Sá, n.º284 loja N | 4435-213 Rio Tinto | Capital Social 100,000,00 € | CRC 0073/020522 de Sta Mª da Feira | Contribuinte 506149404

* Outros locais consulte