

# MONCHIQUE

RESORT & SPA

## PROGRAMA DE RÉVEILLON

### Monchique Resort & Spa

- | Alojamento em quarto duplo com pequeno almoço;
- | Cocktail de boas vindas;
- | Jantar gala buffet;
- | Brinde com espumante;
- | Animação/DJ - Glamorous 80's
- | Ceia de Ano Novo
- | Brunch 1 de janeiro;
- | Late check-out 14h (sujeito a disponibilidade);
- | Estacionamento gratuito (sujeito a disponibilidade);

DESDE 371€ POR PESSOA

TIPOLOGIAS	2 NOITES	3 NOITES
Suite Varanda	371€	431€
Suite Patio	390€	460€
Suite Pano V	410€	490€
Suite Pano T.	430€	520€
Suite Monchique	520€	640€

# Réveillon

*New Year's Eve*

\*Preços por pessoa em ocupação dupla

#### NOTAS

- . Disposição da sala com lugares em mesas de 4 pessoas (mesas com ocupação superior sob consulta);
- . Solicitado depósito de 50% como garantia de reserva 7 dias antes da chegada, não reembolsável;
- . Em caso de restrição / intolerância alimentar o Hotel deverá ser informado no acto da reserva;
- . Bebidas selecção Monchique Resort & Spa;
- . Capacidade máxima de 3 adultos e 1 criança ou 2 adultos e 2 crianças (3 adulto e criança em sofá cama);
- . Criança (3 aos 12 anos) – desconto de 50% sobre o preço por pessoa em ocupação dupla;
- . 3ª pessoa, adulto, desconto de 15% sobre o preço por pessoa;
- . Noites extras - consultar o departamento de reservas;

#### Período de Reserva e Estadia:

Reservas até 31 dezembro de 2024;  
Estadia de 29 dezembro a 3 de janeiro de 2025;

#### Política de Cancelamento:

Cancelamento gratuito até 10 dias antes da data de chegada;  
Cancelamento não reembolsável após 10 dias antes da data de chegada ou não comparência;

Despeça-se de 2024 na nossa companhia!

**MONCHIQUE**  
RESORT & SPA

#### Contactos:

T. Reservas: +351 282240130  
T. Geral: +351 282240100  
E: [reservations@monchiqueresort.com](mailto:reservations@monchiqueresort.com)

**W** FLAGWORLD  
HOTELS

# Réveillon

*New Year's Eve*

## Buffet de Gala "Glamorous 80's"

### Entradas

Sapateira Recheada | Lagosta Cozida  
Mexilhão Meia Concha com Vinagreta de Pimentos  
Camarão "Nature"  
Presunto com Nove Meses de Cura  
Tábua de Enchidos Tradicionais e Queijos

### Saladas Simples & Compostas

Salada César de Frango  
Salada de Espinafres, Laranja, Queijo de Cabra e Cebola Caramelizada  
Salada de Rúcula, Alface, Presunto, Melão e Figs  
Salada "Caprese"  
Salada de Polvo

### Snacks Salgados

Chamuças de Frango  
Rissóis de Leitão  
Rissóis de Camarão

### Sopas

Creme de Legumes com Fio de Azeite  
Aveludado de Lavagante com Migas Delicadas

### Pratos Principais

Lombinhos de Tamboril com Molho de Champanhe e Marisco  
Supremos de Bacalhau com Broa e Tapenade de Azeitona  
Vitela Macerada em Vinho Tinto com Molho de Castanhas  
Pernil de Cabrito no Forno com Alecrim o Molho de Frutos Vermelhos  
Raviolis de Espinafre e Queijo Creme com Pesto de Amendoim Torrado

### Acompanhamentos

Batata Doce com Anis e Canela, Batata Assada, Arroz Basmati,  
Trilogia de Legumes e Esparregado

### Para os Mais Pequenos

Seleção de Pizzas, Bifinhos de Frango com Molho de Cogumelos  
e Douradinhos

### Seleção de Sobremesas Tradicionais

Rabanadas, Bolo Rei, Tronco de Natal, Tarte de Alfarroba,  
Merengue de Limão, Aletria, Tiramisù, Fruta Laminada, Tábua de Queijos

### Ceia

Caldo Verde com Tora, Preguinhos & Bifanas em Bolo do Caco  
Pão com Chouriço, Churros com Molho de Chocolate