

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);

SOLD OUT!

DESDE 371€ POR PESSOA

TIPOLOGIAS	2 NOITES	3 NOITES
Suite Varanda	371€	431€
Suite Terraço	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

W FLAGWORLD
HOTELS

Réveillon

New Year's Eve

SOLD OUT!

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