

2024

PROGRAMA DE REVEILLON

CELEBRATE WITH US

/ Alojamento em quarto duplo com pequeno almoço

/ Noite Gala no Fórum Dom Pedro com:

- Cocktail de boas vindas
- Jantar de gala (menu de 5 pratos)
- Seleccção de vinhos Dom Pedro
- Brinde com espumante
- Música ao vivo
- Ceia - Buffet de Ano Novo

/ Brunch de Ano Novo (dia 1 de Janeiro)

/ Late check out 14h (mediante disponibilidade)

/ Estacionamento gratuito (mediante disponibilidade)

DESDE 430€ POR PESSOA

TIPOLOGIAS	2 NOITES*	3 NOITES**
Quarto Classic	430€	500€
Quarto Classic vista mar	450€	534€
Quarto Club	450€	534€
Quarto Club vista mar	473€	567€

* Suplemento single 160€ | ** Suplemento single 220€

Quarto Triplo	430€	500€
---------------	------	------

MEMBROS DOM PEDRO CLUB CARD 15% DESCONTO

NOTAS

- Disposição da sala com lugares partilhados em mesas de 10 pessoas (mesas com ocupação superior sob consulta)
- Solicitado depósito de 50% como garantia de reserva 7 dias antes da chegada, não reembolsável
- O hotel não se poderá responsabilizar pelo extravio de bens deixados nas suas instalações durante e depois do evento
- Em caso de restrição / intolerância alimentar o Hotel deverá ser informado com 72h de antecedência
- Quarto Triplo tem capacidade mínima de 3 adultos ou 2 adultos e 1 Criança
- Criança (2 aos 12 anos) em Triplo – desconto de 50% sobre o preço por pessoa
- Noites extras - consultar o departamento de reservas



Dom Pedro
Vilamoura

HOTEL RESORT & GOLF

RESERVAS

+351 289 300 780 | vilamoura.booking@dompsonedro.com | www.dompsonedro.com



2024

JANTAR DE REVEILLON

19h30 / Cocktail de Boas Vindas

20h15 / Jantar de Reveillon (menu de 5 pratos)
Seleção de vinhos Dom Pedro
Música ao vivo

00h00 / Brinde com espumante
Bar aberto

01h00 / Ceia - Buffet

MENU

AMOUSE BOUCHE

Morcele assada com explosão de laranja, uvas recheadas com queijo da serra, shot de cogumelos em creme com gressino de paprika

ENTRADA

Lombinhos de lavagante sobre ceviche de fruta tropical, tomate cereja, creme de brócolos com curgete temperado com orégãos frescos

SOPA

Creme de sapateira com camarão flambeado, tostas de azeite com flor de sal, telha de alfarroba

PEIXE

Peixe galo com xerém de camarão e seus pedaços, puré de ervilhas e chalotas polvilhado com pó de azeitona e micro legumes

INTERMEZZO

Sorbet de amarguinha com lâminas de limão cristalizadas

CARNE

Lombinho de novilho tostado sobre cogumelo Portobello, esparguete de legumes, fondant de batata, redução de vinho do Porto, bolacha de queijo da ilha

SOBREMESA

Chamuça tostada de arroz-doce e semifrio de avelã com chocolate de alfarroba e gotas de frutos silvestres

BEBIDAS

Vinho branco Herdade do Barranco dos Vales Reserva - Algarve
Vinho tinto Cabrita - Algarve
Cerveja pressão, refrigerantes, água mineral Dom Pedro
Café e chá

* OPÇÃO VEGETARIANA DISPONÍVEL

RESERVAS

+351 289 300 780 | vilamoura.booking@dompsonedro.com | www.dompsonedro.com



2024

CEIA - BUFFET

Caldo verde com chouriço desidratado e seu azeite
Salada de polvo estufado
Salada de tomate cereja, queijo cabra e pesto
Salada de abacate com barriga de atum braseado e pimentos assados
Salada de peito de frango com maçã e seu vinagrete de ervas
Terrinas caseiras do Chefe
Salmão fumado com lima
Leitão assado
Camarão cozido com flôr de sal e limão
Preguinhos em bolo do caco
Bifanas em pão mini camponês
Mini pão com chouriço
Bola de enchidos
Sapateira recheada com tostas variadas
Morcela de arroz com maçã caramelizada com mel
Tábua de enchidos e fumados com pickles
Seleção de queijos variados e compotas
Bolo Rei
Bolo Rainha
Mini pastel de nata
Broas de Avintes e de milho
Fatias douradas
Coscorões
Azevias
Sonhos
Shot de mousse de chocolate pó de frutos secos
Dom Rodrigo
Queijinhos de amêndoa

RESERVAS

+351 289 300 780 | vilamoura.booking@dompson.com | www.dompson.com

2024

BRUNCH DE ANO NOVO

DIA 1 DE JANEIRO

DAS 11H30 ÀS 15H00

Buffet de saladas
Frios
Pratos quentes
Sobremesas
Sumos e refrigerantes
Chá e café

SALADAS

Mescla de alfaces, tomate, pepino, cebola roxa
Milho, cenoura ralada, beterraba
Salada de abacate com atum braseado e pimentos assados
Salada de queijo cabra com tomate cereja e azeite de pesto
Salada de Quinoa com legumes assados
Salada de batata com maionese, cornichons e bacon
Salada de frango com maçã e alfaces variadas

FRIOS

Terrinas caseiras
Salmão fumado com lima
Tábua de Queijos, compotas, frutos secos, tostas, pão & grissinis
Tábua de fumados
Camarão cozido com flor de sal
Sapateira recheada

QUENTES

Canja de galinha do Campo com hortelã
Bacalhau de coentrada, camarão gratinado com queijo da ilha
Pica pau de novilho com coentros, pickles e azeitonas
Penne com tomate, mozzarellini, mangericão e espinafres
Arroz de cebolinho
Legumes da época
Batata assada com azeite de alho

SOBREMESAS

Bolo Rei, Bolo Rainha
Mini pastel de nata
Broas de Avintes e de milho
Fatias douradas
Coscorões
Azevias
Sonhos
Shot de mousse de chocolate pó de frutos secos
Frutas frescas laminadas (laranja, abacaxi, melão, mamão, uvas pretas)

RESERVAS

+351 289 300 780 | vilamoura.booking@dompoko.com | www.dompoko.com