

JUNTOS, CRIAMOS
MEMÓRIAS INESQUECÍVEIS!
FESTAS FELIZES!

TOGETHER WE MAKE
UNFORGETTABLE MEMORIES!
HAPPY HOLIDAYS!

150€

POR ADULTO | PER ADULT



ORIENTAL BEACH
PORTIMÃO
★★★★

JANTAR DE FIM DE ANO

NEW YEAR'S EVE CELEBRATION DINNER

2022

INFORMAÇÕES E RESERVAS

INFORMATION AND RESERVATIONS

T: +351 289 540 164

book.oriental@ap-hotelsresorts.com

www.ap-hotelsresorts.com



HOTELS & RESORTS

JUNTOS, CRIAMOS
MEMÓRIAS INESQUECÍVEIS!
FESTAS FELIZES!

TOGETHER WE MAKE
UNFORGETTABLE MEMORIES!
HAPPY HOLIDAYS!



ORIENTAL BEACH
PORTIMÃO
★★★★

REVEILLON | 2022
NEW YEAR'S EVE

Menu
GALA DE DEGUSTAÇÃO
WELCOME DRINK

Creme de cenoura, laranja e gengibre
com guarnição de lentilhas verdes e crocante de tomate
Carrot, orange and ginger cream garnished
with green lentils and tomato crunchy

Lagosta e sapateira em dueto medalhões de lagosta,
sobre coulis cremoso de abacate, iogurte e lima
Rolo com recheio de sapateira com pepino
e salada de aipo grelhado, funcho, salicórnica e romã
Lobster and crab in duet lobster medallions over creamy avocado, yogurt and lime coulis
Roll with crab filling with cucumber and grilled celery,
fennel, salicornia and pomegranate salad

Filete de salmão com pele crocante servido em cama de arroz jasmim salteado
com legumes e molho de mel e mostarda aromatizado com sementes de papoila
Salmon fillet with crispy skin served on a bed of jasmine rice sautéed
with vegetables and honey mustard sauce flavored with poppy seeds

Sorvete de Mojito com travo a baunilha
Mojito ice cream with vanilla flavor

Lombinhos de veado selvagem guarnecidos com batata rosti, legumes assados,
abacaxi caramelizado, molho de Quinta São Sebastião tinto reserva,
tomilhos frescos e bagas de zimbro
Wild deer tenderloins garnished with potato rosti, roasted vegetables,
caramelized pineapple, Quinta São Sebastião Reserva red wine sauce,
fresh thyme and juniper berries

Brownie de chocolate negro servido com coulis de toffe
e laranja em duas texturas e espuma de maracujá
Dark chocolate brownie served with toffee coulis,
orange in two textures and passion fruit foam

CEIA | SUPPER

Buffet de saladas, pratos e doces tradicionais da época
Salad Buffet, dishes and traditional sweets of the season

BEBIDAS INCLUÍDAS | DRINKS INCLUDED

Seleção de vinhos Quinta de S. Sebastião branco, tinto e rosé,
água, refrigerantes, cerveja e café.
Selection of Quinta de S. Sebastião white, red and rosé wines,
water, soft drinks, beer and coffee.

SYRAH *by*



QUINTA DE S. SEBASTIÃO
SINCE 1755

PROGRAMA PROGRAMME

19:30

BOAS VINDAS | WELCOME RECEPTION
Acompanhado da melodia de piano
aperitivos e canapés
Starters & canapés along piano melodies

20:00

JANTAR DE GALA | GALA DINNER
Um revisitar dos anos 80 e 90
com Amélia Janes
80' & 90' revisited with Amelia Janes

BAR ABERTO | OPEN BAR
23:00

23:59

Feliz Ano Novo !!!
Abertura do espumante,
Fogo de artifício
Happy New Year!!!
Sparkling Wine!
Fireworks

00:30

Abertura da Ceia de Ano Novo
New Year's Supper Opening

00:00 - 03:00

Pela noite dentro com DJ Just
Party into the night with DJ Just

03:00

Final da Festa de Passagem de Ano
The end - New year's eve party

€150 ATÉ 30 DE NOVEMBRO
UNTIL 30TH NOVEMBER

~~€160~~

COM BEBIDAS | WITH DRINKS
POR PESSOA | PER PERSON

NATURALMENTE DISTINTOS
NATURALLY UNIQUE

ORIENTAL BEACH
HOTELS & RESORTS

VENHA CELEBRAR CONNOSCO CELEBRATE WITH US



ATÉ 30 DE NOVEMBRO
UNTIL 30TH NOVEMBER

OCUPAÇÃO DUPLA DOUBLE OCCUPANCY	JANTAR DE GALA GALA DINNER	1 NOITE 1 NIGHT	2 NOITES 2 NIGHTS
TWIN VISTA MAR LATERAL TWIN SIDE SEA VIEW	150 €	210 €	260 €
TWIN VISTA MAR FRONTAL TWIN SEA VIEW	150 €	225 €	295 €

- * Jantar de Gala: Valores por pessoa
- * Pacotes de Alojamento: Valor por pessoa em ocupação dupla
- * Os Pacotes de Alojamento incluem o Jantar de Gala
- * Na compra do pacotes de 1 ou de 2 noites: Na noite 31.12 o jantar de gala está incluído, nas restantes noites a estadia é em regime de alojamento e pequeno almoço.

- * Gala Dinner: Price per person
- * Accommodation Packages: Price per person with double occupancy
- * Gala Dinner is included on the Accommodation Packages.
- * When purchasing a 1 or 2 night package: On December 31st, the gala dinner is included, On other nights, it is based on a bed and breakfast stay.

POLÍTICAS DE RESERVA & PAGAMENTO

50% no ato da reserva para garantia da mesma e 50% até 20 de Dezembro de 2022.

Para reservas após dia 20 de Dezembro, solicita-se o pagamento total, sendo o mesmo não reembolsável.

POLÍTICA DE CANCELAMENTO

50% do valor pago será cobrado como penalização para cancelamentos efectuados até 20 de Dezembro 2022.

100 % do valor será cobrado como penalização para cancelamentos efectuados após o dia 20 de Dezembro 2022.

Não comparência e saída antecipada: pagamento total.

CONDIÇÕES GERAIS

Reservas sujeitas à disponibilidade do hotel.

Valor não aplicável a outros programas ou ofertas especiais.

O programa pode ser alterado sem aviso prévio. Todas as taxas em vigor encontram-se incluídas.

Late check out mediante disponibilidade e a confirmar no check in. Qualquer ocupação diferente da prevista será cotada especificamente.

PAYMENT AND BOOKING POLICIES

50% upon confirmation in order to guarantee the booking. Remaining 50% to be paid until the 20th December 2022.

For bookings made after the 20th December 2022, full payment should be done when confirming the booking (non-refundable)

CANCELLATION POLICIES

For cancellations made until 20th December 2022, 50% of the deposit will be charged as a penalty;

Cancellations made after the 20th December 2022, 100% will be charged as a penalty;

No-show and early departures will be charged 100%.

GENERAL CONDITIONS

Bookings subject to hotel availability.

Prices are not applicable to other programmes or special offers.

The program can be changed without prior notice. All legal taxes & services are included in the rates.

Late check out subject to availability and only confirmed upon check in. Different room occupancies will be quoted accordingly.