



é tempo de **Celebrar**
it's time to **Celebrate**

REVEILLON
NEW YEAR'S EVE

2023

JANTAR DE FIM DE ANO
NEW YEAR'S EVE CELEBRATION DINNER

165€

POR ADULTO | PER ADULT

INFORMAÇÕES E RESERVAS

INFORMATION AND RESERVATIONS

T: +351 282 480 800

book.oriental@ap-hotelsresorts.com

www.ap-hotelsresorts.com



HOTELS & RESORTS

é tempo de **Celebrar**
it's time to **Celebrate**

REVEILLON
NEW YEAR'S EVE
2023

Menu

MENU DEGUSTAÇÃO | TASTING MENU

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 Duet

Medalhões de lagosta sobre coulis cremoso de abacate, iogurte e lima

Rolo com recheio de sapateira com pepino e salada de aipo grelhado, funcho, salicórnia 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

Quinta São Sebastião Reserva red wine sauce, fresh thyme and juniper berries

Brownie de chocolate negro servido com coulis de toffee,

laranja em duas texturas e espuma de maracujá

Dark chocolate brownie served with toffee coulis,
orange in two textures and passion fruit foam

BUFFET

Ceia pela noite dentro | Late-night supper

SYRAH by



QUINTA DE S. SEBASTIÃO
SINCE 1755

PROGRAMA
PROGRAMME

19:30

Cocktail de Boas vindas com aperitivos,
canapés acompanhado
de um duo musical
Welcome Cocktail with appetisers
& canapés accompanied
by a musical duo

20:30

JANTAR DE GALA Com música ao vivo
GALA DINNER with live music

22:30

Let's Party
OPEN BAR | OPEN BAR

23:00

Abertura do Buffet
Buffet Opening

23:59

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

02:30

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

€165 POR PESSOA COM BEBIDAS
PER PERSON WITH DRINKS

é tempo de Celebrar it's time to Celebrate

REVEILLON
NEW YEAR'S EVE
2023

OCUPAÇÃO DUPLA DOUBLE OCCUPANCY	JANTAR DE GALA GALA DINNER	2 NOITES 2 NIGHTS	3 NOITES 3 NIGHTS
TWIN VISTA MAR LATERAL TWIN SIDE SEA VIEW	165 €	295 €	370 €
TWIN VISTA MAR FRONTAL TWIN FRONTAL SEA VIEW	165 €	325 €	415 €

VALORES POR PESSOA POR PACOTE | PRICES PER PERSON PER PACKAGE

- * Jantar de Gala: Preço por pessoa
- * Na compra do pacote de 2 ou 3 noites: Na noite 31.12.2023 o jantar de gala está incluído, nas restantes noites a estadia é em regime de alojamento e meia pensão (bebidas não incluídas).
- * Bebida de boas-vindas à chegada
- * VIP Arruda - garrafa de vinho no quarto à chegada
- * Jantar de Gala com bebidas e animação (31.12.2023)
- * Ceia em Buffet - a partir das 23:00;
- * Música ao vivo;
- * Bar aberto até às 2:30
- * Check-out tardio mediante disponibilidade;

POLÍTICAS DE RESERVA & PAGAMENTO

50% no ato da reserva para garantia da mesma e 50% até 20 de Dezembro de 2023.
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 2023.
100 % do valor será cobrado como penalização para cancelamentos efectuados após o dia 20 de Dezembro 2023.
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. O valor da cama extra para adultos é igual ao preço por adulto em quarto duplo (aplicável a todas as tipologias que permitam a colocação da cama extra).

- * Gala Dinner: Price per person
- * When purchasing a 2 or 3-night package: On the night of 31.12.2023 the gala dinner is included, the other nights are on a bed and half board (beverages not included).
- * Welcome drink on arrival
- * VIP Arruda - bottle of wine in the room on arrival
- * Gala dinner with drinks and entertainment (31.12.2023)
- * Buffet supper - as from 23:00;
- * Live music;
- * Open bar until 2:30 am
- * Late check-out subject to availability;

PAYMENT AND BOOKING POLICIES

50% upon confirmation in order to guarantee the booking. Remaining 50% to be paid until the 20th December 2023.
For bookings made after the 20th December 2023, full payment should be done when confirming the booking (non-refundable).

CANCELLATION POLICIES

For cancellations made until 20th December 2023, 50% of the deposit will be charged as a penalty;
Cancellations made after the 20th December 2023, 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. Adult extra bed supplement is equal to the rate per person sharing a double room (only applicable to the room types that allow an extra bed).