



LAGO MONTARGIL
CONFERENCE & SPA
★★★★★

A MAGIA
DE ESTARMOS
JUNTOS!
THE MAGIC OF
BEING TOGETHER

REVEILLON
NEW YEAR'S EVE

2024

JANTAR BUFFET DE FIM DE ANO

NEW YEAR'S EVE CELEBRATION BUFFET DINNER

165€

POR ADULTO | PER ADULT

INFORMAÇÕES E RESERVAS

INFORMATION AND RESERVATIONS

T: +351 242 241 250

CHAMADA PARA A REDE FIXA NACIONAL - NATIONAL FIXED NETWORK CALL

book.montargil@ap-hotelsresorts.com

www.ap-hotelsresorts.com



HOTELS & RESORTS



LAGO MONTARGIL
CONFERENCE & SPA
★★★★★

31 DEZEMBRO
DECEMBER

19:30 · 2:00

DE A MAGIA
ESTARMOS
JUNTOS!
THE MAGIC OF
BEING TOGETHER

REVEILLON
NEW YEAR'S EVE

2024

MENU

JANTAR BUFFET | BUFFET DINNER

SALADAS SIMPLES

Mix alfaces, Tomate gomos, Cenoura ralada,
Cebola roxa, Beterraba ralada, Milho doce e Pepino

SELEÇÃO DE SALADAS COMPOSTAS

Saladas de polvo, Salada de ovas, Salada de grão com bacalhau, Salada de frutos do mar, Salada cesár,
Salada grega, Salada de queijo de cabra frito com uvas e nozes e Salada de quinoa

ENTRADAS

Seleção de salgadinhos, Seleção de queijos e enchidos, Seleção de peixes fumados
Seleção de bruschettas, Pepino com târaro de atum, Ovos recheados com guacamole e Cocktail de camarão

ESTAÇÃO DE MARISCOS

Camarão cozido, Ostras ao natural, Sapateira, Búzios
Navalheiras e Mexilhão à portuguesa

ESTAÇÃO DE MOLHOS

Molho pesto, Molho cocktail, Molho cesár, Molho de iogurte, Molho tzatziki, Molho sweet chili,
Vinagretes, Hummus variados, Patês, Azeitonas marinadas e Pickles caseiros

PRATOS PRINCIPAIS

Creme de marisco, Creme de legumes, Papilote de bacalhau com broa, amêndoa e salteado de couve,
Polvo à lagareiro com grelos e batata a murro, Bochecha de porco com migas soltas,
Nacos da vazia com castanhas e cogumelos, Arroz basmati, Legumes salteados, Puré de batata
aromatizado com alho e cebolinho e Linguini nero do mar

PARA OS MAIS NOVOS

Bifinhos de frango grelhados com juliana de legumes
Esparguete com molho de tomate

SOBREMESAS

Bolo rei, Tronco de chocolate, Torta de claras merengada, Pudim de pão, Encharcada,
Mousse de chocolate branco e negro, Baba de camelo, Pavlovas de fruta, Tarteletes e Red velvet

CEIA

Caldo verde, Seleção de queijos e enchidos, Mini pão com chouriço, Empadas de frango,
Bifanas, Quiches, Pastel de nata, Azevias, Filhoses, Bolo rei e Brigadeiros

BEBIDAS INCLUÍDAS

Seleção de Vinhos Quinta São Sebastião Branco, Tinto e Rosé, água, refrigerantes, cerveja e café.

Caso tenha alguma intolerância alimentar agradecemos que nos informe, no ato da reserva.

PROGRAMA
PROGRAMME

19:00 - 20:30

Cocktail de Boas vindas
com aperitivos, canapés
ao Som do Violino

Welcome Cocktail
with appetisers, canapés
to the sound of the violin

20:30 - 23:00

Jantar de gala com música
ambiente ao vivo

Gala dinner & live music

BAR ABERTO | OPEN BAR

00:00 - 02:30

Contagem decrescente,
abertura de espumante,
passas da felicidade
e fogo de artifício

Countdown, sparkling wine,
raisins & fireworks

00:30 - 02:30

Festa & Ceia buffet
Party & Supper buffet

02:30

Final da Festa
de Passagem de Ano

The End
New year's eve party

FELIZ ANO NOVO!
Happy new year!

€165 POR PESSOA
COM BEBIDAS

CRIANÇAS ATÉ AOS 11 ANOS: 50% DE DESCONTO

RESERVA OBRIGATÓRIA



LAGO MONTARGIL
CONFERENCE & SPA
★★★★★

31 DEZEMBRO
DECEMBER

19:30 · 2:00

A MAGIA
DE ESTARMOS
JUNTOS!
THE MAGIC OF
BEING TOGETHER

REVEILLON
NEW YEAR'S EVE | 2024

MENU

JANTAR BUFFET | BUFFET DINNER

ASSORTED SALAD SELECTION

Lettuce mix, Tomato wedges, Grated carrot,
Red onion, Grated beetroot, Sweetcorn and Cucumber

PREMIUM SALAD SELECTION

Octopus salad, roe salad, chickpea salad with cod, seafood salad, caeser salad,
Greek salad, Fried goat's cheese salad with grapes and walnuts and Quinoa salad

STARTERS

Selection of savory snacks, Selection of cheeses and sausages, Selection of smoked fish
Selection of bruschetta, Cucumber with tuna tartare, Stuffed eggs with guacamole and Prawn cocktail

SEAFOOD STATION

Boiled prawns, fresh oysters, crab, whelks
Razor clams and Portuguese-style mussels

SAUCE STATION

Pesto sauce, Cocktail sauce, Caesar sauce, Yoghurt sauce, Tzatziki sauce, Sweet chilli sauce, Vinaigrettes,
Various hummus, pâtés, marinated olives and homemade pickles

MAIN DISHES

Seafood cream, Vegetable cream, Cod papillote with cornbread, almonds and cabbage sauté,
Octopus "à lagareiro" with sprouts and fried potatoes, Pork cheek with "migas",
Nacos da vazia with chestnuts and mushrooms, Basmati rice, Sautéed vegetables,
Mashed potatoes flavoured with garlic, chives and linguini nero do mar

FOR THE YOUNGEST

Grilled chicken steaks with vegetable julienne
Spaghetti with tomato sauce

DESSERTS

King cake, Chocolate log, Egg white tart, Bread pudding, Puff pastry,
White and dark chocolate mousse, Camel drool, Fruit pavlovas, Tartlets and Red velvet

SUPPER

Cabbage soup, Selection of cheeses and sausages, Mini bread with chorizo, Chicken pies,
Pork sandwiches, Quiches, "Pastel de nata", "Azevias", "Filhoses", "Bolo rei and Brigadeiros"

DRINKS INCLUDED

Selection of Quinta São Sebastião White, Red and Rosé wines, water, soft drinks, beer and coffee.

If you have any food intolerances, please inform us at the time of booking.

PROGRAMA
PROGRAMME

19:00 - 20:30

Cocktail de Boas vindas
com aperitivos, canapés
ao Som do Violino

Welcome Cocktail
with appetisers, canapés
to the sound of the violin

20:30 - 23:00

Jantar de gala com música
ambiente ao vivo

Gala dinner & live music

BAR ABERTO | OPEN BAR

00:00 - 02:30

Contagem decrescente,
abertura de espumante,
passas da felicidade
e fogo de artifício

Countdown, sparkling wine,
raisins & fireworks

00:30 - 02:30

Festa & Ceia buffet
Party & Supper buffet

02:30

Final da Festa
de Passagem de Ano

The End
New year's eve party

FELIZ ANO NOVO!
Happy new year!

€165 PER PERSON
WITH DRINKS

CHILDREN UP TO 11 YEARS OLD: 50% DISCOUNT

BOOKING IN ADVANCE IS MANDATORY

A MAGIA
DE ESTARMOS
JUNTOS!
THE MAGIC OF
BEING TOGETHER

REVEILLON
NEW YEAR'S EVE

2024

OCUPAÇÃO DUPLA DOUBLE OCCUPANCY	JANTAR BUFFET BUFFET DINNER	2 NOITES 2 NIGHTS	3 NOITES 3 NIGHTS
TWIN DELUXE	165 €	450 €	550 €
TWIN DELUXE VISTA LAGO TWIN DELUXE LAKE VIEW	165 €	490 €	610 €

VALORES POR PESSOA POR PACOTE | PRICES PER PERSON PER PACKAGE

- * Jantar em formato Buffet: Preço por pessoa
- * Na compra do pacotes de 2 ou de 3 noites: Na noite 31.12 o jantar de buffet está incluído, no restaurante do hotel, nas restantes noites a estadia é em regime de tudo incluído.
- * Bebida de boas-vindas à chegada
- * VIP Arruda - garrafa de vinho no quarto à chegada
- * Jantar em formato Buffet, com bebidas e animação (31.12.2024)
- * Ceia em Buffet (Restaurante do hotel) a partir da 01:00;
- * Música ao vivo;
- * Bar aberto até as 2:00
- * Check-out tardio mediante disponibilidade;

PREÇOS E POLÍTICAS

Crianças: Dos 0 aos 2 anos: grátis; dos 3 aos 11 anos: 50% de desconto sobre o valor do package, ficando no quarto dos pais, sujeito à capacidade do mesmo. A partir de 12 anos considerado adulto.

POLÍTICAS DE RESERVA & PAGAMENTO

50% no ato da reserva para garantia da mesma e 50% até 10 de Dezembro de 2024.

Para reservas após dia 10 de Dezembro de 2024, 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 10 de Dezembro 2024.

100 % do valor será cobrado como penalização para cancelamentos efectuados após o dia 10 de Dezembro 2024.

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).

- * Buffet Dinner: Price per person

* When purchasing a 2 or 3-night package: On the 31st December buffet is included in the hotel restaurant, and the rest of the nights are on an all-inclusive basis.

- * Welcome drink on arrival

* VIP Arruda - bottle of wine in the room on arrival

* Buffet dinner with drinks and entertainment (31.12.2024)

* Buffet supper (Hotel restaurant) as from 01:00;

- * Live music;

* Open bar until 2am

* Late check-out subject to availability;

PRICES AND POLICIES

Children up to 2 years old - free of charge. From 3 to 11 years old including, please consider 50% reduction from package rate. Valid for children sharing parents' room and subject to room capacity. As from 12 years old considered adult.

PAYMENT AND BOOKING POLICIES

50% upon confirmation in order to guarantee the booking. Remaining 50% to be paid until the 10th December 2024.

For bookings made after the 10th December 2024, full payment should be done when confirming the booking (non-refundable).

CANCELLATION POLICIES

For cancellations made until 10th December 2024, 50% of the deposit will be charged as a penalty;

Cancellations made after the 10th December 2024, 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).