

31 DEZEMBRO
DECEMBER

19:30 · 02:00



LAGO MONTARGIL

CONFERENCE & SPA

★★★★★



*...a alegria
de nos reunirmos!*

THE JOY OF BEING TOGETHER

JANTAR DE FIM DE ANO

NEW YEAR'S EVE CELEBRATION DINNER

195€

POR ADULTO | PER ADULT

PARA MAIS INFORMAÇÕES OU RESERVAS | FOR MORE INFORMATION OR BOOKINGS

RESERVA OBRIGATÓRIA | MANDATORY BOOKING IN ADVANCE

31 DEZEMBRO
DECEMBER

19:30 · 02:00



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

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

Countdown, sparkling wine,
raisins & fireworks

00:30 - 02:00

Festa & Ceia buffet
Party & Supper buffet

02:00

Final da Festa
de Passagem de Ano

The End
New year's eve party

CENTRO NÁUTICO RESTAURANTE

JANTAR DE GALA GALA DINNER

set menu

REVEILLON | NEW YEAR'S EVE

COCKTAIL DE BOAS VINDAS

WELCOME COCKTAIL

AMOUSE BOUCHE

Salmão fumado, creme de queijo, funcho e aromas cítricos
Gravlax, cheese cream, fennel and citrus notes

ENTRADA | STARTER

Pani Puri de vieiras e gamba, caril e coentros
Pani puri filled with scallops and prawns, curry and coriander

PEIXE | FISH

Robalo, ragu de favas com chouriço, abóbora assada
Sea bass with broad bean-chorizo ragout and roasted pumpkin

"GRANITÉ"

Granizado de limão com Gin Alentejano
Lemon slushie with Alentejo gin

CARNE | MEAT

Novilho, batata "Dauphinoise", bimis, cogumelos e tomate cherry
Beef, "Dauphinoise" potatoes, bimi, mushrooms and cherry tomato

SOBREMESA | DESSERTS

Cremoso de Laranja, marmelo, mel e crumble de frutos secos
Orange cream with quince, honey and nut crumble

CEIA PELA NOITE DENTRO | SUPPER THROUGH THE NIGHT

Caldo verde, Mesa de queijos e enchidos, Mesa de marisco (camarão, sapateira e mexilhão),
Pão com chouriço, Bifanas, Sortido de Folhados, Sortido de salgados
Pasteis de natas, Sortido de Sobremesas Natalícias e Fruta Laminada.
Caldo Verde Soup (Traditional Portuguese kale and potato soup), Cheese and Charcuterie Board,
Seafood Platter (prawns, crab, and mussels), Chouriço Bread (traditional Portuguese sausage bread)
Bifanas (Portuguese pork sandwiches), Assorted Puff Pastries, Assorted Savoury Snacks
Pastéis de Nata (Portuguese custard tarts), Assorted Christmas Desserts and Sliced Fresh Fruit.

BEBIDAS INCLUÍDAS | DRINKS INCLUDED

Seleção de Vinhos Quinta São Sebastião Branco, Tinto e Rosé, água, refrigerantes, cerveja e café.
Selection of Quinta São Sebastião White, Red and Rosé wines, water, soft drinks, beer and coffee.

Caso tenha alguma intolerância alimentar agradecemos que nos informe,
no ato da reserva ou até 72 horas antes do evento. Não são permitidas trocas de pratos.
If you have any food intolerances, please inform us at the time of booking
or up to 72 hours before the event. Changes of dishes are not permitted.

NOTA : Serviço realizado em mesas partilhadas de 8 ou de 10 pessoas.
NOTE: The dinner service will be made in shared tables of 8 or 10 people.

PARA MAIS INFORMAÇÕES OU RESERVAS | FOR MORE INFORMATION OR BOOKINGS

RESERVA OBRIGATÓRIA | MANDATORY BOOKING IN ADVANCE

31 DEZEMBRO
DECEMBER

19:30 · 02:00

CENTRO NÁUTICO RESTAURANTE

JANTAR DE GALA GALA DINNER

set menu *Vegan*

REVEILLON
NEW YEAR'S EVE



COCKTAIL DE BOAS VINDAS

WELCOME COCKTAIL

AMOUSE BOUCHE

Sagu, queijo creme e beterraba
Sago, cream cheese and beetroot

ENTRADA | STARTER

Vegano Pani Puri de húmus de ervilha e grão com coentros
Vegan Pani Puri with pea and chickpea hummus with coriander

PEIXE | FISH

Ragu favas e grão, cremoso de abóbora e cenoura assada
Broad bean and chickpea ragout, creamy pumpkin and roasted carrot.

"GRANITÉ"

Granizado de limão com Gin Alentejano
Lemon slushie with Alentejo gin

CARNE | MEAT

Bife de couve flor, romesco, pickles de cebola roxa, frutos secos (amêndoa, pistachos)
Cauliflower steak, romesco sauce, red onion pickles, nuts (almonds, pistachios)

SOBREMESA | DESSERTS

Sopa de frutos vermelhos, granola, sagu e fruta fresca
Red fruit soup, granola, sago and fresh fruit

BEBIDAS INCLUÍDAS | DRINKS INCLUDED

Seleção de Vinhos Quinta São Sebastião Branco, Tinto e Rosé, água, refrigerantes, cerveja e café.
Selection of Quinta São Sebastião White, Red and Rosé wines, water, soft drinks, beer and coffee.

Caso tenha alguma intolerância alimentar agradecemos que nos informe, no ato da reserva ou até 72 horas antes do evento. Não são permitidas trocas de pratos.
If you have any food intolerances, please inform us at the time of booking or up to 72 hours before the event. Changes of dishes are not permitted.

NOTA : Serviço realizado em mesas partilhadas de 8 ou de 10 pessoas.
NOTE: The dinner service will be made in shared tables of 8 or 10 people.

PARA MAIS INFORMAÇÕES OU RESERVAS | FOR MORE INFORMATION OR BOOKINGS
RESERVA OBRIGATÓRIA | MANDATORY BOOKING IN ADVANCE



menu brunch

ALMOÇO DE ANO NOVO

VARIEDADES DE PASTELARIA E PADARIA

Viennoiserie
Croissants simples
e recheados com morangos
Muffins, Folhados
Bolo fatia de Laranja, Panquecas,
Donuts, Chaussons
e Variedade de pão

SELEÇÃO DE FRIOS

Fruta laminada
(melão, abacaxi, melancia, mamão)
Cesto de fruta (5 frutas à peça)
Seleção de queijos nacionais
Fiambre fatiado. Fiambre fumado light
Queijo fresco, queijo fatiado Edam, Castelões, Ilha
Manteigas com e sem sal
Salada de fruta

SALADAS COMPOSTAS

Saladas naturais mistura de alfaces, milho, tomate,
cenoura, pepino, beterraba e desenhos ativos
Salada César de salmão fumado,
alface romana e croutons.
Salada de batata, cournuchos e maçã,
cebolinho e maionese vegana
Muesli, iogurte grego de frutos vermelhos
Overnight de aveia (aveia adormecida),
leite soja, frutos vermelhos e mel
Melão com presunto,
Mini Tacos camarão com abacate
e Tábua de queijos e compotas

BUFFET DE IOGURTES NATURAL E SABORES

QUENTES

Ovos mexidos e estrelados, Ovos Cozidos,
Ovos cocotte com nata e presunto,
Bacon, salsichas, bacon beans, legumes
e Grelhados da estação
Canja
Supremos de Salmão, batata assada
e legumes no forno
Bifinhos Grelhados com manteiga de alho,
Migado de batata com chouriço,
tomate cherry e espargos
VEGANO - Estufado de soja com bulgur,
abóbora assada com alecrim e queijo vegano
Surtido de Quiches
Tarteletes de abóbora com feta
e azeitona preta, azeite de alecrim
Waffles bacon, ovo e queijo, alface
e tomate com maionese
Waffles bacon, ovo e queijo,
alface e tomate com maionese

SELEÇÃO DE CHARCUTARIA Salame, Mortadela, presunto, chouriço

DELÍCIAS DE PASTELARIA

Bolinhas de Berlin, Pastéis de nata,
Cheese cake, Bolo de chocolate,
Mousse de manga, Gelatinas
e Salada de fruta

Caso tenha alguma intolerância alimentar agradecemos que nos informe,
no ato da reserva ou até 72 horas antes do evento. Não são permitidas trocas de pratos.

NOTA : Serviço realizado em mesas partilhadas de 8 ou de 10 pessoas.

PARA MAIS INFORMAÇÕES OU RESERVAS | RESERVA OBRIGATÓRIA



menu brunch

NEW YEAR'S CELEBRATION

BAKERY & PASTRY DELIGHTS

Viennoiserie
Plain croissants
and croissants filled with strawberries
Muffins, Puff pastries
Orange slice cake, Pancakes,
Donuts, Chaussons
and Assorted breads

FRESH & CHILLED TREATS

Sliced fruit
(melon, pineapple, watermelon, papaya)
Fruit basket (5 pieces of fruit)
Selection of national cheeses
Sliced ham, Light smoked ham
Fresh cheese, sliced Edam,
Castelões and Ilha cheese
Salted and unsalted butter
Fruit salad

FRESH COMPOSED SALADS

Natural salads with mixed lettuce, corn, tomato,
carrot, cucumber, beetroot and pickles.
Smoked salmon Caesar salad,
romaine lettuce and croutons.
Potato, gherkin and apple salad,
chives and vegan mayonnaise
Muesli, Greek yoghurt with red berries
Overnight oats,
soya milk, red berries and honey
Melon with ham,
mini shrimp tacos with avocado
and cheese and jam board

NATURAL & FLAVOURED YOGURTS BUFFET

HOT

Scrambled and fried eggs, boiled eggs,
eggs cocotte with cream and ham,
bacon, sausages, bacon beans, vegetables
and seasonal grilled dishes
Chicken soup
Salmon supremes, roast potatoes
and oven-baked vegetables
Grilled steaks with garlic butter,
Potato crumb with chorizo,
cherry tomatoes and asparagus
VEGAN - Soy stew with bulgur,
roasted pumpkin with rosemary and vegan cheese
Assorted Quiches
Pumpkin tartlets with feta cheese
and black olives, rosemary olive oil
Waffles with bacon, egg and cheese, lettuce
and tomato with mayonnaise
Waffles with bacon, egg and cheese,
lettuce and tomato with mayonnaise

SELECTION OF CURED MEATS

Salami, mortadella, ham, chorizo

PASTRY DELIGHTS

Berlin balls, custard tarts,
cheesecake, chocolate cake,
mango mousse, jellies
and fruit salad

If you have any food intolerances, please inform us at the time of booking
or up to 72 hours before the event. Changes of dishes are not permitted.

NOTE: The dinner service will be made in shared tables of 8 or 10 people.

FOR MORE INFORMATION OR BOOKINGS | MANDATORY BOOKING IN ADVANCE



...a alegria de nos reunirmos!

THE JOY OF BEING TOGETHER

OCUPAÇÃO DUPLA DOUBLE OCCUPANCY	JANTAR DE GALA GALA DINNER	2 NOITES 2 NIGHTS	3 NOITES 3 NIGHTS
TWIN DELUXE	195 €	420 €	500 €
TWIN DELUXE VISTA LAGO TWIN DELUXE LAKE VIEW	195 €	460 €	560 €
VALORES POR PESSOA POR PACOTE PRICES PER PERSON PER PACKAGE			

- * Jantar de Gala: Preço por pessoa
- * Na compra do pacotes de 2 ou de 3 noites: Na noite 31.12 o jantar de gala está incluído, no Clube Náutico adjacente ao hotel, nas restantes noites a estadia é em regime Alojamento e Pequeno-almoço.
- * Bebida de boas-vindas à chegada
- * VIP Arruda - garrafa de vinho no quarto à chegada
- * Jantar de Gala com bebidas e animação (31.12.2025)
- * Ceia em Buffet (Clube Náutico) a partir da 01:00;
- * Música ao vivo;
- * Bar aberto até as 2:00
- * Brunch no dia 01.01
- * 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 2025.

Para reservas após dia 10 de Dezembro de 2025, 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 2025.

100 % do valor será cobrado como penalização para cancelamentos efectuados após o dia 10 de Dezembro 2025.

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 2 or 3-night packages: On the night of 31 December, a gala dinner is included at the Clube Náutico adjacent to the hotel. On the other nights, the stay is on a bed and breakfast basis.

* Welcome drink on arrival

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

* Gala dinner with drinks and entertainment (31.12.2025)

* Buffet supper (Nautical Club) as from 01:00;

* Live music;

* Open bar until 2am

* Brunch on 01.01

* 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 2025.

For bookings made after the 10th December 2025, full payment should be done when confirming the booking (non-refundable).

CANCELLATION POLICIES

For cancellations made until 10th December 2025, 50% of the deposit will be charged as a penalty;

Cancellations made after the 10th December 2025, 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).