

31

DEZEMBRO
DECEMBER

19:30
02:00



LAGO MONTARGIL
CONFERENCE & SPA
★★★★★

A ÚLTIMA NOITE, O PRIMEIRO *brinde*
THE LAST NIGHT. THE FIRST TOAST.

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

170€

POR PESSOA COM BEBIDAS | PER PERSON WITH DRINKS
CRIANÇAS ATÉ AOS 11 ANOS: 50% DE DESCONTO | CHILDREN UP TO 11 YEARS OLD: 50% DISCOUNT

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



HOTELS & RESORTS

Estrada Nacional 2, 7425-144 Montargil, Portugal . RNET 5845
T: +351 242 241 250 . Chamada para a Rede Fixa Nacional . National Fixed Network Call
book.montargil@ap-hotelsresorts.com . www.ap-hotelsresorts.com

BUFFET

RÉVEILLON | NEW YEAR'S EVE

ENTRADAS

Bola de carnes, Melão com presunto, Ceviche de salmão, Farinheira assada com maçã, Cavalas em conserva com tártaro de tomate, Camarão cozido, Shot de gaspacho, Mix de salgados, Tábua de enchidos, Tábua de queijos.

SOPA

Bisque de marisco e Creme de legumes sem sal.

SALADAS SIMPLES

Alface, cebola, Cenoura, Milho, Pepino, Tomate, Pimentos com alho.

MOLHOS

Maionese, Molho sweet chili, Molho caesar, Molho de iogurte, Molho de cocktail.

ACOMPANHAMENTOS

Azeitonas, Pickles.

SALADAS COMPOSTAS

Salada de frango com mostarda e mel, Salada de polvo, salada grega, Salada de Massa Penne com Salmão e Molho Asiático, Salada de Rúcula com Camarão, Laranja, Uvas e Frutos Secos.

MENU KIDS

Filetes de robalo, Almôndegas com molho de tomate.

VEGETARIANO

Caril de legumes e Tofu, Grão Estufado.

PEIXE

Bacalhau com Broa, Tamboril com Molho de Caldeirada e Camarão.

CARNE

Bochechas de Porco Ibérico em Vinho tinto, Mista de Carnes com Vaca Grelhada – Picanha / Maminha, perna de Peru Assada (carved)

GUARNIÇÕES

Batata a murro com alho e tomilho, Legumes assados, Arroz de coentros, Batata frita e Batata gratinada.

MASSA

Massa penne, Massa esparguete.

MOLHOS

Molho de tomate, Bolonhesa, Quatro queijos e Pizzas.

SOBREMESAS

Sonhos de abóbora, bolo-rei, lampreia, coscorões, salame de chocolate, toucinho do céu, mousse de chocolate, arroz-doce, molotof, fruta laminada, fruta à peça.

CEIA

Camarão, Sapateira, Mexilhão com tomate, Pregos no bolo do caco, Caldo-verde, Mini Pizzas, Mini Pão com Chouriço.

CEIA MESA DE DOCE

Pastel de Nata, Bola de Berlim, Torta de Laranja, Pudim de Ovos, Fruta Laminada, Fruta à Peça e Sobremesas de Natal.

PROGRAMA

19:30

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

20:30

Jantar Buffet com música ambiente

22:30

Vamos à Festa!
BAR ABERTO

23:59

Feliz Ano Novo !!!
Abertura do espumante

00:30

Abertura da Ceia

02:00

Final da Festa de Passagem de Ano



BEBIDAS INCLUÍDAS

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



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.

BUFFET

RÉVEILLON | NEW YEAR'S EVE

STARTERS

Meat bread, melon with cured ham, salmon ceviche, roasted farinheira sausage with apple, preserved mackerel with tomato tartare, boiled prawns, gazpacho shot, savoury snacks selection, cured meat platter, cheese platter.

SOUP

Seafood bisque, cream of vegetables (no added salt).

SIMPLE SALADS

Lettuce, onion, carrot, sweetcorn, cucumber, tomato, peppers with garlic.

DRESSINGS & SAUCES

Mayonnaise, sweet chilli sauce, Caesar dressing, yoghurt dressing, cocktail sauce.

ACCOMPANIMENTS

Olives, pickles.

MIXED SALADS

Chicken salad with honey and mustard, octopus salad, Greek salad, penne pasta salad with salmon and Asian dressing, rocket salad with prawns, orange, grapes and nuts.

KIDS' MENU

Sea bass fillets, meatballs in tomato sauce.

VEGETARIAN

Vegetable curry with tofu, stewed chickpeas.

FISH

Codfish with cornbread crust, monkfish in traditional Portuguese fish stew sauce with prawns.

MEAT

Iberian pork cheeks in red wine, grilled beef selection – picanha / top sirloin cap, roasted turkey leg (carved).

SIDE DISHES

Baby potatoes with garlic and thyme, roasted vegetables, coriander rice, French fries, potato gratin.

PASTA

Penne pasta, spaghetti.
Pasta Sauces & Pizza
Tomato sauce, Bolognese sauce, Four-cheese sauce, pizzas.

DESSERTS

Pumpkin fritters, Portuguese Christmas cake (Bolo-Rei), Lampreia (traditional Portuguese almond and egg-yolk sweet), Coscorões (Portuguese Christmas pastries), chocolate salami, Portuguese egg-yolk cake (Toucinho do Céu), chocolate mousse, rice pudding, Molotof pudding, sliced fresh fruit, whole fresh fruit.

LATE-NIGHT BUFFET

Prawns, spider crab, mussels with tomato, Bolo do Caco beef sandwiches, Portuguese kale soup (Caldo Verde), Mini Pizzas, Mini chorizo bread rolls.

LATE-NIGHT DESSERT TABLE

Portuguese custard tarts (Pastéis de Nata), Portuguese doughnuts (Bolas de Berlim), orange roll cake, Portuguese egg pudding, sliced fresh fruit, whole fresh fruit and Christmas desserts.

PROGRAMME

19:30

Welcome cocktail with appetisers and canapés accompanied by violin music

20:30

Buffet dinner with ambient music

22:30

Let's Party
OPEN BAR

23:59

Happy New Year!!!
Sparkling Wine

00:30

Late Night
Buffet Opening

02:00

The end
New year's eve party



DRINKS INCLUDED

Selection of S. 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 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

01

JANEIRO

12:00
15:00

2026

2027

BRUNCH

ANO NOVO | NEW YEAR

QUENTES

Ovos mexidos
Ovos estrelados
Ovos cozidos
Bacon
Salsicha
Baked beans
Tomate assado
Cogumelos
Mini quiche
Omeletes variadas

SOPA

Aveludado de aves

PEIXE

Salmão no forno com marinada
asiática e legumes salteados

CARNE

Peito de frango com cogumelos e cebolinhas

SALADAS SIMPLES

Alface, cebola, cenoura, milho, pepino,
tomate, pimentos com alho

MOLHOS

Maionese, molho sweet chili, molho caesar,
molho de iogurte, molho de cocktail
azeitonas e pickles

SALADAS COMPOSTAS

Massa farfalle com legumes assados
Salada de pato com laranja e mescla de alfaces
Salada de cogumelos, espinafres,
Tomate cherry e balsâmico
Salada de rúcula, beterraba, nozes e queijo feta
Salada caesar de camarão

LATICÍNIOS

Buffet de iogurtes
Leite meio-gordo
Leite sem lactose
Leite de amêndoa
Tábua de queijos internacionais
Queijo edam
Salmão fumado

CHARCUTARIA

Presunto
Fiambre pá
Fiambre de frango
Fiambre de peru
Salame milano
Chouriço
Mortadela

PÃO

Variedades de pão

PASTELARIA

Croissant
Croissant simples
Pastel de nata
Tranças de noz-pecã
Panquecas
Mini donuts
Bolo mármore à fatia

SOBREMESAS

Mousse de chocolate
Cheesecake de frutos vermelhos
Gelatina
Salada de frutas
Fruta laminada da época
Fruta à peça



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.

RESERVA OBRIGATÓRIA | PARA MAIS INFORMAÇÕES OU RESERVAS

01

JANEIRO

12:00
15:00

2026

2027

BRUNCH
menu

ANO NOVO | NEW YEAR

HOT DISHES

Scrambled Eggs
Fried Eggs
Boiled Eggs
Bacon
Sausages
Baked Beans
Roasted Tomatoes
Mushrooms
Mini Quiches
Assorted Omelettes

SOUP

Cream of Poultry Soup

FISH

Oven-Baked Salmon with Asian Marinade
and Sautéed Vegetables

MEAT

Chicken Breast with Mushrooms and Spring Onions

SIMPLE SALADS

Lettuce, Onion, Carrot, Sweetcorn, Cucumber,
Tomato, Peppers with Garlic

DRESSINGS AND SAUCES

Mayonnaise, Sweet Chilli Sauce, Caesar Dressing,
Yoghurt Dressing, Cocktail Sauce
Olives and Pickles

COMPOSED SALADS

Farfalle Pasta Salad with Roasted Vegetables
Duck Salad with Orange and Mixed Lettuce Leaves
Mushroom, Spinach and Cherry Tomato
Salad with Balsamic Dressing
Rocket, Beetroot, Walnut and Feta Cheese Salad
Prawn Caesar Salad

DAIRY PRODUCTS

Yoghurt Buffet
Semi-Skimmed Milk
Lactose-Free Milk
Almond Milk
International Cheese Selection
Edam Cheese
Smoked Salmon

COLD CUTS

Cured Ham
Pork Ham
Chicken Ham
Turkey Ham
Milano Salami
Portuguese Spicy Sausage
Mortadella

BREAD

Assorted Breads

PASTRIES

Croissant
Plain Croissant
Portuguese Custard Tart
Pecan Plait
Pancakes
Mini Doughnuts
Marble Cake (Sliced)

DESSERTS

Chocolate Mousse
Red Berry Cheesecake
Jelly
Fruit Salad
Seasonal Sliced Fruit
Whole Fresh Fruit



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.

MANDATORY BOOKING IN ADVANCE | FOR MORE INFORMATION OR BOOKINGS

Estrada Nacional 2, 7425-144 Montargil, Portugal . RNET 5845
T: +351 242 241 250 . Chamada para a Rede Fixa Nacional . National Fixed Network Call
book.montargil@ap-hotelsresorts.com . www.ap-hotelsresorts.com

A ÚLTIMA NOITE, O PRIMEIRO *brinde* THE LAST NIGHT. THE FIRST TOAST.

OCUPAÇÃO DUPLA DOUBLE OCCUPANCY	JANTAR DE GALA GALA DINNER	2 NOITES 2 NIGHTS	3 NOITES 3 NIGHTS
TWIN DELUXE	170 €	425 €	525 €
TWIN DELUXE VISTA PISCINA TWIN DELUXE POOL VIEW	170 €	445 €	555 €
TWIN DELUXE VISTA LAGO TWIN DELUXE LAKE VIEW	170 €	465 €	585 €

VALORES POR PESSOA POR PACOTE | PRICES PER PERSON PER PACKAGE

- * Jantar de Buffet: Preço por pessoa
- * Na compra do pacote de 2 ou de 3 noites: Na noite 31.12 o jantar de buffet está incluído, no 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 Buffet com bebidas e animação (31.12.2026)
- * Ceia em Buffet a partir da 00:30;
- * 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 2026.

Para reservas após dia 10 de Dezembro de 2026, 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 2026.

100 % do valor será cobrado como penalização para cancelamentos efectuados após o dia 10 de Dezembro 2026.

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 booking the 2- or 3-night package: On the evening of 31 December, the buffet dinner is included at 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
- * Buffet dinner with drinks and entertainment (31.12.2026)
- * Buffet supper as from 00:30;
- * 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 2026.

For bookings made after the 10th December 2026 full payment should be done when confirming the booking (non-refundable).

CANCELLATION POLICIES

For cancellations made until 10th December 2026, 50% of the deposit will be charged as a penalty;

Cancellations made after the 10th December 2026, 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).