



**Dom Pedro
Vilamoura**

HOTEL RESORT & GOLF

2021.2022

PROGRAMA DE REVEILLON

DESDE 325€ POR PESSOA EM QUARTO TWIN

- . 2 noites de alojamento em quarto Twin
- . Pequeno-almoço
- . Jantar de Reveillon:
 - . Cocktail de Boas Vindas
 - . Jantar de Gala (menu de 4 pratos)
 - . Seleção de vinhos Dom Pedro
 - . Brinde com espumante
 - . Ceia - Buffet
 - . Bar aberto (seleção de bebidas Dom Pedro)
- . Brunch de Ano Novo (dia 1 de Janeiro)
- . Late check out 14h (mediante disponibilidade)
- . Estacionamento gratuito (mediante disponibilidade)

TIPOLOGIAS

PREÇO POR PESSOA, EM QUARTO DUPLO

2 noites Quarto Classic + Reveillon + brunch 325€
Suplemento single 105€

2 noites Quarto Club + Reveillon + brunch 335€
Suplemento single 130€

2 noites Quarto Classic vista mar + Reveillon + brunch 335€
Suplemento single 115€

2 noites Quarto Club vista mar + Reveillon + brunch 350€
Suplemento single 130€

MEMBROS DOM PEDRO CLUB CARD 15% DESCONTO

NOTAS

- . Disposição da sala com lugares partilhados em mesas de 10 pessoas (mesas com ocupação superior sob consulta)
- . Solicitado depósito de 50% como garantia de reserva 7 dias antes da chegada, não reembolsável
- . O hotel não se poderá responsabilizar pelo extravio de bens deixados nas suas instalações durante e depois do evento
- . Crianças dos 3 aos 12 anos 50% redução
- . Em caso de restrição / intolerância alimentar o Hotel deverá ser informado com 72h de antecedência

RESERVAS

Dom Pedro Vilamoura

T: 289 300780 | vilamoura.booking@dompoko.com | www.dompoko.com



Dom Pedro
Vilamoura

HOTEL RESORT & GOLF

2021.2022

JANTAR DE REVEILLON

19h30 | Cocktail de Boas Vindas

20h30 | Jantar de Reveillon (menu de 4 pratos)
Seleção de vinhos Dom Pedro
Música ambiente durante o jantar

00h00 | Brinde com espumante
Bar aberto
Actuação de DJ

01h00 | Ceia - Buffet

MENU

AMOUSE BOUCHE

Bruscheta de sapateira sobre salada de rebentos e ovo de codorniz

SOPA

Creme de alho francês, cogumelos recheados, bolacha de chouriço desidratada e seu azeite, polvilhado com tomilho

PEIXE

Naco de garoupa e camarão tigre temperados com hortelã da ribeira e raspa de citrinos, xerém de camarão e amêijoas

INTERMEZZO

Gelado de lima-limão e sua raspa perfumado com medronho

CARNE

Lombinho de novilho aromatizado com tomilho e alecrim, salteado com flôr de sal, foie-gras e seu molho, gnocchi salteado com pesto de cajú, puré de brócolos e ervilhas, presunto desidratado

SOBREMESA

Crocante de chocolate recheado com mousse de dois chocolates, areia de biscoito, molho de caramelo com miolo de nozes

BEBIDAS

Vinho branco Euphoria - Algarve

Vinho tinto Dona Maria - Alentejo

Cerveja nacional, refrigerantes, água mineral Dom Pedro, café e chá

RESERVAS

Dom Pedro Vilamoura

T: 289 300 780 | vilamoura.booking@dompoko.com | www.dompoko.com



**Dom Pedro
Vilamoura**

HOTEL RESORT & GOLF

2021. 2022

CEIA - BUFFET

Caldo verde com chouriço desidratado e seu azeite
Salada de polvo estufado
Salada de tomate cereja, queijo cabra e pesto
Salada de abacate com barriga de atum braseado e pimentos assados
Salada de peito de frango com maçã e seu vinagrete de ervas
Terrinas caseiras do Chefe
Salmão fumado com lima
Leitão assado
Camarão cozido com flôr de sal e limão
Preguinhos em bolo do caco
Bifanas em pão mini camponês
Mini pão com chouriço
Bola de enchidos
Sapateira recheada com tostas variadas
Morcela de arroz com maçã caramelizada com mel
Tábua de enchidos e fumados com pickles
Seleção de queijos variados e compotas
Bolo Rei
Bolo Rainha
Mini pastel de nata
Broas de Avintes e de milho
Fatias douradas
Coscorões
Azevias
Sonhos
Shot de mousse de chocolate pó de frutos secos

RESERVAS

Dom Pedro Vilamoura

T: 289 300 780 | vilamoura.booking@dompoko.com | www.dompoko.com



Dom Pedro
Vilamoura

HOTEL RESORT & GOLF

2021.2022

BRUNCH DE ANO NOVO

DIA 1 DE JANEIRO

BUFFET DAS 11H30 ÀS 15H00

Buffet de saladas
Frios
Pratos quentes
Sobremesas
Sumos e refrigerantes
Chá e café

SALADAS

Mescla de alfaces, tomate, pepino, cebola roxa
Milho, cenoura ralada, beterraba
Salada de abacate com atum braseado e pimentos assados
Salada de queijo cabra com tomate cereja e azeite de pesto
Salada de Quinoa com legumes assados
Salada de batata com maionese, cornichons e bacon
Salada de frango com maçã e alfaces variadas

FRIOS

Terrinas caseiras do Chef
Salmão fumado com lima
Tábua de Queijos, compotas, frutos secos, tostas, pão & grissinis

QUENTES

Canja de galinha do Campo com hortelã
Bacalhau espiritual com camarão gratinado com queijo da ilha
Pica pau de novilho com coentros, pickles e azeitonas
Penne com tomate, mozzarellini, mangericão e espinafres
Arroz de cebolinho
Legumes da época
Batata assada com azeite de alho

SOBREMESAS

Bolo Rei, Bolo Rainha
Mini pastel de nata
Broas de Avintes e de milho
Fatias douradas, Coscorões
Azevias, Sonhos
Shot de mousse de chocolate pó de frutos secos
Frutas frescas laminadas (laranja, abacaxi, melão, mamão, uvas pretas)

RESERVAS

Dom Pedro Vilamoura
T: 289 300 780 | vilamoura.booking@dompokro.com | www.dompokro.com

2022

