



**Dom Pedro
Madeira**

OCEAN BEACH HOTEL

2021. 2022

PROGRAMA DE REVEILLON

DESDE 215€ (3 NOITES) POR PESSOA EM QUARTO DUPLO

- . Alojamento em quarto duplo
- . Pequeno-almoço
- . Jantar de Reveillon:
 - . Cocktail de Boas Vindas
 - . Jantar buffet de Gala
 - . Transporte para o Funchal para assistir ao fogo de artifício
 - . Ceia - Buffet

PACOTES

PREÇOS POR PESSOA, EM QUARTO DUPLO

Jantar de Reveillon + 3 noites, com pequeno almoço 215€

Suplemento Meia pensão 46€

Suplemento Tudo incluído 105€

Suplemento Single 106,50€

Jantar de Reveillon + 5 noites, com pequeno almoço 317€

Suplemento Meia pensão 70€

Suplemento Tudo incluído 173€

Suplemento Single 177,50€

Jantar de Reveillon + 7 noites, com pequeno almoço 419€

Suplemento Meia pensão 94€

Suplemento Tudo incluído 241€

Suplemento Single 248€

CONDIÇÕES ESPECIAIS

- . Crianças até aos 3 anos - grátis
- . Crianças dos 4 aos 12 anos - 50% desconto

DOM PEDRO CLUB CARD 15% DESCONTO

RESERVAS

Hotel Dom Pedro Madeira - Estrada de São Roque 9200-126 Machico, Madeira
+351 291 969 505 | madeira.booking@dompokro.com | www.dompokro.com



Dom Pedro
Madeira

OCEAN BEACH HOTEL

2021.2022

18h30

Cocktail no Piano Bar

19h00

Jantar Buffet de Gala de Fim de Ano no restaurante Baia de Zarco

22h30

Partida para o Funchal para assistir ao fogo de artifício

01h00

Transporte de regresso ao Hotel

01h45

Ceia de Ano Novo

BUFFET DE REVEILLON

ENTRADAS

Salmão fumado, abacaxi assada e sementes de sésamo
Camarão e flor de Sal
Salada de Polvo e vinagrete de limão
Salada de ameijoas e coentros
Presunto e grissinis
Rosbife laminado e molho tártaro
Leitão com crosta e mel e pimenta branca
Sortido de patê e compota de frutas
Salada de Galinha e caril
Queijo fresco com amêndoa torrada e rúcula
Salada waldorf, miolo de noz e aipo
Salada de beterraba, abacate e laranja
Salada de couve roxa, pimentos assados tofu e molho Pesto
Alface, tomate, cenoura, pepino, azeitonas e pickles
Creme de alho francês e amêndoa torrada

QUENTES

Polvo á Lagareiro
Tranche de corvina com creme de manteiga e mexilhão
Filete de Novilho e cogumelos secos
Peito pato glaciado com molho de ostras e vinho madeira
Batata assada com ervas e especiarias
Legumes da época
Arroz de tomilho
Vegetariano - Strogonoff de legumes

SOBREMESAS

Bolo chocolate e bolo de bolacha
Semifrio de tiramisu
Tarte de natas
Tarte de maçã
Torta de cenoura
Pudim de caramelo
Panacotas variadas
Mousse de chocolate
Mousse de frutos vermelhos
Gelatinas variadas
Tábua de queijos e bolachas
Frutas laminadas

