



**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@dompedro.com | www.dompedro.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