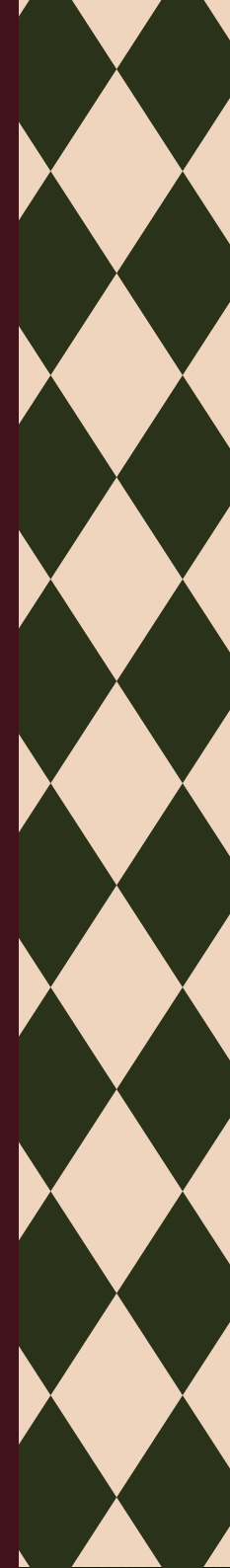


AMAZÔNIA
JAMOR HOTEL

The Season to Belong

Christmas experiences
for those who celebrate differently.





Natal no Amazónia Jamor

O Natal é feito de encontros.
Juntamo-nos, partilhamos, celebramos. Mais do
que nunca, queremos estar perto de quem importa
e guardar as melhores memórias.
No Amazónia Jamor, o Natal vive-se à mesa, entre
sabores, conversas e momentos para recordar.
Porque há celebrações que sabem melhor
quando são partilhadas.

Opções de Decoração

Ambientes envolventes e personalizados,
pensados para transformar cada espaço num
cenário de Natal único, acolhedor e memorável.



Opções de Decoração



Classic Christmas

Um Natal clássico, caloroso e intemporal, onde o vermelho e o verde se combinam com pinheiro, laços e apontamentos dourados. Uma atmosfera acolhedora e festiva, pensada para celebrar à mesa e partilhar a essência do Natal.

— valor sob consulta



White Christmas

A magia de um Natal branco, delicado e luminoso. Tons claros, verdes naturais e luz quente criam um cenário inspirado nas paisagens de inverno, onde elegância e serenidade acolhem cada celebração.

— valor sob consulta



Elegant Christmas

Uma interpretação contemporânea e sofisticada do Natal, onde o preto e branco se cruzam com verde profundo e luz dourada. Um ambiente elegante e cosmopolita, marcado pelo contraste, pela textura e por uma estética distinta.

— valor sob consulta

Opções de Ativações

Momentos pensados para criar ligação,
surpreender e guardar na memória.
Ativações que dão vida ao espírito de Natal e
transformam a celebração numa experiência
verdadeiramente especial.



Opções de Ativações



Hot Chocolate Bar

Uma pausa doce e reconfortante, com chocolate quente e uma seleção de acompanhamentos, entre chantilly, marshmallows e canela. Um momento de partilha pensado para aquecer o espírito natalício e tornar a experiência ainda mais memorável.

— valor sob consulta



Create your Christmas Postcard

Através de um totem digital interativo, convidamo-lo a desenhar o seu próprio postal de Natal, dando vida a mensagens únicas, ilustrações espontâneas e pequenos gestos de carinho. Uma experiência simples, envolvente, divertida e que transforma cada participante no autor da sua própria história de Natal.

— valor sob consulta

Opções de Ativações



The Christmas Stocking Bar

Personalize a sua meia de Natal tornando-a única. Num charmoso carrinho festivo, um especialista estará a personalizar as meias ao momento, através de gravação a laser, transformando cada peça numa recordação exclusiva.
— valor sob consulta



Santa's Cozy Corner

Refúgio acolhedor onde a magia do Natal ganha vida. Porque esta época nunca perde o seu encanto e desperta sempre a nossa criança interior. Um espaço perfeito para partilhar desejos, tirar fotografias e reviver a verdadeira magia desta época especial.
— valor sob consulta

Opções de Animação

Momentos de entretenimento e diversão que dão vida ao evento, com propostas adaptadas ao ambiente, ao público e ao conceito de Natal.



Opções de Animação



DJ Set

Porque algumas das melhores recordações de Natal começam na pista de dança.

— valor sob consulta

Live Music

Um ambiente descontraído e música ao vivo que aproxima pessoas do primeiro brinde ao último aplauso.

— valor sob consulta

Karaoke

A oportunidade perfeita para revelar talentos escondidos e criar memórias que perduram muito para além da festa.

— valor sob consulta

Opções de Menus

Propostas gastronômicas que celebram o Natal à mesa, com menus adaptados a diferentes ambientes, públicos e momentos.



As salas apresentadas são reais. A decoração é uma representação 3D meramente ilustrativa.

BUFFET Classic

DESDE
55€
POR PESSOA

SALADAS	Alface, tomate, cenoura, beterraba, espargos brancos Molhos: maionese, molho cocktail, vinagrete, molho de iogurte Salada César Polvo envolvido em vinagrete e pimentos Tomate e mozzarella, azeite virgem, flor de sal e creme balsâmico Salada de legumes grelhados Carpaccio de novilho com lascas de parmesão, rúcula selvagem e alcaparras Meia desfeita de bacalhau com grão
ENTRADAS	Tábua de queijos regionais, compota de abóbora e frutos secos Roscife frio à Bellavista Perna de porco assada Pérolas de melão e cornucópias de presunto Salgadinhos diversos
SOPA	Creme de legumes com amêndoa torrada Canja de galinha com massinhas Creme de abóbora assada com canela Aveludado de camarão com croutons
PEIXE	Bacalhau à Cozinha Velha Lombinhos de salmão à Grenoblesa Polvo assado com batatinha a murro e grelos salteados Arroz de tamboril perfumado com coentros
CARNE	Peito de peru assado com ananás caramelizado Bifinhos de frango au Madeira Borreguinho de leite assado à Padeiro Lombo de porco recheado com farinheira, arroz oriental e batata brava
SOBREMESA	Mesa Natalícia, Arroz-doce Pudim de ovos, Mousse chocolate, Fruta laminada
BEBIDAS	Água mineral, cervejas, refrigerantes, vinho branco ou tinto da seleção do hotel
CAFÉ E CHÁ	

BUFFET Signature

DESDE
42€
POR PESSOA

SALADAS	Alface, tomate, cenoura Beterraba, espargos brancos Molhos: maionese, molho cocktail, vinagrete, molho de iogurte Salada César Polvo envolvido em vinagrete e pimentos Tomate e mozzarella, azeite virgem, flor de sal e creme balsâmico Salada de legumes grelhados Carpaccio de novilho com lascas de parmesão, rúcula selvagem e alcaparras Meia desfeita de bacalhau com grão
ENTRADAS	Tábua de queijos regionais, compota de abóbora e frutos secos Roscife frio à Bellavista Perna de porco assada Pérolas de melão e cornucópias de presunto Leitão assado à Bairrada Camarão cozido sobre gelo Salgadinhos diversos
SOPA	Creme de legumes com amêndoa torrada Canja de galinha com massinhas Creme de abóbora assada com canela Aveludado de camarão com croutons
PEIXE	Bacalhau à Cozinha Velha Lombinhos de salmão à Grenoblesa Polvo assado com batatinha a murro e grelos salteados Arroz de tamboril perfumado com coentros
CARNE	Peito de peru assado com ananás caramelizado Bifinhos de frango au Madeira Borreguinho de leite assado à Padeiro Lombo de porco recheado com farinheira, arroz oriental e batata brava
SOBREMESA	Mesa Natalícia, arroz-doce, pudim de ovos, mousse chocolate, cheesecake de frutos silvestres e fruta laminada
BEBIDAS	Água mineral, cervejas, refrigerantes, vinho branco ou tinto da seleção do hotel
CAFÉ E CHÁ	

Set menu Tradicional

DESDE
22€
POR PESSOA

SOPA	Creme de espargos com bacon crocante e ovo a baixa temperatura
PRATO PRINCIPAL	Tentáculo de polvo sobre esmagada de batata-doce, grelos salteados, azeite de coentros e pó de azeitona
SOBREMESAS	Carpaccio de abacaxi, gelado de baunilha e trouxinha de ovo
BEBIDAS	Água mineral, cerveja, vinho branco ou tinto da seleção do hotel
CAFÉ E CHÁ	

Set menu Signature

DESDE
22€
POR PESSOA

ENTRADA	Folhado de queijo de cabra, salada tépida de alface e manga, fio de mel e creme balsâmico
PRATO PRINCIPAL	Risoto de camarão, malagueta fresca, suco de lima e telha de parmesão
SOBREMESAS	Corneto invertido sobre fruta exótica e calda de maracujá
BEBIDAS	Água mineral, cerveja, vinho branco ou tinto da seleção do hotel
CAFÉ E CHÁ	

Set menu Classic

DESDE
22€
POR PESSOA

SOPA	Bisque de camarão aromatizada com conhaque e crouton
PRATO PRINCIPAL	Novilho envolto em massa folhada batata gratin, legumes baby braseados com castanha-do-Brasil
SOBREMESAS	Chessecake de frutos silvestres
BEBIDAS	Água mineral, cerveja, vinho branco ou tinto da seleção do hotel
CAFÉ E CHÁ	

Set menu Deluxe

DESDE
28€
POR PESSOA

SOPA	Aveludado de aves com amêndoa torrada
PRATO PRINCIPAL	Lombinho de bacalhau fresco à brás com espuma do mesmo e ovo a baixa temperatura Risoto de cogumelos do bosque com palha de pato crocante e gel de laranja
SOBREMESAS	Trilogia natalícia
BEBIDAS	Água mineral, cerveja, vinho branco ou tinto da seleção do hotel
CAFÉ E CHÁ	

TERMOS E CONDIÇÕES DE RESERVA

Esta proposta é válida por um período de 10 dias;

- Os valores apresentados compreendem a exclusividade do espaço de refeição, organização e acompanhamento do evento, bem como, acessórios decorativos de Natal nas mesas;
- Por favor, note que o valor apresentado na proposta tem por base a data solicitada, o número de participantes e os serviços a contratar. Em caso de qualquer alteração a este respeito, o Hotel Amazônia Jamor terá o direito de rever a sua disponibilidade e tarifas aplicadas;
- As opções do menu deverão ser selecionadas até 15 dias antes do evento. Após este prazo, o menu será selecionado com base nas opções do chef;
- Os menus apresentados podem ser adaptados mediante restrições alimentares e alergias, desde que comunicadas até 15 dias antes do evento.;
- A refeição tem uma duração máxima de 3 horas. Qualquer prolongamento deste período poderá estar sujeito a custos adicionais;
- Serviços adicionais de animação implicam a contratação do serviço de open bar durante o respetivo período;
- A contratação de serviços de animação, incluindo DJ, música ao vivo (covers), música ambiente (covers) ou outros serviços não incluídos na proposta original, está associada a licenças de direitos de autor, nomeadamente SPA e Audiogest, entre outras entidades competentes. O valor destas licenças varia em função das características do evento e será oportunamente comunicado e incluído na fatura proforma. A respetiva regularização deverá ser efetuada antecipadamente, sob pena de não ser possível realizar a animação prevista;
- Os serviços de decoração temática e animação não são comissionáveis.
- As propostas de animação estão disponíveis mediante custo adicional.

GARANTIA DE RESERVA

- Para confirmação do evento terá de ser efetuado um pagamento de 50% do valor total da reserva, não reembolsável, e os restantes 50% até 15 dias antes do evento;
- A fatura proforma deverá ser assinada;
- A fatura final só será emitida após pagamento total e após o evento.

PRAZO DE CANCELAMENTO E PENALIZAÇÕES

- Cancelamento total até 1 mês antes do evento – penalização de 50% do valor total da reserva;
- Cancelamento total entre 30 dias e 15 dias antes do evento – penalização de 75% do valor total da reserva;
- Qualquer cancelamento durante os 14 dias antes da data do evento, será debitado na sua totalidade;
- Cancelamento desde a data de confirmação até 181 dias antes do evento – é permitida uma redução de até 20% do número de participantes para reuniões e serviços de F&B (Food & Beverage) sem penalização. Qualquer cancelamento que exceda esta percentagem será cobrado a 100% do valor correspondente ao número total de participantes por dia;
- Cancelamento entre 180 e 121 dias antes do evento – É permitida uma redução de até 15% do número de participantes para reuniões e serviços de F&B sem penalização. Qualquer cancelamento que exceda esta percentagem será cobrado a 100% do valor correspondente ao número total de participantes por dia;
- Cancelamento entre 120 e 61 dias antes do evento – É permitida uma redução de até 10% do número de participantes para reuniões e serviços de F&B sem penalização. Qualquer cancelamento que exceda esta percentagem será cobrado a 100% do valor correspondente ao número total de participantes por dia;
- Cancelamento entre 60 e 31 dias antes do evento – É permitida uma redução de até 7,5% do número de participantes para reuniões e serviços de F&B sem penalização. Qualquer cancelamento que exceda esta percentagem será cobrado a 100% do valor correspondente ao número total de participantes por dia;
- Cancelamento entre 30 e 15 dias antes do evento – É permitida uma redução de até 5% do número de participantes para reuniões e serviços de F&B sem penalização. Qualquer cancelamento que exceda esta percentagem será cobrado a 100% do valor correspondente ao número total de participantes por dia;
- Qualquer redução do número de participantes efetuada entre 14 dias antes do evento e a data de realização do mesmo será cobrada na totalidade.



As salas apresentadas são reais. A decoração é uma representação 3D meramente ilustrativa.

Os nossos pratos podem conter frutos de casca rija, sementes ou vestígios de alimentos que podem provocar alergias ou intolerância alimentar. Se necessitar de informação sobre a composição detalhada dos pratos, consulte, por favor, os nossos colaboradores antes de efetuar o pedido. IVA incluído.

Todas as imagens são meramente ilustrativas.

INFORMAÇÕES E RESERVAS

T (+351) 211 147 830 | **E** amzjm@realhotelsgroup.com

Custo de uma chamada para a rede móvel nacional