

AMAZÔNIA
HOTÉIS

FELIZ 2025
ANO 2026
NOVO

187,50€

POR ADULTO

// 1 NOITE
DE ALOJAMENTO

// JANTAR E FESTA
DE RÉVEILLON

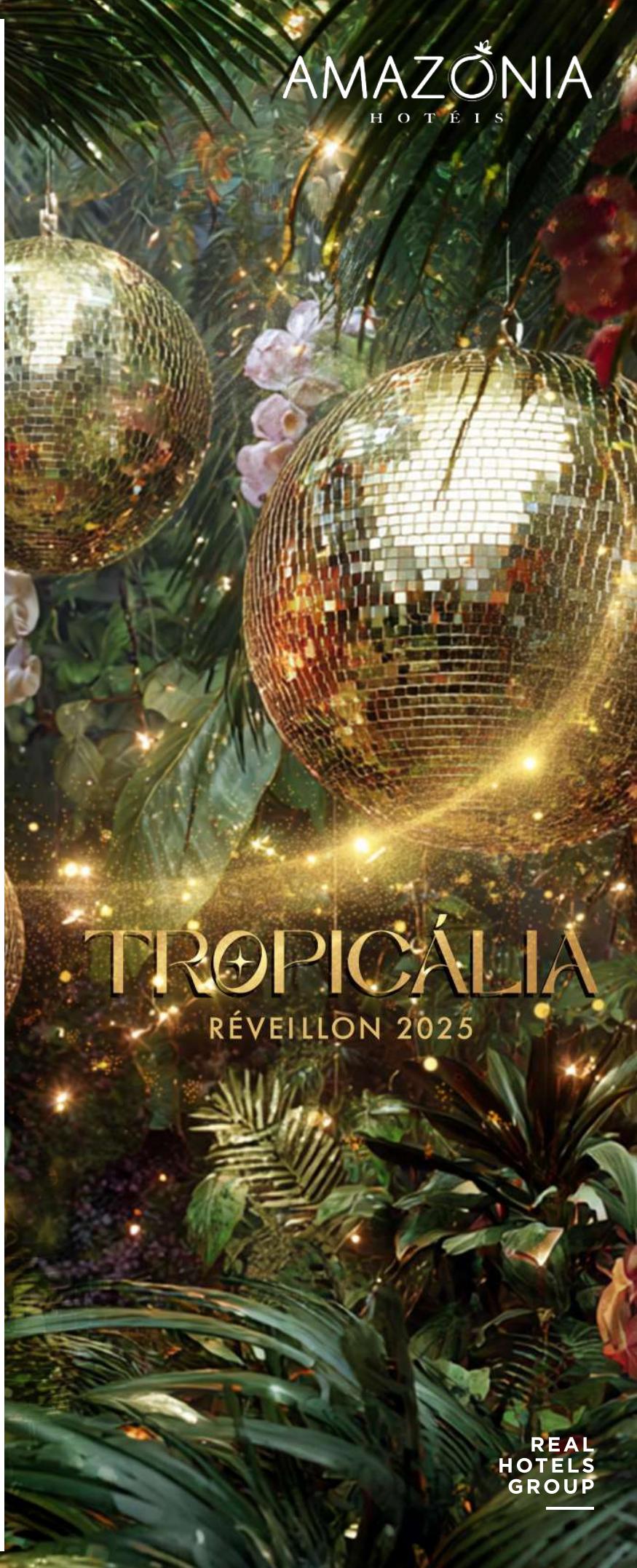
// ALMOÇO BUFFET
DIA 1 DE JANEIRO

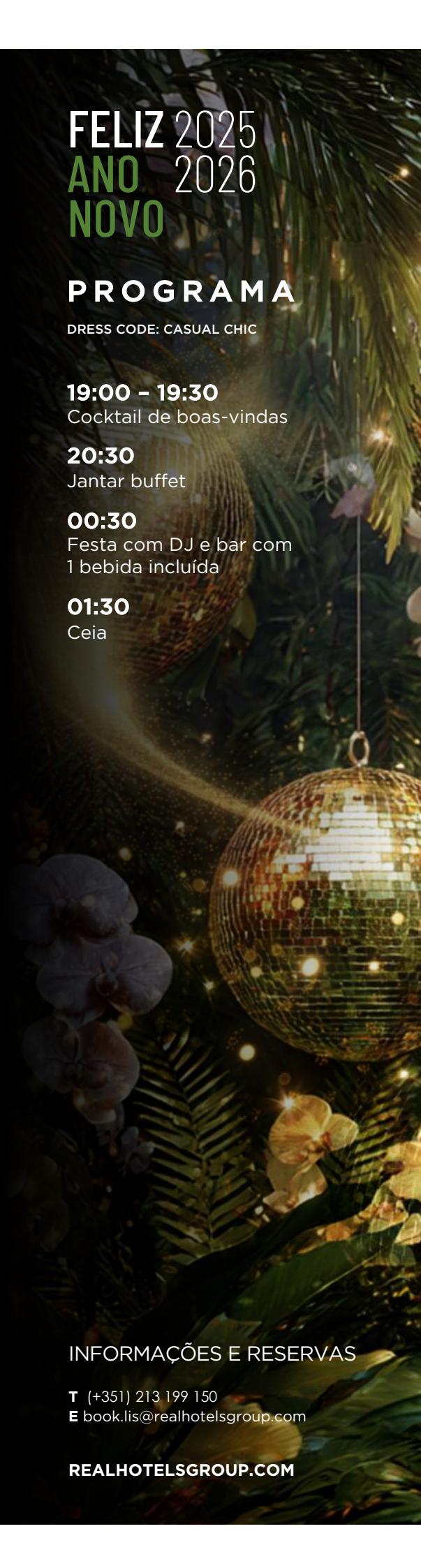
// LATE CHECK-OUT

INFORMAÇÕES E RESERVAS

T (+351) 213 199 150
E book.lis@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM





**FELIZ 2025
ANO 2026
NOVO**

PROGRAMA

DRESS CODE: CASUAL CHIC

19:00 - 19:30
Cocktail de boas-vindas

20:30
Jantar buffet

00:30
Festa com DJ e bar com
1 bebida incluída

01:30
Ceia

INFORMAÇÕES E RESERVAS

T (+351) 213 199 150
E book.lis@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

31 DEZEMBRO

19:00 COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

Sangria de maracujá
Sumo de laranja
Moscatele
Martini Bianco/Rosso

Tartelete com dip de atum e cebolinho
Tosta com queijo-creme, salmão fumado e
alcaparras
Mini vol-au-vent com mousse de palmito e
camarão com pimenta dedo-de-moça

20:30 JANTAR BUFFET

SALADAS SIMPLES
Variedade de alface, cenoura ralada,
beterraba com laranja e tomate

SALADAS COMPOSTAS
Salpicão Brasileiro
Salada Russa
Salada de batata com mostarda e salsicha
Salada de massa fria com abacaxi grelhado e
vinagrete de mel
Salada de coucous com legumes grelhados
e figos secos
Salada tropical com gambas
Salada de repolho com cenoura e abacate
Salada Niçoise

SELEÇÃO DO CHEFE
Variedade de pães
Tábua de queijos com compota de abóbora
e frutos secos
Tábua de enchidos
Contra-filé frio
Pernil assado na tábua
Salgados
Quiche de legumes

Molhos: vinagrete brasileiro, iogurte,
cocktail e maionese

SOPA
Creme de legumes com cebolinho

PRATOS QUENTES
Feijoada à brasileira, acompanhada de couve
mineira, farofa, torresmos, mandioca frita e
arroz branco
Estação com cortes de carne brasileiros
Moqueca de peixe
Bobó de camarão

SOBREMESAS
Quindim
Mousse de manga
Mousse de maracujá
Bolo Brigadeiro
Pudim de leite condensado
Arroz-doce
Doces Natalícios
Fruta laminada

Seleção de bebidas: vinho branco, vinho
tinto, cerveja, água, refrigerantes e café

Flute de espumante e passas

01:30 CEIA

Caldo-verde, mini-pregos e vol-au-vent de pato com cogumelos

1 JANEIRO

12:30 - 15:30 ALMOÇO BUFFET

BUFFET DE SALADAS
Misto de alface, cenoura ralada, beterraba
com laranja, tomate em gomos
Salada de polvo com picadinho Algarvio
Salada Waldorf
Salada grega
Salada de farfalle com salmão fumado e
alcaparras
Couscous de legumes e camarão
Molhos: Vinagrete, iogurte, cocktail,
maionese

SELEÇÃO DO CHEFE
Cesto de pães variados
Tábua de queijos com compota de abóbora
e frutos secos
Tábua de enchidos regionais
Rosbife frio à Bela Vista
Perna de porco assada
Salgadinhos diversos
Empadinhas de frango
Mini quiches

SOPA
Aveludado de espargos

PRATOS QUENTES
Polvo à Lagareiro
Bochechas de porco estufadas em vinho
tinto com puré de batata

SOBREMESAS
Pudim de ovos
Arroz-doce
Mousse de chocolate
Bolo Brigadeiro
Mesa com doces natalícios
Espelho de frutas

Seleção de bebidas: vinho branco, vinho
tinto, cerveja, água, refrigerantes e café

Nota: Menus sujeitos a alterações de ingredientes sem aviso prévio.
Possibilidade de mesas partilhadas.

**FELIZ 2025
ANO 2026
NOVO**

PREÇOS E SUPLEMENTOS

JANTAR DE RÉVEILLON E FESTA

1 Noite de alojamento + Almoço Buffet de Ano Novo + Late check-out

Late check-out mediante disponibilidade e a confirmar no check-in.

TIPOLOGIA DE QUARTOS	OCUPAÇÃO DUPLA	OCUPAÇÃO INDIVIDUAL
	Preço por adulto, desde:	Preço por adulto, desde:
Quarto Standard	187,50 €	231 €
Quarto Standard Twin/Duplo vista piscina	195 €	246 €
Quarto Twin com varanda vista terra	192,50 €	241 €
Quarto Twin/Duplo com varanda vista Rio	197,50 €	251 €
Suite Júnior	205 €	266 €
Suite vista Rio	210 €	276 €

PREÇOS PARA CRIANÇAS E ADULTO EXTRA

(quando partilhando o quarto com 2 adultos)

Crianças dos 0 aos 5 anos	Gratuito
Crianças dos 6 aos 12 anos	93,75 €
Adulto extra	187,50 €

POLÍTICA DE PAGAMENTO:

- Pagamento 30% - Depósito garantia na confirmação – Não reembolsável
- Pagamento 70% - até 15 dias antes do dia do evento – Em caso de atraso no pagamento, será considerado cancelamento, sendo cobrado o valor correspondente ao depósito inicial de 30%.
- Pagamento 100% - No caso de a reserva ser feita com menos de 15 dias de antecedência em relação à data do evento.

POLÍTICA DE CANCELAMENTO:

- Cancelamento até 15 dias antes – penalização dos 30% referentes ao depósito inicial.
- Cancelamento 14 dias (inclusive) ou menos antes do dia do evento – penalização 100%.

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, exceto a Taxa Municipal Turística, que poderá variar de acordo com o município do hotel.

NOTA:

Qualquer ocupação diferente da prevista será cotada especificamente.

INFORMAÇÕES E RESERVAS

T (+351) 213 199 150
E book.lis@realhotelsgroup.com