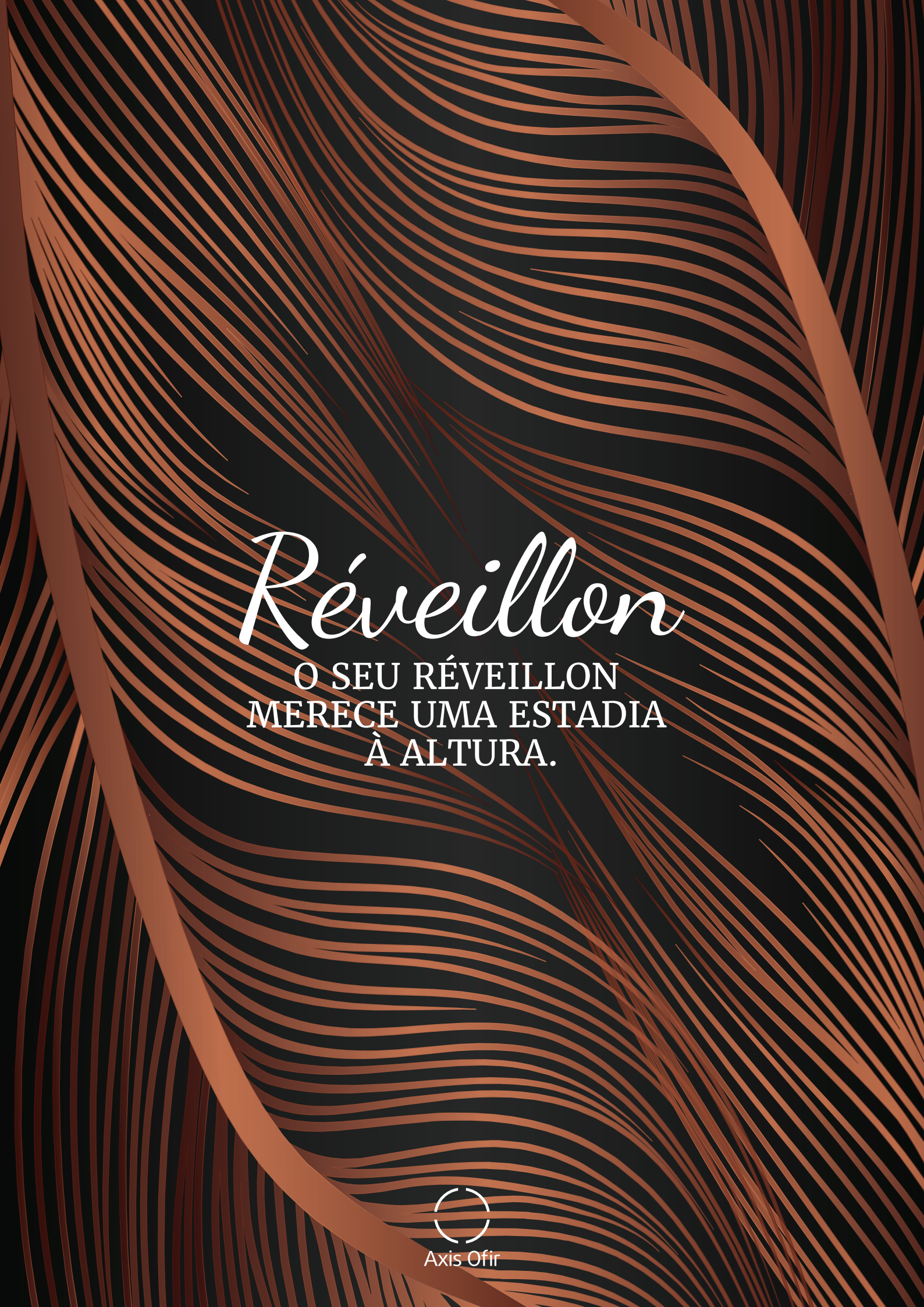




Réveillon

O SEU RÉVEILLON
MERECE UMA ESTADIA
À ALTURA.



Axis Ofir

Réveillon

PROGRAMA

Animação

31 de dezembro

Jantar de Gala de Fim de Ano

Bar Aberto

Atuação de Instrumental & Voz e DJ Live

1 de janeiro

Almoço de Ano Novo (Não incluído)

Alojamento

Quarto Duplo

NO PROGRAMA DE RÉVEILLON

Desde – 575.00€ / 2 noites - 2 pessoas*

Desde – 666.00€ / 3 noites - 2 pessoas*

INCLUI:

OS VALORES APRESENTADOS INCLUEM ALOJAMENTO,
PEQUENO-ALMOÇO E JANTAR DE RÉVEILLON.

NÃO INCLUI:

ALMOÇO DIA 01/01 (45.00€ POR PESSOA) NÃO INCLUÍDO.
CASO RESERVEM O ALMOÇO JUNTAMENTE COM O
PROGRAMA DE RÉVEILLON, TERÃO DIREITO A 10% DE
DESCONTO SOBRE O VALOR DO ALMOÇO.

CONDIÇÕES:

COM A RESERVA - DEPÓSITO DE 30% DO VALOR (NÃO REEMBOLSÁVEL)

ATÉ DIA 16/12 - RESTANTES 70%

CANCELAMENTOS ATÉ 07 DIAS ANTES - REEMBOLSO DE 70%

CRIANÇAS:

00-04 ANOS - GRATUITA EM CAMA EXISTENTE

+ 13 ANOS É CONSIDERADO ADULTO

*CONTACTE O HOTEL PARA SABER OUTRAS TIPOLOGIAS DE QUARTO DISPONÍVEIS.

RUA RAUL SOUSA MARTINS, NO 99 4740-405 OFIR - ESPOSENDE
(+351) 253 989 800 reservas@axisofir.com

Réveillon

JANTAR 31 DE DEZEMBRO

JANTAR DE GALA DE FIM DE ANO

BAR

WELCOME COCKTAIL 20:00

Bebidas

Per Se On The Rocks

Per Se & Tonic

Espumante Dalva

Bellini & Rossini

Canapés do Chef

Trilogia de petiscos
portugueses

Camarão crocante
com molho cocktail

Blinis Station Experience -
Sabores do Mundo

RESTAURANTE

JANTAR 21:00

Entrada

Lagosta sobre jardim de fruta
tropical, molho de caviar, shot
de marisco e espeto de
camarão

Sopa

Aveludado de cogumelos
selvagens com espuma fresca
de queijo e crocante de
presunto

Limpa-palato

Cocktail de espumante rosé
com limão e hortelã

Carne

Tornedó de novilho com duo
de puré, bouquet de espargos
frescos, bacon e redução de
vinho do Porto Late Bottled
Vintage

Sobremesa

Sinfonia de chocolate, limão e
manga

Estação de Queijos
Nacionais e Internacionais

Acompanhamentos

Compotas, crackers, grissinis,
tostas e frutos secos

Buffet de Doces

Buffet do Pomar

Fruta laminada

Fruta da época

Fonte de chocolate

Cafetaria

Cafés & Chás

Bebidas

Vinho Verde Padim Colheita
Selecionada

Vinho Branco Isento Colheita

Vinho Tinto Isento Colheita

Refrigerantes

Cerveja

Água mineral
com gás e sem gás

BRINDE

ANO NOVO 00:00

Uvas Passas

Murganheira Cuvée Super
Reserva Especial Bruto

BAR ABERTO

00:00 - 03:00

Bebidas seleção Axis Ofir

Gin

Rum

Licor

Cerveja

Amarguinha

Vinho Verde

Vodka

Vinho Branco

Whisky

Vinho Tinto

Aguardente

Refrigerantes

Tequila

Águas

CEIA 01:30

Caldo verde

Preguinhos no pão

Réveillon

1 DE JANEIRO

ALMOÇO DE ANO NOVO (NÃO INCLUÍDO)

RESTAURANTE

Da Caçarola

Canja de galinha com hortelã
Creme de legumes

Frigideira

Rissóis de carne e camarão
Chamuças de frango
Croquetes de espinafres
Bolinhas de alheira
Pataniscas de bacalhau
Folhados Misto, Vegetariano
e Salsicha

Fumeiro

Presunto
Misto de chouriços
Morcela
Alheira

Padaria

Pão de sementes
Pão chapata
Pão de centeio
Broa de milho
Bôla de carne

Buffet do Mercado

Alface
Tomate
Cenoura
Azeitonas
Beterraba

Pepino

Salada de frango com ananás
Salada de grão-de-bico
com bacalhau
Salada de quinoa e camarão

Estação de Mariscos

Camarão ao natural
Mousse de sapateira
Twister de camarão
Mexilhão com molho verde
Amêijoas à Bulhão Pato

Para Trincar

Rosbife
Leitão à moda da Bairrada

Da Lota

Lombo de bacalhau com broa
Filete de robalo braseado

Do Talho

Cabrito assado no forno
Lombo de porco recheado
com farinheira

Vegetariano

Lasanha de legumes

Acompanhamentos

Arroz de forno com enchidos
Grelos salteados
Batata assada com alecrim
Batata frita rústica

Buffet de Doces

Fruta laminada
Fruta da época

Estação de Queijos
Nacionais e Internacionais
Acompanhamentos
Compotas, crackers, grissinis,
tostas e frutos secos

Cafetaria

Cafés & Chás

Bebidas

Vinho Verde Quinta de
Monforte Escolha
Vinho Branco Dalva Colheita
Vinho Tinto Dalva Colheita
Refrigerantes
Cerveja
Água mineral
com gás e sem gás

PREÇO P/PESSOA: 45.00€
(BEBIDAS INCLUÍDAS)

RUA RAUL SOUSA MARTINS, NO 99 4740-405
OFIR - ESPOSENDE
(+351) 253 989 800
reservas@axisofir.com