



Réveillon

O SEU RÉVEILLON
MERECE UMA ESTADIA
À ALTURA.



Axis Viana

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 – 651.00€ / 2 noites - 2 pessoas*

Desde – 739.00€ / 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.

ACESSO À ÁREA WELLNESS NÃO INCLUÍDO,
P.F., CONSULTAR HORÁRIOS.

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. TAXA
TURÍSTICA NÃO INCLUÍDA.

AVENIDA CAPITÃO GASPAR DE CASTRO 866 4900-462 VIANA DO CASTELO
(+351) 258 802 000 reservas@axisviana.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

Nigui de bacalhau com
creme de alho confitado

Taco de ervas e salmão
selvagem

Cracker de castanha e
cogumelos do bosque

Steak tartare com lascas de
parmesão

Broa de queijo amanteigado e
crocante de enchidos

Pão bao recheado com
camarão

RESTAURANTE

JANTAR 21:00

Sopa

Bouillabaisse de frutos do
mar, algas e crostini de creme
de alho negro e sapateira

Vinhas de Cypriano Loureiro
Grande Escolha

Entrada

Tártaro de lagosta, espuma de
yuzu, cremoso de abacate e
lemon curd

Vinho Branco Beta Limited
Edition

Limpa-palato

Morango e hortelã com
granizado de lima-limão

Abertura a fogo Vinho do
Porto Vintage

Buffet do Mercado

Filet mignon de Black Angus
em sous vide, puré de
topinambur, crocante de
presunto ibérico e jus de
carne com redução de Vinho
do Porto

Vinho Tinto Beta Limited
Edition

Sobremesa

Mousse de baunilha de
Madagáscar com chocolate
Dulcey, crumble de cacau e
musgo de pistáchio.

Vinho do Porto Dalva Vintage

Estação de Queijos
Nacionais e Internacionais

Acompanhamentos

Compotas, crackers, grissinis,
tostas e frutos secos

Buffet de Doces

Buffet do Pomar

Fruta laminada

Salada de fruta

Fruta da época

Cafetaria

Cafés & Chás

BRINDE

ANO NOVO 00:00

Uvas Passas
Kompassus Blanc Bruto

BAR ABERTO

00:00 - 03:00

Bebidas seleção Axis Viana

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

DRESS CODE:

HOMENS: FATO OU SMOKING

MULHERES: VESTIDO DE GALA

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 alface romana com
camarão e abacaxi

Salada de grão-de-bico
com bacalhau

Salada tropical
com camarão e manga

Buffet do Mercado

Alface

Tomate

Cenoura

Azeitonas

Beterraba

Pepino

Salada de alface romana com
camarão e abacaxi

Salada de polvo com molho
vinagrete

Salada de quinoa com manga
e queijo feta

Estação de Mariscos

Camarão ao natural

Mousse de sapateira

Twister de camarão

Mexilhão com molho verde

Ouriço-do-mar

Para Trincar

Rosbife

Leitão à moda da Bairrada

Da Lota

Lombo de bacalhau confitado
em azeite e alecrim

Filete de robalo com gambas

Do Talho

Perna de borrego assada no forno com laranja

Bochechas de vitela estufadas em vinho tinto

Vegetariano

Portobello recheado com legumes e ovo escalfado

Acompanhamentos

Arroz selvagem com frutos secos

Legumes cozidos e grelos

Batata à murro

Batata chips

Buffet de Doces

Buffet do Pomar

Fruta laminada

Salada de fruta

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)

AVENIDA CAPITÃO GASPAR DE CASTRO 866
4900-462 VIANA DO CASTELO
(+351) 258 802 000
reservas@axisviana.com