2026 RÉVEILLON 2027

Happy new Year

A CHAVE PARA UMA GRANDE ENTRADA EM 2027

Axis Viana

Réveillon

Programa

Animação

31 de dezembro

Jantar de Gala de Fim de Ano
Bar Aberto
Atuação de Instrumental & DJ Live

1 de janeiro

Almoço de Ano Novo (Não Incluído)

Alojamento

QUARTO DUPLO NO PROGRAMA DE RÉVEILLON	DESDE – 700.00€ / 2 NOITES - 2 PESSOAS*
	DESDE – 800.00€ / 3 NOITES - 2 PESSOAS*

INCLUI:
OS VALORES APRESENTADOS INCLUEM ALOJAMENTO, PEQUENO-ALMOÇO E JANTAR DE GALA DE FIM DE ANO.

NÃO INCLUI:
ALMOÇO DE ANO NOVO (48.00€ P/PESSOA) NÃO INCLUÍDO.
ACESSO À ÁREA WELLNESS NÃO INCLUÍDO, P.F. CONSULTAR HORÁRIOS E VALORES.

CONDIÇÕES:
COM A RESERVA - DEPÓSITO DE 30% DO VALOR (NÃO REEMBOLSÁVEL)
ATÉ DIA 16/12 - RESTANTES 70%
CANCELAMENTOS ATÉ 14 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, Nº866, 4900-462, VIANA DO CASTELO
(+351) 258 802 000 RESERVAS@AXISVIANA.COM

Réveillon
Jantar de Gala de Fim de Ano
31 de dezembro

DRESS CODE
Homens: Fato ou Smoking
Mulheres: Vestido de Gala

BAR
WELCOME COCKTAIL 20:00

Bebidas
Espumante Dalva Bruto N.V.
Bellini & Rossini

Canapés do Chef
Vol-au-vent com sabores do mar e dióspiro
Tartelete de guacamole e milho frito
Esfera de rabo de boi com maionese de marmelada
Bola de berlim com mousse de foie gras e chutney de manga

RESTAURANTE
JANTAR 21:00

Entrada
Aveludado bicolor de abóbora assada e espargos verdes com crocante de bacon e crème fraîche
Vinho Verde Branco Vila Nova Chardonnay

Peixe
Lagosta confitada em manteiga noisette, toranja rosa e espuma de champanhe
Vinho Branco Scylla Reserva

Limpa-palato
Caipirinha de lima fresca e hortelã

Carne
Lombo de boi com escalope de foie gras na grelha, gratin de batata e bimis em sous-vide
Vinho Tinto Quinta do Pessegueiro

Sobremesa
Pavlova com creme de rosas, gelado de frutos do bosque e vinho do Porto
Vinho do Porto Dalva Tawny 10 Anos

Candy Bar
Trufas de cacau
Gomas
Pipocas caramelizadas
Macarons
Mini éclairs

Estação de Queijos
Nacionais e internacionais

Acompanhamentos...
Compotas, crackers, grissinis, tostas e frutos secos

Buffet de Doces
Mousse de chocolate com crumble de cacau
Crème brûlée de baunilha
Rabanada tradicional com calda de Vinho Moscatel
Cheesecake de frutos vermelhos
Mil-folhas de caramelo
Tarte de chocolate e queijo creme
Verrine de lima e limão

Buffet do Pomar
Fruta laminada
Salada de fruta
Fruta da época

Cafetaria
Cafés & Chás

BRINDE DE ANO NOVO 00:00
Uvas Passas
Louis Bourgon Grande Réserve Cuvée Bruto

BAR ABERTO 00:00-03:00
Gin The Fox Tale Dry
Gin The Fox Tale Pink
Licor Beirão
Amarguinha
Amarguinha Chocolate com Amêndoa
Vodka Khor
Whisky Bushmills Original
Whisky Bushmills Black Bush
Aguardente Aldeia Velha
Tequila José Cuervo Silver
Rum Abuelo Añejo
Cerveja
Vinho Verde
Vinho Branco
Vinho Tinto
Refrigerantes
Águas
Caipirinha
Mojito

CEIA 01:30
Caldo verde
Preguinhos no pão

Réveillon **1 de janeiro**
Almoço de Ano Novo (Não Incluído)

Preço P/Pessoa: 48.00€
(Bebidas Incluídas)

RESTAURANTE

Da Caçarola
Sopa de peixe
Creme de legumes

Frigideira
Rissóis de leitão
Croquetes de espinafres
Twister de camarão

Fumeiro
Salpicão
Paio do lombo
Chouriço de carne

Padaria
Broa de milho
Pão de centeio
Pão de sementes
Pão rústico

Finger Sandwich
Camarão, abacate e lima
Salmão fumado, queijo creme e funcho
Presunto, rúcula e tomate confitado
Queijo de cabra, pêra, noz e mel

Buffet do Mercado
Mesclun de folhas
Tomate
Cenoura
Azeitonas
Beterraba
Pickle de couve roxa
Salada de quinoa com frutos do mar, manga, romã e frutos secos
Salada de beterraba, queijo feta e laranja
Salada de frango com castanhas, cogumelos Paris e espinafres

Estação de Mariscos
Sapateira recheada

Mexilhão com molho vinagrete

Para Trinchar
Leitão

Da Lota
Bacalhau confitado, emulsão de alho e broa de milho
Espetada de tamboril com gambas

Do Talho
Cabrito assado no forno
Naco de vitela na brasa

Vegetariano
Mil-folhas de legumes grelhados, queijo e pesto

Acompanhamentos...
Legumes cozidos
Arroz de tomilho
Batata rústica
Cogumelos salteados

Estação de Queijos
Nacionais e internacionais

Acompanhamentos...
Compotas, crackers, grissinis, tostas e frutos secos

Buffet de Doces
Pão de ló
Leite creme queimado
Torta de laranja
Profiteroles
Aletria com aroma de canela
Tarte de maçã
Mousse de chocolate

Buffet do Pomar
Fruta laminada
Salada de fruta
Fruta da época

Cafetaria
Cafés & Chás

Bebidas
Vinho Verde Quinta S. Salvador da Torre
Vinho Branco Dalva Colheita
Vinho Tinto Dalva Colheita
Refrigerantes
Cerveja
Água mineral com e sem gás