2026 RÉVEILLON 2027

Happy new Year

A CHAVE PARA UMA GRANDE ENTRADA EM 2027

Axis Porto

Réveillon

Programa

Animação

31 de dezembro

Jantar de Gala de Fim de Ano
Atuação de Instrumental & Voz

1 de janeiro

Brunch de Ano Novo

Alojamento

QUARTO DUPLO NO PROGRAMA DE ALOJAMENTO E JANTAR DE GALA DE FIM DE ANO	DESDE – 450.00€ / 2 NOITES - 2 PESSOAS*
	DESDE – 540.00€ / 3 NOITES - 2 PESSOAS*
QUARTO DUPLO NO PROGRAMA DE ALOJAMENTO, JANTAR DE GALA DE FIM DE ANO E BRUNCH DE ANO NOVO	DESDE – 546.00€ / 2 NOITES - 2 PESSOAS*
	DESDE – 636.00€ / 3 NOITES - 2 PESSOAS*

INCLUI:
OS VALORES APRESENTADOS INCLUEM ALOJAMENTO, JANTAR DE GALA DE FIM DE ANO, PEQUENO-ALMOÇO OU BRUNCH DE ANO NOVO (DE ACORDO COM O PROGRAMA RESERVADO).

NÃO INCLUI:
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 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.

RUA MARIA FELICIANA, Nº 100, 4465-283, SÃO MAMEDE DE INFESTA - PORTO
(+351) 229 052 000 RESERVAS@AXISPORTO.COM

Réveillon
Jantar de Gala de Fim de Ano
31 de dezembro

RESTAURANTE

JANTAR 19:30

Amuse-Bouche
Tosta de salmão e ervas
Tartelete de queijos
Blinis de limão e salmão

Sopa
Creme de castanha com cogumelos selvagens

Entrada
Rolo crocante de lagosta à moda do Porto

Peixe
Wellington de bacalhau com bisque de lagosta
e mousseline de alho francês fumado

Limpa-palato
Sorbet de tangerina

Carne
Short ribs em cozedura lenta com arroz silvestre

Sobremesa
Tartelete de chocolate, laranja e café

Digestivos
Licor Beirão D'Honra
Licor Bailey's
Gin Fox Tale
Bushmills
Aguardente C.R.F.

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

Buffet de Doces
Éclair de banana
Bolo Espumante
Tartelete de chocolate
Mil-folhas de baunilha e pralinê
Entremet de framboesa e avelã
Torta Sacher
Tartelete de limão
Paris-Brest de pistácio
Red velvet
Pavlova de maracujá
Brownie de chocolate e café

Buffet do Pomar
Fruta laminada
Salada de fruta
Fruta da época

Bebidas
Vinho Verde Padim Colheita Selecionada
Vinho Branco Isento Colheita
Vinho Tinto Isento Colheita
Refrigerantes
Cerveja
Água mineral com e sem gás

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

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

INFORMAÇÃO: A DURAÇÃO TOTAL DO SERVIÇO SERÁ DE 4 HORAS, PELO QUE O CUMPRIMENTO DESTES HORÁRIOS SERÁ ESSENCIAL PARA ASSEGURAR A FLUIDEZ, O RITMO E A QUALIDADE DA EXPERIÊNCIA PROPORCIONADA A TODOS OS CONVIDADOS.

Réveillon
Brunch de Ano Novo

1 de janeiro

RESTAURANTE

Da Caçarola
Creme de legumes

Frigideira
Chamuça de legumes
Pataniscas de bacalhau
Rissóis de leitão

Fumeiro
Fiambre de peru e de Porco
Bacon, Presunto
Salsichas

Padaria & Patês
Pão de centeio, Pão de sementes
Pão chapata, Broa de milho

Buffet do Mercado
Alface, Tomate, Cenoura
Azeitonas, Cebola
Bruschettas mediterrânicas
Salada de polvo, batata, pimento vermelho, cebola roxa, tomate-cereja, azeitonas e coentros
Salada de salmão fumado, rúcula, abacate, pepino e rabanete
Salada de pato confitado, misto de alfaces e rúculas, laranja, cenoura, cebola roxa e amêndoa torrada

Ovos Mexidos

Finger Sandwich
Bifanas à moda do Porto
Sandwich de lagosta
Tortilha de milho recheada com carne de porco desfiada, cebola roxa e coentros
Lascas de pato à Pequim com pepino, cebola roxa e coentros
Pão rústico com chouriço e pimentos fumados
Pão brioche com salmão grelhado

Da Lota
Bacalhau crocante lascado com cebolada

Para Trinchar
Rosbife com molho de ervas aromáticas

Vegetariano
Ravioli de espinafres e ricota, creme de parmesão e tomate confitado

Acompanhamentos...
Arroz basmati
Batata frita
Legumes grelhados

Estação de Panquecas & Waffles

Estação de Queijos
Nacionais e internacionais

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

Seleção Viennoiserie
Palmier de gorgonzola
Blinis de papoila com salmão gravlax
Pastéis de nata
Bola de berlim
Napolitana com creme
Donuts

Buffet de Doces
Mousse de chocolate
Cheesecake de manga
Profiteroles de chocolate branco
Pudim de coco
Crepes Suzette
Torta de laranja
Bolo de suspiro com morangos

Buffet do Pomar
Fruta laminada
Salada de fruta
Fruta da época

Bebidas Quentes
Cafetaria

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