

# Réveillon

2024 / 2025



Axis Viana

# Réveillon

## 2024 / 2025

20:00

### *Welcome Drink*

Vinho do Porto, Kir Royal,  
Vermute, sumo de laranja

### *Sopa*

Aveludado de cogumelos selvagens  
com azeite de trufa  
**Quinta de Monforte Azal Superior Branco**

### *Entrada*

Lavagante dos nossos mares  
com pastinaca e toranja  
**Titan of Douro Vale dos Mil Branco**

### *Limpa Palato*

Ananás dos Açores com infusão de eucalipto  
**Abertura Vinho do Porto Vintage a Fogo**

### *Carne*

Medalhão de novilho com puré de  
couve-flor e sabores do bosque  
**Scylla Reserva Tinto**

### *Sobremesa*

Texturas de chocolate com praliné de avelã  
**Vinho do Porto Dalva Vintage**

### *Café & Petit Fours*

00:00

### *Brinde Ano Novo*

Uvas passas  
**Murganheira Super Reserva  
Especial Bruto**

### *Buffet de Sobremesas*

Bolo rei, pão de ló, tarte de amêndoa,  
torta de Viana, rabanadas em calda  
de vinho do Porto, arroz doce, aletria,  
mousse de chocolate, pudim  
de ovos, fruta laminada

### *Estação de Queijos*

Queijo Serra Dourada, queijo Flamengo  
bola, queijo Brie, queijo da Ilha, queijo  
Manchego, queijo Serra da Estrela

### *Acompanhamentos*

Doces e frutos secos

00:00 – 03:00

### *Bar Aberto*

Bebidas Seleção Axis Viana

02:00

### *Ceia*

Caldo verde e  
Preguinhos no pão

<i>Nº noites</i>	Quarto duplo/twin	Quarto cama extra (1chd)	Suite familiar (2as + 2chd)
2 noites	619€	774€	979€
3 noites	699€	894€	1 149€

\*Taxa turística não incluída

#### *Condições gerais de reserva:*

Os valores apresentados incluem alojamento, pequeno-almoço e Jantar de Réveillon  
Acesso à área wellness não incluído, por favor consultar horários  
*Dress code:* fato/smoking/vestido de gala

Com a reserva: depósito de 30% do valor (não reembolsável)

Até dia 16/12: restantes 70%

Cancelamento até 7 dias antes: reembolso de 70%

Crianças: 00-04 anos gratuita em cama existente / + 13 anos é considerado adulto



*Não incluído*

# Almoço 1 janeiro

2024 / 2025

## *Mesa de Marisco*

Mexilhões ao vapor com vinagrete de pimentos, camarão ao natural, sapateira marinada com mostarda e yuzu

## *Saladas Simples*

Cenoura ralada, variedades de alfaces, mix de pimentos, gomos de tomate, pickles de couve roxa, lâminas de pepino

## *Saladas Compostas*

Salada de lavagante com frutas tropicais, salada Waldorf, salada caprese, salada mediterrânea, salada de beterraba e queijo cabra, salada César, salada de alface romana com romã e amêndoas, salada de quinoa, maçã e queijo feta

## *Estação de Queijos*

### *Fumeiro*

## *Triologia de Salgados Tradicionais*

### *Petiscos Portugueses*

### *Sopa*

Creme de raiz de aipo com amêndoa tostada

### *Peixe*

Lombo de bacalhau confitado em azeite de ervas e alho negro com molho pil-pil

### *Carne*

Cabrito à Serra d'Arga com perfume de alecrim

## *Carving Station*

Leitão à Bairrada

## *Vegetariano*

Cogumelos shitake recheados com brunesa de legumes, cannelloni de ricota e espinafres com molho de tomate rústico

## *Buffet de Sobremesas*

Bolo rei, pão de ló, rabanadas em calda de Vinho do Porto, aletria, pudim de ovos, mousse de chocolate, profiteroles, cheesecake de frutos vermelhos, brigadeiro de chocolate, torta de laranja, fruta da época laminada

**Preço p/ pessoa: 40€**

\*Bebidas não incluídas

### *Suplemento de bebidas: 7€ p/ pessoa*

Vinho verde Portal da Calçada Reserva, vinho tinto Tons de Duorum, Vinho branco Tons de Duorum, água mineral, sumos, refrigerantes, cerveja

Avenida Capitão Gaspar 866 4900-462 Viana do Castelo  
(+351) 258 802 000 reservas@axisviana.com