MENUS E PROGRAMAS DE

PASSAGEM DE ANO

DISCOVERY HOTEL MANAGEMENT

VILLA C BOUTIQUE HOTEL · DOURO PALACE HOTEL & SPA · PALÁCIO DA LOUSÃ BOUTIQUE HOTEL · MONTE REAL HOTEL • SPA · DOLCE HOTELS AND RESORTS BY WYNDHAM CAMPOREAL LISBOA · RAMADA BY WYNDHAM LISBON · CROWNE PLAZA BY IHG Caparica Lisbon · SANTIAGO HOTEL · THE PATIO SUITE HOTEL

UM ANO NOVO PARA CELEBRAR

Há noites que merecem ser vividas sem pressa. O Ano Novo é uma delas: uma oportunidade para reunir quem mais importa, brindar ao que passou e receber o novo ano à mesa, entre boa gastronomia, música e momentos de celebração.

Nos hotéis DHM, preparámos diferentes propostas para tornar esta noite especial, com menus de Ano Novo, programas de estadia e experiências pensadas para celebrar de forma descontraída e memorável.

De Norte a Sul de Portugal, descubra diferentes cenários para entrar no novo ano, cada um com a sua personalidade, sabores e formas de celebrar.

Seja para uma noite à mesa, uma escapadinha ou um programa completo de Ano Novo, encontre a proposta que melhor combina consigo e com quem quer ter por perto nesta passagem de ano.

Escolha o seu destino, reúna quem mais importa e celebre a chegada de 2027.

PROGRAMA DE ANO NOVO

2 NOITES | 2 ADULTOS

A partir de 1258€

Programa válido de 30 de dezembro a 2 de janeiro de 2027.

A celebração de Passagem de Ano inclui:

Alojamento em quarto Twin com vista jardim e pequeno-almoço buffet; Welcome drink à chegada;
20% de desconto em tratamentos e produtos de Spa;
Jantar de Réveillon com espetáculo de música ao vivo;
Festa com DJ e espetáculo de fogo de artifício;
Ceia e brunch no dia 1 de janeiro.

DOURO PALACE HOTEL & SPA

JANTAR DE RÉVEILLON

PARA ABRIR O APETITE...

Brioche em noisette e tártaro de novilho; Alheira de Baião e pickle de maçã;
Bolinhos de bacalhau; Bolas de Berlim de queijo da Serra;
Patanisca de bacalhau com maionese de salsa; Gravlax de salmão;
Blini com tártaro de atum; Tosta de requeijão, presunto de Lamego e mel;
Tempura de gambas com maionese de ervas; Sandwich de rabo de boi;
Presunto laminado no momento

AO CHEGAR À MESA...

Ostra da Ria Formosa com molho mignonette
Vinho Verde – Aregos Avesso

PARA COMEÇAR...

Vieira corada, caviar, maçã de Armamar e molho beurre blanc de espumante
Vinho Verde – Aregos Avesso

SEGUIMOS NO MAR COM...

Garoupa selvagem, arroz cremoso de camarão e
crustáceos, bisque de coral e aromas do Atlântico
Vinho Maduro Branco – Maria Izabel

O PRAZER DA TERRA...

Tornedó de novilho, molho aveludado de foie gras e
vinho do Porto Vintage, mil-folhas de batata e salada de rebentos
Vinho Maduro Tinto – Quinta dos Aciprestes

ADEUS 2026...

Demi-cuit de chocolate branco caramelizado,
pipoca e gelado de iogurte e framboesa
Vinho do Porto – Portal 10 Anos
Cafés e Petit Fours

DEPOIS DAS 12 BADALADAS...

Seleção de pães e tostas
Seleção de queijos portugueses
Seleção de enchidos regionais

BUFFET DE SOBREMESAS TRADICIONAIS

Arroz-doce
Leite-creme
Pudim de pão
Mousse de chocolate
Bolo-rei
Pão de ló
Cavacas de Resende
Peras bêbadas
Fruta laminada

A CEIA DOS RESISTENTES...

Caldo verde
Mini-preguinhos
Mini-bifanas
Seleção de salgados variados

MENU INFANTIL

ENTRADA

Creme de cenoura

PRATO DE PEIXE

Salmão grelhado com esmagada de batata e espinafres

PRATO DE CARNE

Peito de frango com arroz de cenoura

SOBREMESA

Mousse de chocolate

BUFFET DE ANO NOVO

SOPA

Canja de galinha

ENTRADAS

Tábua de enchidos regionais
Crudités (alface, pepino, tomate e cenoura)
Pastéis de bacalhau; Croquetes; Rissóis de leitão
Empadas de atum
Empadas de frango
Bola de carnes
Salada de polvo tradicional
Meia-desfeita de bacalhau
Salada de feijão-frade e atum
Salada César
Salada Caprese com pesto de manjericão

PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau com broa de milho
Vitela assada à moda de Baião

ACOMPANHAMENTOS

Batata a murro
Arroz de enchidos de Baião
Grelos salteados
Legumes da Quinta de São João assados

SOBREMESAS

Pudim francês
Leite-creme
Arroz-doce
Bolo de chocolate
Torta de laranja da Pala
Bolo-rei
Pão de ló
Fruta laminada
Tábua de queijos

CONDIÇÕES

10% desconto para reservas efetuadas até dia 15 de dezembro.
Pré pagamento no valor de 50% no ato da reserva, por transferência bancária ou cartão de crédito.
Pré pagamento não reembolsável em caso de cancelamento ou não comparecimento.
Valor remanescente da reserva deverá ser regularizado até 15 de dezembro.
Tarifa não reembolsável.
Para reservas individuais de apenas 1 pessoa, contactar o departamento de reservas, uma vez que a tarifa disponível é para duas pessoas.
Suplemento para criança - 230€
Suplemento 3º adulto - 469€
Reservas sujeitas a confirmação de disponibilidade.
Não acumulável com outras promoções em vigor.

NEW YEAR'S EVE

MENUS & PACKAGES

DISCOVERY HOTEL MANAGEMENT

VILLA C BOUTIQUE HOTEL · DOURO PALACE HOTEL & SPA · PALÁCIO DA LOUSÃ BOUTIQUE HOTEL · MONTE REAL HOTEL • SPA · DOLCE HOTELS AND RESORTS BY WYNDHAM CAMPOREAL LISBOA · RAMADA BY WYNDHAM LISBON · CROWNE PLAZA BY IHG Caparica Lisbon · SANTIAGO HOTEL · THE PATIO SUITE HOTEL

A NEW YEAR TO CELEBRATE

Some nights deserve to be savoured without a rush. New Year's Eve is one of them: an opportunity to bring together those who matter most, raise a glass to the year gone by and welcome the year ahead around the table, with great food, music and moments worth celebrating.

At DHM hotels, we have prepared a range of experiences to make this night special, from New Year's Eve menus and stay packages to thoughtfully curated experiences designed for a relaxed and memorable celebration.

From the north to the south of Portugal, discover a variety of settings in which to welcome the new year, each with its own character, flavours and traditions.

Whether you are looking for an evening of fine dining, a short getaway or a complete New Year's Eve package, find the experience that best suits you and those you wish to have by your side.

Choose your destination, gather those who matter most and celebrate the arrival of 2027.

NEW YEAR'S EVE PACKAGE

2 NIGHTS | 2 ADULTS

Since €1.258

Valid from 30 December 2026 to 2 January 2027

The New Year's Eve celebration includes:

Accommodation in a Twin Room with garden view and buffet breakfast;
Welcome drink on arrival;
20% discount on Spa treatments and products;
New Year's Eve gala dinner with live music;
Party with a DJ and fireworks display;
Late-night buffet and brunch on 1 January.

DOURO PALACE HOTEL & SPA

NEW YEAR'S EVE DINNER

TO WELCOME YOU...

Brioche with hazelnut butter and beef tartare
Baião alheira sausage with apple pickle
Codfish cakes
Serra da Estrela cheese-filled doughnuts
Codfish fritter with parsley mayonnaise
Salmon gravlax
Blini with tuna tartare
Toast with Portuguese fresh cheese (requeijão), Lamego cured ham and honey
Prawn tempura with herb mayonnaise
Oxtail sandwich
Freshly sliced cured ham

AS YOU TAKE YOUR SEAT...

Ria Formosa oyster with mignonette sauce
Vinho Verde – Aregos Avesso

TO BEGIN...

Seared scallop with caviar, Armamar apple and sparkling wine beurre blanc
Vinho Verde – Aregos Avesso

CONTINUING WITH THE SEA...

Wild grouper with creamy prawn and shellfish rice, coral bisque and Atlantic flavours
White wine – Maria Izabel

THE PLEASURE OF THE LAND...

Beef tournedos with a velvety foie gras and Vintage Port wine sauce,
potato mille-feuille and a sprout salad
Red wine – Quinta dos Aciprestes

FAREWELL TO 2026...

Caramelised white chocolate demi-cuit with popcorn and raspberry yoghurt ice cream
Port wine – Portal 10-Year-Old Tawny
Coffee and petit fours

AFTER THE MIDNIGHT BELLS...

Selection of breads and toasts
Selection of Portuguese cheeses
Selection of regional cured meats

TRADITIONAL DESSERT BUFFET

Portuguese rice pudding (Arroz-Doce)
Portuguese caramelised custard (Leite-Creme)
Bread pudding
Chocolate mousse
Traditional Portuguese Christmas cake (Bolo-Rei)
Portuguese sponge cake (Pão de Ló)
Cavacas de Resende (traditional Portuguese pastries)
Port wine-poached pears
Sliced fresh fruit

FOR THE NIGHT OWLS...

Traditional Portuguese kale soup (Caldo Verde)
Mini prego steak sandwiches
Mini Portuguese pork sandwiches (bifanas)
Selection of assorted savoury bites

CHILDREN'S MENU

STARTER

Cream of carrot soup

FISH COURSE

Grilled salmon with crushed potatoes and spinach

MEAT COURSE

Chicken breast with carrot rice

DESSERT

Chocolate mousse

DOURO PALACE HOTEL & SPA

NEW YEAR'S DAY BUFFET

SOUP

Traditional Portuguese chicken soup (*Canja de Galinha*)

STARTERS

Regional cured meat platter
Crudités (lettuce, cucumber, tomato and carrot)
Codfish cakes
Croquettes
Suckling pig rissoles
Tuna empanadas
Chicken empanadas
Traditional Portuguese meat bread (*Bola de Carne*)
Traditional octopus salad
Portuguese-style shredded cod salad (*Meia-Desfeita de Bacalhau*)
Black-eyed pea and tuna salad
Caesar salad
Caprese salad with basil pesto

MAIN COURSES

Cod with cornbread crust
Baião-style roast veal

SIDE DISHES

Portuguese-style crushed potatoes (*Batata a Murro*)
Rice with Baião cured meats
Sautéed turnip greens
Roasted vegetables from Quinta de São João

DESSERTS

French-style custard pudding
Portuguese caramelised custard (Leite-Creme)
Portuguese rice pudding (Arroz-Doce)
Chocolate cake
Traditional orange roulade from Pala
Traditional Portuguese Christmas cake (Bolo-Rei)
Portuguese sponge cake (Pão de Ló)
Sliced fresh fruit
Cheese board

TERMS & CONDITIONS

10% discount for bookings made by 15 December;
A 50% deposit is required at the time of booking, payable by bank transfer or credit card;
The deposit is non-refundable in the event of cancellation or no-show;
The remaining balance must be paid by 15 December;
Non-refundable rate;
For individual bookings for one person only, please contact the Reservations Department, as the available rate is based on two guests;
Child supplement: €230;
Third adult supplement: €469;
Reservations are subject to availability and confirmation;
This offer cannot be combined with any other ongoing promotions.