

# PROGRAMA DE REVEILLON

**DESDE 410€** POR PESSOA EM QUARTO DUPLO

- . Alojamento em quarto duplo
- . Tratamento VIP à chegada
- . Pequeno-almoço
- . Festa de Reveillon com:
  - . Cocktail de Boas Vindas
  - . Música ao vivo
  - . Jantar de Gala (menu de 4 pratos)
  - . Selecção de vinhos Dom Pedro
  - . Animação Musical
  - . Ceia - Buffet
  - . Actuação de DJ
- . Brunch de Ano Novo (dia 1 de Janeiro)
- . Upgrade para Clássico Vista Rio (mediante disponibilidade)
- . Late check out 14h
- . Estacionamento gratuito (mediante disponibilidade)

---

## PACOTES

PREÇO POR PESSOA, EM QUARTO DUPLO

**Festa de Reveillon + 1 noite de alojamento + brunch 410€**  
Suplemento single 100€

**Festa de Reveillon + 2 noites de alojamento + brunch 540€**  
Suplemento single 200€

**Festa de Reveillon + 3 noites de alojamento + brunch 680€**  
Suplemento single 300€

---

## CONDIÇÕES ESPECIAIS

- . Crianças até aos 3 anos - grátis
- . Crianças dos 4 aos 12 anos - 50% desconto

## NOTAS

- . Pagamento integral no momento da reserva
- . Cancelamento gratuito até 15 dias antes do evento
- . Se cancelar entre 14 e 8 dias antes será devolvido 50% do valor total
- . Se cancelar a menos de 8 dias do evento, será cobrada a totalidade do valor
- . Dress code: Fato escuro

**RESERVAS:** 21 389 66 00 | [lisboa.gem@saviotti.pt](mailto:lisboa.gem@saviotti.pt)

Hotel Dom Pedro Lisboa, Av. Engº Duarte Pacheco, 24 1070-109 Lisboa  
[www.dompedrolisboa.com](http://www.dompedrolisboa.com)

# JANTAR DE REVEILLON

19h30 | Cocktail de Boas Vindas  
Animação musical

21h00 | Jantar de Reveillon (menu de 4 pratos)  
Seleção de vinhos Dom Pedro

00h00 | Brinde com Champagne Trouillard Selection Stefano Saviotti  
Bar aberto  
Animação Musical

01h00 | Ceia - Buffet  
Actuação de DJ

---

## MENU

Ostra & manga

Gapacho de papaia, lavagante e caju

Pregado, carabineiro e sabores do Brasil

Sorvete de caipirinha do Nordeste

Filé maturado a 40 dias, batata baroa, mandioca e trufa

Cocada, doce de leite e gelado de abacaxi assado

Café ou chá e seleção de brigadeiros

### BEBIDAS

Vinho branco e tinto Adega Mayor Reserva

Cerveja, sumo de laranja natural, sumo natural do dia, refrigerantes e águas

**RESERVAS:** 21 389 66 00 | [lisboa.gem@saviotti.pt](mailto:lisboa.gem@saviotti.pt)

Hotel Dom Pedro Lisboa, Av. Engº Duarte Pacheco, 24 1070-109 Lisboa  
[www.dompedrolisboa.com](http://www.dompedrolisboa.com)



# CEIA

BUFFET À 01H00

Tábua de enchidos nacionais

Mesa de queijos nacionais e internacionais

Creme de fubá e couve com calabrese

Seleção de coxinhas variadas

Pasteis de vento

Mini prego do lombo em chapata

Mini Bagel de salmão fumado, abacate e manga

Mini folhados de Chaves

Mini vol-au-vent de espargos e bacalhau fumado

Trouxa de legumes

Bolas de picanha

Frutas da estação laminadas

Mesa de doces

Cacau quente

**RESERVAS:** 21 389 66 00 | [lisboa.gem@saviotti.pt](mailto:lisboa.gem@saviotti.pt)

Hotel Dom Pedro Lisboa, Av. Engº Duarte Pacheco, 24 1070-109 Lisboa  
[www.dompedrolisboa.com](http://www.dompedrolisboa.com)



# BRUNCH DE ANO NOVO

DIA 1 DE JANEIRO . LE CAFÉ . 12H00 ÀS 16H00

## FRIOS & TÉPIDOS

Saladas simples (alface, tomate, cenoura e pepino)  
Mexilhões com cebolinha e mostarda  
Salada de polvo com legumes  
Camarão salteado com manga, hortelã  
Salada de rúcula, requeijão, mel e nozes

Camarão e maionaise de caril  
Paio alentejano  
Painho de barrancos  
Salmão fumado  
Presunto Pata Negra  
Queijos nacionais e internacionais

Ovo mexido, bacon grelhado, salsicha e panquecas  
Variedade de pães e pavês  
Croissants de manteiga e cereais  
Mini pão de chocolate, mini chausson de maçã  
Variedade de bolos caseiros

Folhado de chaves e empadas variadas  
Cesto de salgadinhos tradicionais

Ovos Royal

## ENTRADAS

Terrina de aves com pistachios  
Ceviche de peixes brancos

## QUENTES

Creme de alho francês com amêndoa  
Filete de pargo e creme de crustáceos  
Medalhões de novilho corados à Marrare  
Bolinhos de grão com cominhos  
Folhas de espinafres salteados  
Gratin de legumes de Inverno  
Batata salteada

## SOBREMESAS

Buffet de sobremesas  
Seleção de frutas laminadas  
Mesa de guloseimas

## BEBIDAS

Leite, chocolate, chá  
Café e descafeinado  
Sumo de laranja natural e sumo do dia  
vinho branco, tinto e rosé Saviotti Selection  
Espumante, belinis, mimosas

**RESERVAS:** 21 389 66 00 | [lisboa.gem@saviotti.pt](mailto:lisboa.gem@saviotti.pt)

Hotel Dom Pedro Lisboa, Av. Engº Duarte Pacheco, 24 1070-109 Lisboa  
[www.dompedrolisboa.com](http://www.dompedrolisboa.com)

