

FELICE 2025
ANNO 2026
NUOVO

HAPPY NEW YEAR

532,50€

PER ADULTO | PER ADULT

// 1 NOTTE DI ALLOGGIO
1 NIGHT ACCOMMODATION

**// CENA DI GALA
E FESTA DI CAPODANNO**
GALA DINNER AND
NEW YEAR'S EVE PARTY

**// BRUNCH DEL PRIMO
DELL'ANNO**
BRUNCH 1st JANUARY

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI
INFO & BOOKINGS

LISBOA

T (+351) 213 199 150

E book.lis@realhotelsgroup.com

[REALHOTELSGROUP.COM](https://realhotelsgroup.com)

GRANDE REAL
**VILLA
ITÁLIA**

HOTEL & SPA
CASCAIS

**RÉ
VEI
LION**



**REAL
HOTELS
GROUP**

FELICE 2025
ANNO 2026
NUOVO
HAPPY NEW YEAR

PROGRAMMA PROGRAMME

CODICE DI ABBIGLIAMENTO: SMART CHIC
DRESS CODE: SMART CHIC

La invitiamo a trascorrere le 12 campane all'aperto, quindi consigliamo di portare con sé un capo per ripararsi dal freddo.

We're going to invite you to spend the midnight outdoors, so we advise you to be prepared with a piece of warm clothing.

06:30 PM

Cocktail di benvenuto
com musica dal vivo
Welcome cocktail with
live music

08:00 PM

Cena di gala con intrattenimento
Gala dinner with entertainment

11:45 PM

Mezzanotte - Musica dal vivo
e fuochi d'artificio
Midnight - Live music and fireworks

12:15 AM

Festa con DJ di M80 e open bar
Party with M80 DJ and open bar

02:00 AM

Cena di mezzanotte
Late Night Food

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI
INFO & BOOKINGS

LISBOA
T (+351) 213 199 150
E book.lis@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

31 DICEMBRE | 31ST DECEMBER

06:30 PM COCKTAIL DI BENVENUTO | WELCOME COCKTAIL

Brandade di baccalà e aglio nero
Cod Brandade with Black Garlic

Tartare di Angus con senape
Angus Tartare with Mustard

Sfoglia di grancevola con peperoncino
Crab puff pastry with chilli

Cialda croccante di riso con alghe e kimchi
Crispy rice with seaweed and kimchi

Spiedino di mozzarella di bufala con pomodoro secco e spianata calabra
Buffalo mozzarella skewer with sun-dried tomato and spianata calabra

Ricciola brasata con sedano, mela, erba cipollina e lime
Seared amberjack with celery, apple, chives and lime

Prosciutto di Parma
(stagionatura 24 mesi)
Parma ham (24-month cure)

08:00 PM CENA DI GALA | GALA DINNER

COUVERT

AMUSE-BOUCHE
Tartare di tonno rosso com caviale oscietra
Bluefin tuna tartare with Oscietra caviar

ANTIPASTO | STARTER

Carpaccio di gambero rosso con yuzu ponzu ed emulsione di lime kefir
Scarlet prawn carpaccio with yuzu ponzu and kaffir lime emulsion

PESCE | FISH

Branzino al vapore con agnolotti di gambero rosso, cozze e salicornia al *beurre blanc*
Steamed sea bass with agnolotti olocal prawn, mussels and samphire in *beurre blanc*

INTERMEZZO | PALATE CLEANSER

Sorbetto al basilico e pickle di mela verde
Basil sorbet with pickled green apple

CARNE | MEAT

Vitello Rossini*, sfoglia di patata al tartufo e ragù di funghi porcini
*con foie gras
Veal Rossini*, truffled potato puff pastry and boletus ragout
*with foie gras

DESSERT

Bonnet al caramello con sorbetto di prugna, fava tonka e bombolone con crema al Frangelico
Bonnet with caramel, plum sorbet and tonka bean and "Bola de Berlim" filled with Frangelico cream

Bevande incluse dalla selezione "Grande Real Villa Italia"
Vino bianco Vallado Prima, Douro
Vino rosso Poliphonia, Alentejo
Champagne Mœt & Chandon Brut Impérial

Beverages included from the "Grande Real Villa Itália" selection
White Wine Vallado Prima, Douro
Red Wine Poliphonia, Alentejo
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial

12:15 AM OPEN BAR

Selezione "Grande Real Villa Italia" | "Grande Real Villa Itália" drinks selection

02:00 AM CENA DI MEZZANOTTE | LATE NIGHT FOOD

Zuppa "caldo-verde" con chorizo regionale
Caldo verde com chouriço regional

Mini panini con filetto di manzo ("prego" in bolo do caco)
Pregos em bolo do caco

Buffet di frutti di mare
Mesa de mariscos

Selezione di formaggi e salumi italiani e portoghesi
Queijos e charcutaria nacionais e italianos

Buffet di dolci e frutta fresca
Seleção de sobremesas e fruta fresca

1 GENNAIO | 1ST JANUARY

10:00 AM - 03:00 PM BRUNCH

Nota: I menu sono soggetti a modifiche degli ingredienti senza preavviso
Note: Menu subject to ingredient changes without prior notice

FELICE 2024
ANNO 2025
NUOVO
HAPPY NEW YEAR

PREZZI E SUPPLEMENTI RATES AND SUPPLEMENTS

CENA DI CAPODANNO E FESTA
1 notte di alloggio + Brunch

GALA DINNER AND NEW YEAR'S EVE PARTY
1 Night accommodation + Brunch

TIPI DI CAMERE ROOM TYPES	OCCUPAZIONE DOPPIA DOUBLE OCCUPANCY Prezzo per adulto, a partire da Price per person from:	OCCUPAZIONE SINGOLA SINGLE OCCUPANCY Prezzo per adulto, a partire da Price per person from:
Camera Room Deluxe	532,50 €	675 €
Camera Room Grand Deluxe	562,50 €	735 €
Camera Room Seascape	605 €	820 €
Suite	595 €	800 €
Camera Room Sea View Retreat	635 €	880 €
Adulto extra Extra adult	525 €	
Premium suite with sea view	1865 €	
Master suite sea view	2265 €	
Royal Penthouse	2565 €	
Majestic Penthouse	2765 €	

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI
INFO & BOOKINGS

LISBOA
T (+351) 213 199 150
E book.lis@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

FELICE 2024
ANNO 2025
NUOVO
HAPPY NEW YEAR

PREZZI E SUPPLEMENTI

RATES AND SUPPLEMENTS

POLITICA DI PAGAMENTO:

- **Pagamento 30%** - Deposito di garanzia alla Conferma Non rimborsabile**
- **Pagamento 70%** - Fino a 15 giorni prima del giorno dell'evento**
In caso di ritardo, sarà considerato come cancellazione e verrà addebitato il 30% del deposito iniziale
- **Pagamento 100%** - Se la prenotazione viene effettuata meno di 15 giorni prima del giorno dell'evento**

POLITICA DI CANCELLAZIONE:

- **Cancellazione fino a 15 giorni prima** - penalità del 30% relativa al deposito iniziale**
- **Cancellazione 14 giorni o meno prima** del giorno dell'evento**
penalità del 100%

CONDIZIONI GENERALI:

- Prenotazioni soggette alla disponibilità dell'Hotel
- Prezzo non applicabile ad altri programmi o offerte speciali
- Il programma può essere modificato senza preavviso
- Tutte le tasse vigenti incluse

VERA TERAPIA TERMALÉ

Godetevi uno sconto del 15% prenotando in anticipo i massaggi terapeutici.

Non cumulabile con altre promozioni in corso.

Consultate il nostro elenco di trattamenti su: www.realspatherapy.com

Prenotazione anticipata della Real SPA Therapy:
spagrvi@realhotelsgroup.com

NOTA: Qualsiasi occupazione diversa da quella prevista verrà quotata in modo specifico.

Tassa comunale di Cascais: In conformità al regolamento del Comune di Cascais attualmente in vigore, a partire dal 1° gennaio 2025 sarà applicata una Tassa di Soggiorno di 4€ per notte / per ospite di età superiore ai 13 anni, fino a un massimo di 28€ per soggiorno / per persona. Il pagamento della tassa dovrà essere effettuato al momento del check-in dall'ospite stesso.

PAYMENT POLICY:

- 30% payment – Security deposit upon confirmation (non-refundable).
- 70% payment – Due up to 15 days before the event date. In case of late payment, the booking will be considered cancelled, and the 30% initial deposit will be charged.
- 100% payment – Required for reservations made less than 15 days before the event date.

CANCELLATION POLICY:

- Cancellation up to 15 days before – 30% penalty referring to the initial deposit.
- Cancellation 14 days (inclusive) or less before the event day 100% penalty.

GENERAL CONDITIONS:

- Reservations subject to availability.
- Value not applied to other programmes or special offers.
- The programme can be changed without notice.
- All the rates in effect are included.

REAL SPA THERAPY

Enjoy 15% discount on pre-booking therapeutic massages.

This campaign is not valid with other promotions.

Consult our treatments list: www.realspatherapy.com

Pre-booking Real Spa Therapy: spagrvi@realhotelsgroup.com

NOTE:

Please contact us for a different room capacity. Any different occupancy will be taxed accordingly.

Municipal Tax of Cascais: Cascais City Councils has introduced, from the 1st January of 2025, a city tax, applicable to all guests from 13 years old, a fee of €4 per person/per night up to a maximum of €28 per person/ per stay. This tax is not included in the room rate and must be paid upon check-in by the guest.

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

INFO & BOOKINGS

LISBOA

T (+351) 213 199 150

E book.lis@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM