

FELICE 2025
ANNO 2026
NUOVO

HAPPY NEW YEAR

365€

PER ADULTO | PER ADULT

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

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI
INFO & BOOKINGS

CASCAIS

T (+351) 210 966 000

E eventos.cascais@realhotelsgroup.com

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

CASCAIS

T (+351) 210 966 000

E eventos.cascais@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

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 **PRICES**

CENA DI CAPODANNO E FESTA

GALA DINNER AND NEW YEAR'S EVE PARTY

PREZZO PER ADULTO
PRICE PER ADULT

365 €

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**

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.**

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI **INFO & BOOKINGS**

CASCAIS

T (+351) 210 966 000

E eventos.cascais@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM