

FELICE 2025
ANNO 2026
NUOVO

FELIZ ANO NOVO

365€

PER ADULTO | POR ADULTO

// **CENA DI GALA
E FESTA DI CAPODANNO
JANTAR E FESTA DE RÉVEILLON**

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI
INFORMAÇÕES E RESERVAS

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
FELIZ ANO NOVO

PROGRAMMA PROGRAMA

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.

Vamos convidá-la(o) a passar as 12 badaladas ao ar livre pelo que aconselhamos que se previna com uma peça de agasalho

18:30

Cocktail di benvenuto
con musica dal vivo
Cocktail de boas-vindas
com música ao vivo

20:00

Cena di gala con intrattenimento
Jantar de Gala com atuações

23:45

Mezzanotte - Musica dal vivo
e fuochi d'artificio
Meia noite - Música ao vivo
e fogo de artifício

00:15

Festa con DJ di M80 e open bar
Festa com DJ M80 e bar aberto

02:00

Cena di mezzanotte
Ceia

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI
INFORMAÇÕES E RESERVAS

CASCAIS

T (+351) 210 966 000

E eventos.cascais@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

31 DICEMBRE | 31 DEZEMBRO

18:30 COCKTAIL DI BENVENUTO | COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

Brandade di baccalà e aglio nero
Brandade de bacalhau e alho negro

Tartare di Angus con senape
Tártaro Angus com mostarda

Sfoglia di grancevola con peperoncino
Folhado de sapateira com malagueta

Cialda croccante di riso con alghe e kimchi
Crocante de arroz com algas e kimchi

Spiedino di mozzarella di bufala con pomodoro secco e spianata calabra
Espetada de mozzarella de búfala com tomate seco e spianata calabra

Ricciola brasata con sedano, mela, erba cipollina e lime
Lírio braseado com aipo, maçã, cebolinho e lima

Prosciutto di Parma
(stagionatura 24 mesi)
Presunto de Parma (cura de 24 meses)

20:00 CENA DI GALA | JANTAR DE GALA

COUVERT

AMUSE-BOUCHE

Tartare di tonno rosso con caviale oscietra
Tártaro de atum rabilho com caviar Oscietra

ANTIPASTO | ENTRADA

Carpaccio di gambero rosso con yuzu ponzu ed emulsione di lime kefir
Carpaccio de Carabineiro, yuzu ponzu e emulsão com lima kefir

PESCE | PEIXE

Branzino al vapore con agnolotti di gambero rosso, cozze e salicornia al *beurre blanc*
Robalo ao vapor com agnolotti de gamba da costa, mexilhão e salicórnia em *beurre blanc*

INTERMEZZO | CORTA-SABOR

Sorbetto al basilico e pickle di mela verde
Sorbet de manjeriço e pickle de maçã verde

CARNE

Vitello Rossini*, sfoglia di patata al tartufo e ragù di funghi porcini
*con foie gras
Vitela Rossini*, folhado de batata trufado e ragoût de boletus
*com foie gras

DESSERT | SOBREMESA

Bonnet al caramello con sorbetto di prugna, fava tonka e bombolone con crema al Frangelico
Bonnet com caramelo, sorbet de ameixa e fava tonka e bola de Berlim com creme de Frangelico

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

Bebidas incluídas da seleção "Grande Real Villa Itália"
Vinho branco Vallado Prima, Douro
Vinho tinto Poliphonia, Alentejo
Champanhe Moët & Chandon Brut Impérial

00:15 OPEN BAR | BAR ABERTO

Selezione "Grande Real Villa Italia" | Seleção "Grande Real Villa Itália"

02:00 CENA DI MEZZANOTTE | CEIA

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
Nota: Menus sujeitos a alterações de ingredientes sem aviso prévio.

FELICE 2025
ANNO 2026
NUOVO
FELIZ ANO NOVO

PREZZI **PREÇOS**

CENA DI CAPODANNO E FESTA

JANTAR DE RÉVEILLON E FESTA

PREZZO PER ADULTO
PREÇO POR ADULTO

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**

POLÍTICA DE PAGAMENTO:

- **Pagamento 30% - Depósito garantia na confirmação - Não reembolsável**
- **Pagamento 70% - até 15 dias antes do dia do evento -**
Em caso de atraso no pagamento, será considerado cancelamento, sendo cobrado o valor correspondente ao depósito inicial de 30%.
- **Pagamento 100% - No caso de a reserva ser feita com menos de 15 dias de antecedência em relação à data do evento.**

POLÍTICA DE CANCELAMENTO:

- **Cancelamento até 15 dias antes - penalização dos 30% referentes ao depósito inicial.**
- **Cancelamento 14 dias (inclusive) ou menos antes do dia do evento - penalização 100%.**

CONDIÇÕES GERAIS:

- **Reservas sujeitas à disponibilidade do Hotel.**
- **Valor não aplicável a outros programas ou ofertas especiais.**
- **O programa pode ser alterado sem aviso prévio.**
- **Todas as taxas em vigor incluídas.**

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI
INFORMAÇÕES E RESERVAS

CASCAIS

T (+351) 210 966 000

E eventos.cascais@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM