

Natal Transmontano

Vila Real

Hotel Mira Corgo ****
24 a 25 dezembro 2024



24 dez: Porto - Vila Real

Porto - 14h00. Viagem para **Vila Real**, cidade entre as montanhas do Marão e Alvão e o rio Corgo - panorama da Capela Nova, imagem das linhas arquitetónicas de Nicolau Nasoni, Avenida Carvalho Araújo e Catedral de S. Domingos. **Instalação no Hotel Mira Corgo**, um marco de qualidade e bem-receber no centro histórico da capital transmontana - **NOITE DE NATAL** - Alojamento.

19h30 - 21h30

Jantar de Natal acompanhado de piano, ao vivo

Buffet de Doçaria Tradicional

23h00 - 01h30

Ceia de Natal

25 dez: Vila Real - Guimarães - Porto

Pequeno-almoço. Manhã livre - possibilidade de assistir à Missa de Natal. **ALMOÇO BUFFET DE NATAL.** Viagem por Vila Pouca de Aguiar a caminho de **Guimarães** - tempo para passeio no centro histórico, Rua de Santa Maria, Casa do Arco, Largo e Igreja da Oliveira, Padrão do Salado, as iluminações de Natal do Largo do Toural... Regresso ao Porto - chegada prevista às 19h30.

Preço por Pessoa 315 €

Suplemento Quarto Individual 38 €

Serviços Incluídos

*viagem em autocarro de turismo
alojamento em quarto duplo
jantar + ceia + almoço buffet de Natal
acompanhamento de representante Destinos Ilimitados
taxas hoteleiras, serviço, IVA
seguro de assistência em viagem - standard*

Serviços Excluídos

extras pessoais

Venha juntar-se a nós e celebrar esta quadra tão especial.

Natal Transmontano Vila Real

Hotel Mira Corgo ****

24 a 25 dezembro 2024



Noite de Natal - Restaurante "Le Buffet"

Jantar

Couvert: trouxinha de camarão

Entrada: especialidades do mar

Peixe: bacalhau de Consoada

Carne: tornedó à Chef

Sobremesa: petit gâteau com bola de gelado de baunilha

Bebidas: vinhos do Douro branco/tinto, vinho verde, água mineral, refrigerantes, cerveja, café

Buffet de Doçaria Tradicional

aletria, arroz doce, rabanadas, sonhos, tronco de Natal, bolo-rei, bolo-rainha, lampreia de Natal, fruta laminada, fruta exótica

Ceia

rissóis de carne, rissóis de camarão, rissóis de leitão, chamuças, pêra de galinha, croquetes, caprichos do Alasca, abacaxi com presunto, quiche de atum, quiche de marisco

Almoço Especial Buffet de Natal

Frios: camarão cozido, sapateira recheada, melão com presunto, palitos de queijo, enchidos grelhados da região, folhados e salgadinhos variados, bola de carne, salada de marisco, salada de queijo fresco, maçã, avelã e cenoura, salada de grão com bacalhau, salada de atum com feijão, salada de orelha com molho verde, salada de frutas tropicais com molho de iogurte e mel

Quentes: canja de galinha, lombinhos de salmão com crosta de broa, leitão assado em forno de lenha, vitela assada, peru com laranja

Buffet de Sobremesas: pudim, molotof, bolo de bolacha, torta tropical, torta de noz, leite-creme, mousse de chocolate, tábua de queijos e compotas, fruta laminada

Bebidas: vinhos do Douro branco/tinto, vinho verde, água mineral, refrigerantes, cerveja, café

Feliz Natal!