

Fim de Ano no Douro

Hotel Plácido Douro ****

31 dezembro 2024

1 janeiro 2025



31 dez: Porto - Vale do Douro

Porto - 13h30. Viagem em direção ao **Vale do Douro**, um dos mais bonitos recantos de Portugal e paisagem *Património Cultural da UNESCO* (pausa em trânsito). Instalação no **Hotel Plácido Douro** em Tabuaço, um lugar especial no coração do Alto Douro - **Réveillon 2024/2025**. Alojamento.

19:45 - bebida de boas-vindas junto ao bar

20:00 - jantar de gala de fim de ano

- animação musical ao vivo

00:00 - passas de boa sorte e espumante

01:30 - ceia de Ano Novo com buffet de frios e sobremesas regionais

1 jan: Vale do Douro - Porto

Brunch Buffet de Ano Novo (a partir das 10h30). Tempo livre para relaxar no conforto do hotel. Em hora a determinar, viagem panorâmica ao longo da estrada N-222, seguindo de perto um dos trechos mais bonitos do rio Douro. Subida a **Lamego**, podendo admirar o amplo panorama da cidade a partir do Santuário de N^a S^a dos Remédios, seguindo em direção ao centro histórico. Regresso ao Porto - chegada prevista às 19h30.

Preço por Pessoa 358 €

Suplemento Quarto Individual 53 €

Serviços Incluídos *circuito em autocarro de turismo
alojamento em quarto duplo
réveillon 2024/2025 – jantar, animação, passas de boa sorte e espumante, ceia, brunch buffet de Ano Novo
acompanhamento de representante Destinos Ilimitados
taxas hoteleiras, serviço, IVA
seguro de assistência em viagem - standard*

Serviços Excluídos *extras pessoais*

Venha connosco comemorar o Réveillon e dar as boas-vindas a 2025.

Bom Ano Novo!

Fim de Ano no Douro

Hotel Plácido Douro ****

31 dezembro 2024

1 janeiro 2025



31 DEZEMBRO 2024

BUFFET DE ENTRADAS

carcaça de santola e recheio do mar, camarão cozido, camarão flamejado, mexilhões com pimento Padrón, tábua de frutas laminadas e enchidos, ameijoas à Bulhão Pato, salada de polvo vinagrete, salada de orelha, salada de feijão frade com atum, centeio recheado com queijo gratinado, salada de ovas de bacalhau, salgadinhos e patés variados, estaladiços de caril, mini-tostas com alheira de caça, douradinhos de camarão, fatiado de melão com presunto, croquetes de vitela, folhadinhos mistos, enchidos, morcela com laranja, folhados de alheira, pataniscas de bacalhau, entrecosto em vinha d'alhos, moelinhas, feijoca à moda da Beira, clafoutis de legumes, saladas frias da terra...

PRATOS QUENTES + SOBREMESAS

aveludado de caranguejo com torresmo de pão, lombo de bacalhau do Pacífico com cebola gratinada, granizado de tangerina e lima, vitela barrosã fatiada com salada quente de gambas, ervas e amêndoa, cheesecake de bolacha negra com coulis de frutos vermelhos, buffet de fruta laminada e mesa de queijos, bebidas: águas, refrigerantes, cerveja, vinho branco/tinto, vinho verde seleção do hotel, café e digestivo

1 JANEIRO 2025

BRUNCH BUFFET DE ANO NOVO

bebidas quentes, néctares, miniaturas doces e salgadas, pães, croissants, tartes doces e salgadas, compotas, cereais, saladas simples e compostas, ovos, marisco, salgadinhos, charcutaria, carnes frias, queijos, fruta laminada, doces conventuais, canja de capão e ervas aromáticas, creme de legumes com picado de cebolinho, rolinhos de linguado em aveludado de coentros, javali confitado com alheira e misto de cogumelos, bebidas: vinho branco e tinto seleção do hotel, águas, refrigerantes, cerveja, café

Olá 2025!