

# Fim de Ano em Tomar

## Hotel dos Templários \*\*\*\*

31 dezembro 2026 - 1 janeiro 2027



### 31 dezembro: Porto - Tomar

Porto - 14h00. Viagem para Tomar - breve pausa em trânsito. Instalação no **Hotel dos Templários\*\*\*\***, tradição e elegância de um histórico da cidade. **Fim de Ano 2026-2027**. Alojamento.

### 1 janeiro: Tomar - Fátima - Porto

Pequeno-almoço buffet. Tempo livre à descoberta da zona urbana de Tomar ou optar pela comodidade do hotel. **Almoço Buffet de Ano Novo**. De regresso, pausa no **Santuário de Fátima** para devoção pessoal no **Dia Mundial da Paz** - chegada ao Porto cerca das 19h30.

#### Gala de Fim de Ano 2026-2027

20h00

##### Cocktail de Boas-Vindas

ricotta, tomate-cereja balsâmico, folhadinho de gorgonzola e crocante de presunto, bolinha de alheira c/ maionese de alho, rosbife c/ mostarda e rúcula em mini brioche, camarão crocante c/ chutney de abacaxi, taco de camarão, mini panqueca c/ salmão fumado, polvo frito c/ compota de Tomar, espetada caprese, crepes de legumes c/ molho de amendoim, presunto ibérico c/ figo e queijo de cabra

21h00

##### Jantar de Gala com Música Ambiente

carpaccio de bacalhau e vinagrete de citrinos, creme de marisco, pargo c/ alho francês gratinado e molho verde, corta-sabores: granizado de lima e hortelã  
tornedó de novilho, polenta crocante e abóbora caramelizada  
cheesecake no forno, aveludado de manga, maracujá e baunilha e quenelle de pitaia  
vinho branco/tinto seleção do hotel, água mineral, refrigerantes, cerveja, café, espumante, digestivos

23h00

##### Banda ao Vivo e Boas-Vindas a 2027 com Brinde e Fogo de Artifício no Jardim do Hotel

01h30

**Tradicional Ceia de ano Novo:** buffet de sobremesas, fruta laminada, creme de tomate e creme de legumes, tábua de queijos, charcutaria, compotas, pãezinhos com chouriço e prato do mar

##### Bar Aberto + Animação "Templários Band"

##### Almoço Buffet de Ano Novo

**Saladas:** mistura de alfaces, lâminas de beterraba, tomate saloio c/ orégãos, milho ao vapor, salada de cuscuz c/ frutos secos e laranja, salada de choco e coentros, quinoa, legumes assados e sementes de abóbora, salada italiana, arroz selvagem c/ pato, laranja e frutos secos, salada grega

**Entradas:** mexilhão, sapateira recheada, camarão cozido, salmão fumado, foccacia de ricotta, rúcula e presunto, carpaccio de polvo, queijo burrata caprese, frango crocante c/ chilli, tábua de queijos nacionais e estrangeiros c/ frutas secas, charcutaria regional e compotas caseiras

**Sopa:** creme de abóbora e creme de legumes da época

**Quentes:** filete de dourada c/ molho de limão e natas, perna de pato confitada c/ molho de laranja, conchinhas c/ azeitonas e alcaparras, batata gratinada, legumes assados, arroz de amêndoa e espargado

**Sobremesas:** seleção do chefe, queijos, frutos secos, compota, fruta fresca, salada de frutas, pães regionais, tostas e grissini

Preço por Pessoa

535 €

Suplemento Single

65 €

**Inclui:** circuito em autocarro de turismo; alojamento no hotel (partilha de quarto duplo); Réveillon 2026/2027; almoço buffet de Ano Novo; acompanhamento de representante Destinos Ilimitados; taxa municipal, serviço, IVA; seguro de assistência em viagem - standard.

**Exclui:** extras pessoais **Mínimo de participantes**

**Inscrição:** 150 € p/ pessoa

**Venha Celebrar Connosco a Chegada do Novo Ano  
FELIZ 2027 !**