

3
Dias

Fim de Ano na Costa Verde – Ofir

Réveillon no Axis Ofir 4*

1º Dia – Locais de Origem / Porto / Ofir – PC

Partida em hora e local a indicar, seguimos por Santarém, paragem para pequeno almoço livre. Continuamos pela A1, Coimbra, Porto, almoço. De tarde passeio pela Rua de Santa Catarina e tempo livre na Ribeira do Porto, passeio panorâmico pelos Aliados, Foz, Boavista e continuamos pela A28 até Ofir, alojamento no Hotel Axis Ofir de 4* localizado entre o Rio Cavado e o Oceano Atlântico junto ao Pinhal num local de grande beleza. Jantar Buffet e alojamento.

2º Dia – Ofir / Barcelos / Ofir – PC

Pequeno almoço no hotel. De manhã seguimos até Barcelos cidade junto ao Rio Cávado, com destaque para a Ponte, a Torre da Porta Nova, o Paço dos Duques, a Igreja Matriz, o Campo da Feira e as Igrejas Setecentistas do Bom Jesus da Cruz e da Nossa Senhora do Terço. Almoço com ementa regional. De tarde regresso ao Hotel e tempo livre. Em hora a indicar, Réveillon 2026/2027, conforme ementa anexa no verso.

3º Dia – Ofir / Locais de Origem – MP

Pequeno almoço no hotel, manhã livre para descansar ou pode optar por visitar Esposende. Ao fim da manhã almoço buffet de Ano Novo no hotel conforme ementa em anexo. Após o almoço regresso pelo Porto, A1, Santarém e locais de fim de viagem. **Fim de viagem e dos nossos serviços.**

30 Dezembro 2026 a 1 Janeiro 2027

Preço por Pessoa em Quarto Duplo	635€
Suplemento Individual	160€

Inclui:

- Circuito em autocarro de grande turismo;
- Alojamento em hotel 4* com pequeno-almoço incluído;
- Pensão completa (desde o almoço do 1º dia ao almoço do 2º dia com bebidas às refeições);
- Acompanhamento por delegado da agência;
- Seguro de viagem Bus (apólice nº VG64743395);
- Taxas de turismo, serviços e IVA.

Não inclui:

- Entradas em monumentos não indicados como incluídos;
- Despesas de carácter pessoal e tudo o que não estiver indicado como incluído;

Condições de Pagamento:

- 30% - No momento de confirmação da viagem;
- 70% - Até 15 dias antes da data de partida;

Notas:

- Viagem sujeita a mínimo de 25 participantes;
- Quaisquer cancelamentos estão sujeitos às condições em vigor à data da anulação da viagem;
- Por motivos logísticos a ordem das visitas poderá ser alterada;
- Programa sujeito às condições gerais disponíveis em www.rsi-viagens.pt



Réveillon / Jantar de Gala de Fim de Ano

BAR | WELCOME COCKTAIL 20:00

Bebidas: Espumante Dalva Bruto N.V., Bellini & Rossini, Canapés do Chef, Trilogia de petiscos portugueses, Blinis Station Experience, Vol-au-vent do Chef

RESTAURANTE | JANTAR 21:00

Entrada: Bisque de marisco com gamba da costa

Peixe: Lagosta e vieira com crocante de endívia e emulsão de coentros e lima

Limpa-palato: Granizado de Vinho Verde com infusão de funcho

Carne: Supremo de novilho com puré de pastinaca, cogumelos silvestres e molho de trufa

Sobremesa: Não se habitue...chocolate negro, pêra e laranja

Buffet do Pomar: Fruta da época laminada

Candy Bar: Cake pop, Gomas, Donuts, Macarons, Bombons.

Estação de Queijos: Nacionais e internacionais

Acompanhamentos: Compotas, crackers, grissinis, tostas e frutos secos

Buffet de Doces: Mil-folhas, Carré de frutas, Tarte de lima, Cheesecake de frutos vermelhos, Tarte de chocolate e mirtilos, Tarte de abacaxi e coentros, Tarte de mirtilos, Tarte de caramelo e frutos secos, Shot de limoncello, Leite creme

Buffet do Pomar: Fruta laminada, Salada de fruta, Fruta da época

Cafetaria: Cafés & Chás

BRINDE DE ANO NOVO 00:00

Uvas Passas, Louis Bourgon Grande Réserve Cuvée Bruto

BAR ABERTO 00:00-03:00

Gin The Fox Tale Dry, Gin The Fox Tale Pink, Licor Beirão, Amarguinha, Amarguinha Chocolate com Amêndoa, Vodka Khor, Whisky Bushmills Original, Whisky Bushmills Black Bush, Aguardente Aldeia Velha, Tequila José Cuervo Silver, Rum Abuelo Añejo, Cerveja, Vinho Verde, Vinho Branco, Vinho Tinto, Refrigerantes, Água com e sem gás, Caipirinha, Mojito

CEIA 01:30

Caldo verde, Preguinhos no pão

Dress Code

Homens: Fato ou Smoking

Mulheres: Vestido de Gala



Réveillon / Almoço de Ano Novo

Da Caçarola: Canja de galinha com hortelã, Creme de legumes

Frigideira: Rissóis de carne, Pataniscas de bacalhau, Croquetes de espinafres

Fumeiro: Presunto, Misto de chouriços, Morcela

Padaria: Broa de milho, Pão de centeio, Pão de sementes, Bóla de carne

Finger Sandwich: Camarão, abacate e lima, Salmão fumado, queijo creme e funcho, Presunto, rúcula e tomate confitado, Queijo de cabra, pêra, noz e mel

Buffet do Mercado: Alface, Tomate, Cenoura, Azeitonas, Pepino, Cebola roxa, Salada de grão-de-bico com bacalhau, Salada de feijão-frade com atum e pimentos, Salada Caesar de frango

Estação de Mariscos: Camarão ao natural, Amêijoas à Bulhão Pato, Mexilhão com molho verde

Para Trincar: Leitão à moda da Bairrada

Da Lota: Tranche de bacalhau gratinado com gambas, Salmão com ervas aromáticas

Do Talho: Cabrito assado à moda do Minho, Peito de peru recheado com ameixa e alperce

Vegetariano: Seitan salteado com cogumelos selvagens

Acompanhamentos: Arroz no forno, Grelos salteados, Batata frita, Batata assada

Estação de Queijos: Nacionais e internacionais

Acompanhamentos: Compotas, crackers, grissinis, tostas e frutos secos

Croissant Station: Leite creme

Buffet de Doces: Galette des Rois, Pudim de ovos, Tarte de maçã, Cheesecake de frutos vermelhos, Clarinhas de Fão & brigadeiros, Pão de ló, Shot de chocolate, Leite creme da minha avó

Buffet do Pomar: Fruta laminada, Salada de fruta, Fruta da época

Cafetaria: Cafés & Chás

Bebidas: Vinho Verde Quinta S. Salvador da Torre, Vinho Branco Dalva Colheita, Vinho Tinto Dalva Colheita, Refrigerantes, Cerveja, Água