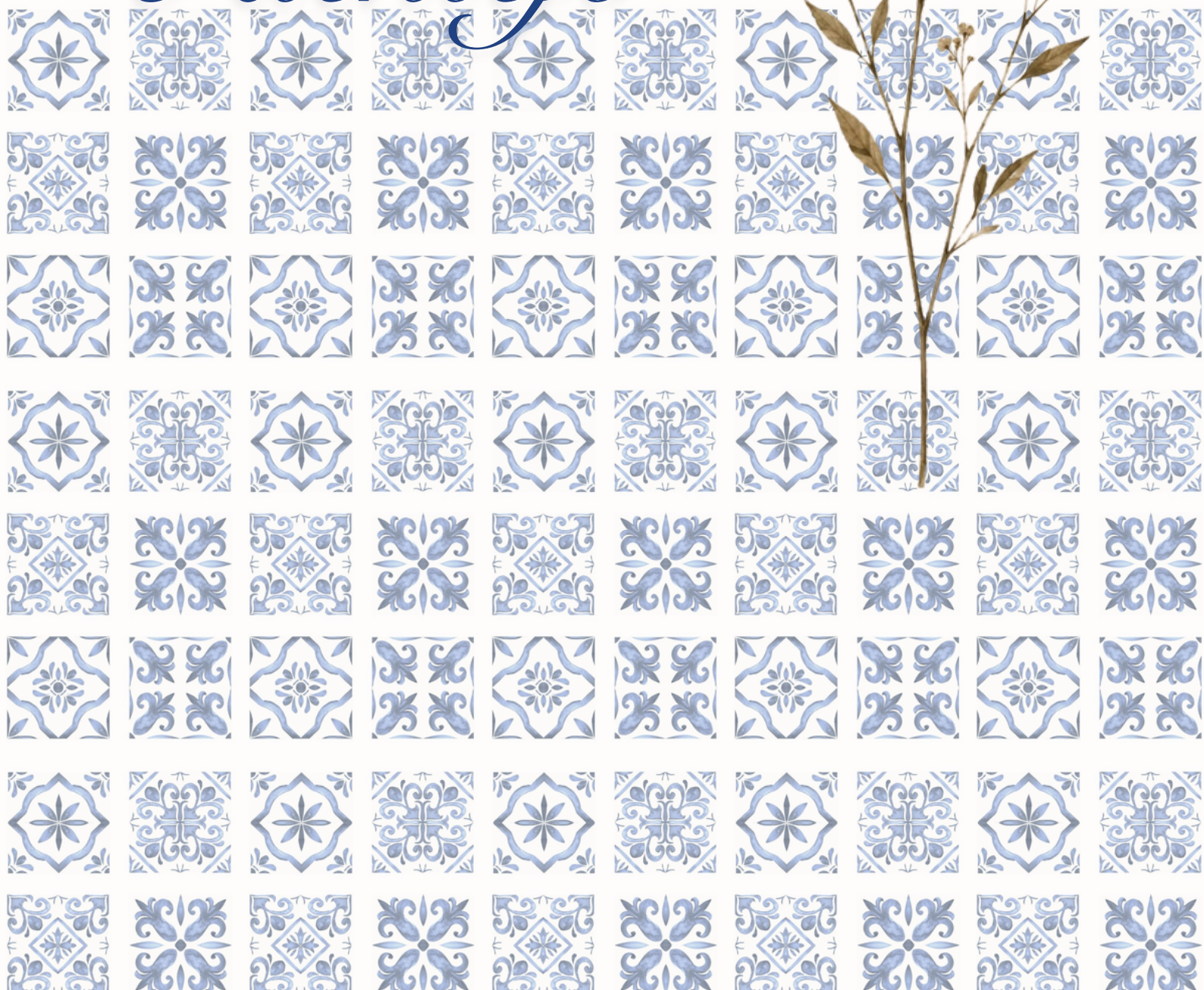


nas raízes do *Alentejo*





JANTAR PASSAGEM DE ANO

WELCOME

TOSTINHAS
PÃO ALENTEJANO
PATÊ DE AZEITONAS E CITRINOS
MOELINHAS PICANTES
SALGADINHOS DE BACALHAU

BEBIDAS

VINHO TINTO E BRANCO ALENTEJANO
SANGRIA TINTA
MARTINI
MOCKTAIL

NA MESA

PÃO ALENTEJANO COM SEMENTES | AZEITONAS MARINADAS |
TREMOCOS | CUBINHOS DE QUEIJO REGIONAL

ENTRADA

PERA ASSADA COM QUEIJO DE CABRA, NOZES E MEL

SOPA

CREME DE LEGUMES ASSADOS

PRATO DE PEIXE

LOMBO DE SALMÃO NO FORNO COM CROSTA DE ERVAS E
PURÉ DE BATATA ASSADA

PRATO DE CARNE

LOMBINHO DE PORCO COM REDUÇÃO DE VINHO DO PORTO E
LARANJA ACOMPANHADO DE LEGUMES BABY SALTEADOS

VEGETARIANO (MEDIANTE PEDIDO PRÉVIO)

TOMATADA ALENTEJANA DESCONSTRUÍDA

CRIANÇAS

ENROLADINHO DE SALSICHA FRESCA EM MASSA FOLHADA
COM BATATA FRITA

MESA DE FRUTAS E DOCES

MESA DE MARISCOS

BEBIDAS

ÁGUA MINERAL
SUMO OU REFRIGERANTE
VINHO TINTO E BRANCO ALENTEJANO
CAFÉ E LICOR DE BOLOTA

BRINDE COM ESPUMANTE E 12 PASSAS

CEIA

CALDO VERDE
QUEIJOS E CHARCUTARIA | DOCES, COMPOTAS E MEL | FRUTOS
SECOS | SELEÇÃO DE PÃES

BAR ABERTO COM BEBIDAS DA NOSSA SELEÇÃO

GAVIÃO NATURE
VILLAGE





ALMOÇO DE ANO NOVO

PÃO ALENTEJANO

CREME DE LEGUMES

MESA DE ENTRADAS

SELEÇÃO DE QUEIJOS REGIONAIS

SELEÇÃO DE CHARCUTARIA DE PORCO PRETO

MANTEIGA DE ENCHIDOS

COGUMELOS SALTEADOS

SALADA DE POLVO

OVOS MEXIDOS COM FARINHEIRA

PRATOS PRINCIPAIS

LEITÃO

BIFINHOS DE FRANGO COM COGUMELOS E

MOLHO DE MOSTARDA

BACALHAU ESPIRITUAL

LASANHA DE LEGUMES

BATATINHA ASSADA NO FORNO

BATATA FRITA PALAPALA

ARROZ DE LEGUMES

MESA DE SALADAS

ALFACE | TOMATE | PEPINO | CENOURA RALADA |

MILHO | ABACAXI | CEBOLA ROXA

MESA DE FRUTA E DOCES

BEBIDAS

ÁGUA MINERAL

SUMO

VINHO TINTO E BRANCO ALENTEJANO

CAFÉ & DIGESTIVO CASEIRO



TERMOS & CONDIÇÕES

PREÇO EM EUROS, IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR.



AS RESTRIÇÕES ALIMENTARES DEVEM SER COMUNICADAS PARA QUE POSSAMOS ATENDER DE FORMA ADEQUADA.



NÃO ACUMULA COM OUTRAS OFERTAS / CAMPANHAS OU PROMOÇÕES OFICIAIS.
TODAS AS RESERVAS E CANCELAMENTOS DEVEM SER SOLICITADOS VIA E-MAIL.
TODA A INFORMAÇÃO CONTIDA NESTE DOCUMENTO ESTÁ SUJEITA A ALTERAÇÕES SEM AVISO PRÉVIO.

POLÍTICA DE RESERVA E CANCELAMENTO:



AS RESERVAS SÃO APENAS TOMADAS COMO CONFIRMADAS APÓS O PAGAMENTO DE 50% DO VALOR TOTAL NA ADJUDICAÇÃO POR TRANSFERÊNCIA BANCÁRIA OU FORNECIMENTO DOS DADOS DE CARTÃO DE CRÉDITO.

OS RESTANTES 50% DEVERÃO SER PAGOS ATÉ DIA 15 DE DEZEMBRO.



AS RESERVAS PODEM SER ALTERADAS OU CANCELADAS GRATUITAMENTE ATÉ 15 DE DEZEMBRO.

EM CASO DE CANCELAMENTO ENTRE O DIA 30 DE NOVEMBRO E 15 DE DEZEMBRO SER-LHE-Á COBRADO 50% DO VALOR TOTAL DA RESERVA.



PARA CANCELAMENTOS APÓS O DIA 15 DE DEZEMBRO, SER-LHE-Á COBRADO 100% DO VALOR DA RESERVA.

EM CASO DE NÃO COMPARÊNCIA OU SAÍDA ANTECIPADA SERÁ COBRADO A TOTALIDADE DO VALOR.

RESERVAS E MAIS INFORMAÇÕES



TELEFONE : +351 241 247 360

TELEMÓVEL E WHATSAPP: +351 924 289 410

E-MAIL: rececao@gaviaonaturevillage.com



31 DE DEZEMBRO 2026

19H30 | WELCOME DRINK

20H00 – 23H30 | JANTAR



00H00 | BRINDE

FESTA COM DJ E BAR ABERTO

TÉRMINO 02H00



ADULTO: 105.00€ (ATÉ 31-10) / 110.00€ (01 A 30-11) / 115.00€ (A PARTIR DE 01-12)

CRIANÇA (5 - 12 ANOS): 40.00€ (ATÉ 31-10) / 44.00€ (01 A 30-11) / 48.00€ (A PARTIR DE 01-12)

CRIANÇA (2 - 4 ANOS): 15.00€ (ATÉ 31-10) / 17.00€ (01 A 30-11) / 19.00€ (A PARTIR DE 01-12)



1 DE JANEIRO 2025

12H30 – 15H30



ALMOÇO BUFFET DE ANO NOVO

ADULTO: 65.00€ (ATÉ 31-10) / 70.00€ (01 A 30-11) / 75.00€ (A PARTIR DE 01-12)

CRIANÇA (5 - 12 ANOS): 30.00€ (ATÉ 31-10) / 33.00€ (01 A 30-11) / 37.00€ (A PARTIR DE 01-12)



CRIANÇA (2 - 4 ANOS): 12.00€ (ATÉ 31-10) / 14.00€ (01 A 30-11) / 16.00€ (A PARTIR DE 01-12)

GAVIÃO NATURE
VILLAGE

