



"...and a Happy New Year."

Réveillon 2025

**Programa de 1 noite
para duas pessoas**

em quarto duplo / twin

desde **179€***

* Preço por pessoa

Lam Hotel Convento Desagravo

T: +351 238 107 103 (*custa de chamada para rede fixa nacional*)

E: bookings.conventodesagravo@lam-hotels.com

FLAG
HOTELS

LAM
HOTELS

Asite
HOTELS

GOLDEN TULIP

Campanile
HOTEL & RESTAURANT

PROGRAMA ESPECIAL DE RÉVEILLON
31/12/2025

- 1 NOITE DE ALOJAMENTO PARA 2 PESSOAS EM QUARTO DUPLO
- **PEQUENO-ALMOÇO BUFFET**
- JANTAR ESPECIAL DE FIM DE ANO
- **ALMOÇO BUFFET DE ANO NOVO**
- LATE CHECK-OUT MEDIANTE DISPONIBILIDADE
- **10% DESCONTO PARA RESERVA DE NOITES EXTRA**
- PARQUE DE ESTACIONAMENTO
- **INTERNET WI-FI**

POLÍTICA DE CRIANÇAS

- dos 0 aos 3 anos – gratuidade para crianças até aos 3 anos (berço sob consulta)
- dos 4 aos 10 anos – aplica-se um suplemento de 85€ por criança
- a partir dos 11 anos – aplica-se o valor de adulto

JANTAR DE GALA DE FIM DE ANO
31/12/2025

• **ENTRADAS**

Salada de polvo com molho verde, Requeijão com doce de abóbora e nozes, Folhadinhas de alheira, Pataniscas de bacalhau, Cogumelos frescos salteados com bacon, Meia desfeita de bacalhau, Salada de atum com cebola roxa, Tomate com queijo fresco e manjerição, Enchidos da região assados, Tarte de espinafres, Rojõeszinhos à moda da Beira, Misto de mini salgadinhos portugueses, Carpaccio de abacaxi com presunto

• **PRATOS QUENTES**

Aveludado de galinha com amêndoa torrada
Estufado de tamboril com camarão e arroz selvagem
Perna de pato confitada com molho Madeira, batata palha e molhinhos de feijão verde com bacon

• **BUFFET DE SOBREMESAS**

Tarte de natas, Cheesecake de frutos vermelhos, Mousse de chocolate, Tigelada da Beira, Pudim de ovos, Tarte de amêndoa, Torta de laranja, Mousse de café, Semifrio de maracujá

• **BEBIDAS INCLUÍDAS**

Águas, refrigerantes, cervejas, seleção de vinho branco e tinto, café, infusões/chá

• **BRINDE DE ANO NOVO COM ESPUMANTE E PASSAS**

• **CEIA**

Caldo verde, Empadas de galinha, Sapateira recheada, Camarão cozido com tomilho, Ameijoia à bulhão pato

ALMOÇO BUFFET ANO NOVO 2026
01/01/2026

• **ENTRADAS**

Salada de couscous com delícias e hortelã, Moelinhas em molho picante, Favas estufadas com chouriço, Melão com presunto, Pasta de sapateira com tostinhas, Salada de feijão frade com atum, Pastelinhos de bacalhau, Rolinhos de queijo e fiambre Morcela da Beira em cama de broa, Bolinhas crocantes de alheira com maionese de alho

• **PRATOS QUENTES**

Aveludado de ervilhas com crocante de presunto
Bacalhau recheado com espinafres e miolo de broa gratinado
Cozido à portuguesa

• **SOBREMESAS**

Leite creme queimado, Arroz doce, Tigelada de abacaxi, Mousse de chocolate, Pudim de ovos, Fruta laminada

• **BEBIDAS INCLUÍDAS**

Águas, refrigerantes, cervejas, seleção de vinho branco e tinto, café, infusões/chá

CONDIÇÕES DE RESERVA

- Programa válido de 31 de Dezembro 2025 a 01 Janeiro 2026. Não acumulável com outras ofertas ou promoções em vigor.
- Reservas sujeitas a disponibilidade, carecem de confirmação escrita por parte do hotel.
- No ato da solicitação da reserva devem ser informadas restrições alimentares.
- Informações e serviços não mencionados na reserva ficarão sujeitos a disponibilidade do hotel e poderão aplicar-se suplementos adicionais.
- A confirmação da reserva mencionará todos os serviços contratados e valores aplicados.
- Os preços incluem serviço e taxas legais em vigor, exceto Taxa Turística (se aplicável).

Política de Pagamento

- Pré-pagamento de 50% do valor total estimado no ato da reserva. A confirmação da reserva só se realiza após a boa receção do pagamento.
- Restantes 50% serão pagos até 7 dias úteis antes da data de chegada.
- Valores pré-pagos não são reembolsáveis.

Política de Cancelamento

- Aplicam-se penalizações de 50%, a todas as reservas canceladas após a data de confirmação da reserva.
- Aplicam-se penalizações de 100%, a todas as reservas canceladas 7 dias úteis antes da data de chegada.

O estabelecimento dispõe de livro de reclamações.
RNET: 1539