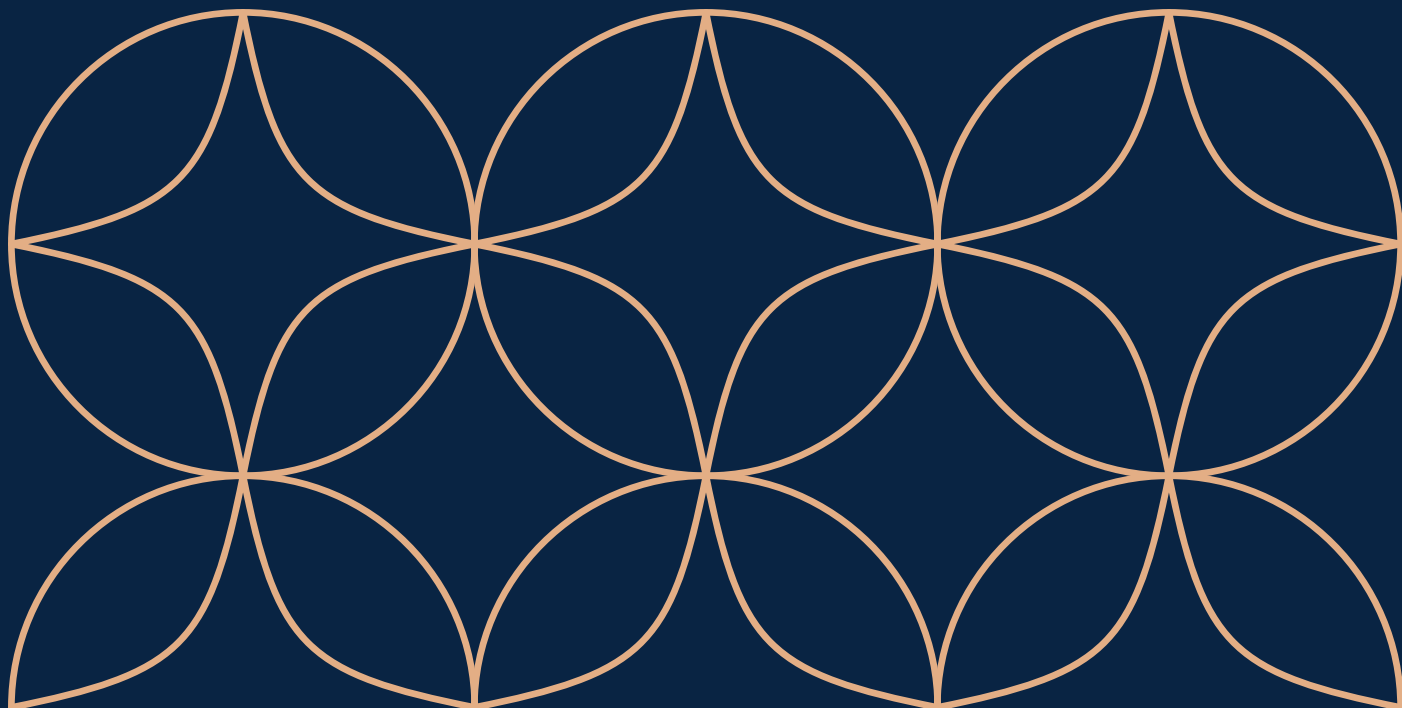
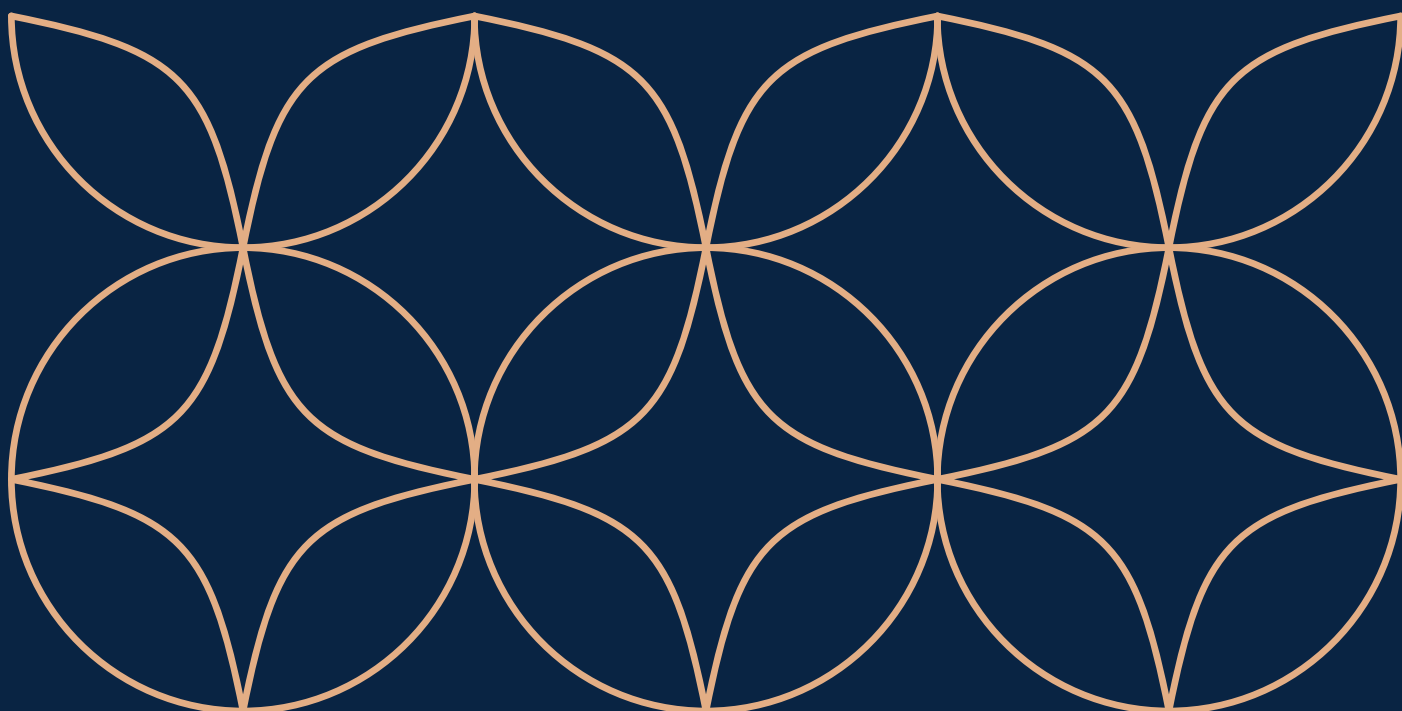




NEW YEAR'S EVE

MENUS & PACKAGES

DISCOVERY HOTEL
MANAGEMENT



VILLA C
BOUTIQUE HOTEL



**DOURO
PALACE**
HOTEL
& SPA


PALÁCIO DA LOUSÃ
BOUTIQUE HOTEL

**MONT
REAL**
HOTEL • SPA

DOLCE
HOTELS AND RESORTS
BY WYNDHAM
CAMPOREAL LISBOA

RAMADA
BY WYNDHAM
LISBON

CROWNE PLAZA
BY IHG
Copacabana Lisbon


SANTIAGO
HOTEL

**THE
PATIO**
SUITE HOTEL



A NEW YEAR TO CELEBRATE

Some nights deserve to be savoured without a rush. New Year's Eve is one of them: an opportunity to bring together those who matter most, raise a glass to the year gone by and welcome the year ahead around the table, with great food, music and moments worth celebrating.

At DHM hotels, we have prepared a range of experiences to make this night special, from New Year's Eve menus and stay packages to thoughtfully curated experiences designed for a relaxed and memorable celebration.

From the north to the south of Portugal, discover a variety of settings in which to welcome the new year, each with its own character, flavours and traditions.

Whether you are looking for an evening of fine dining, a short getaway or a complete New Year's Eve package, find the experience that best suits you and those you wish to have by your side.

Choose your destination, gather those who matter most and celebrate the arrival of 2027.



NEW YEAR'S EVE DINNER

SIMPLE SALADS

Mixed lettuce leaves, tomato, carrot, cucumber, sweetcorn, beetroot, marinated white and red cabbage, and rocket

COMPOSED SALADS

Barley salad with broccoli, cherry tomatoes and crispy chicken
Beetroot, orange, carrot and almond salad
Caprese salad with basil pesto
Grilled asparagus salad with saffron aioli

ACCOMPANIMENTS

Capers, marinated olives, pickles, pickled onions and cornichons

SAUCES & DRESSINGS

Vinaigrette, balsamic vinaigrette, cocktail sauce, garlic mayonnaise, Caesar dressing and yoghurt dressing

BOARDS & PLATTERS

Selection of cheeses and homemade toasts
Selection of cured meats and cold cuts
Selection of fish and seafood (boiled prawns, mussels, spider crab and ceviche)

DIPS

Cream cheese with sun-dried tomatoes

FRIED BITES

Selection of savoury snacks

MAIN COURSES

SOUP

Fish and seafood velouté
Cream of carrot soup

FISH COURSES

Sea bass with sparkling wine beurre blanc and roe
Salmon in a curry, coconut and lime sauce

MEAT COURSES

Confit duck leg with Moscatel wine sauce
Beef rump steak with chimichurri sauce





PASTA DISHES

Truffle gratin gnocchi

VEGETARIAN DISHES

Lentil ragout with cherry tomatoes

Seitan stroganoff

CHILDREN'S DISHES

Breaded hake fillets

or

Chicken nuggets

SIDE DISHES

French fries

Potato gratin with Serra da Estrela cheese

Basmati rice

Roasted seasonal vegetables with thyme

LIVE PIZZA COOKING STATION

The Patio selection of pizzas

Cheesy garlic bread

DESSERTS

The Patio selection of desserts

Chocolate and almond cake

Lemon meringue tart

Profiteroles

Banoffee pie

Portuguese almond and egg yolk cake (Toucinho do Céu)

Red velvet cake

MIDNIGHT SUPPER

Traditional Portuguese kale soup (Caldo Verde)

Portuguese chouriço bread

Roast suckling pig

Portuguese custard tarts (Pastéis de Nata)





NEW YEAR'S DAY BRUNCH

SIMPLE SALADS

Mixed lettuce leaves, tomato, carrot, cucumber, sweetcorn, beetroot, marinated white and red cabbage, and arugula

COMPOSED SALADS

Green leaf salad with broccoli, asparagus, walnuts and lemon vinaigrette

Bulgur salad with mint, cherry tomatoes and cucumber

Artichoke salad with roasted peppers, olives and feta cheese

Roasted courgettes with labneh and tomato sauce

Smoked salmon bagel with avocado purée, rocket and radishes

ACCOMPANIMENTS

Capers, marinated olives, pickles, pickled onions and cornichons

SAUCES & DRESSINGS

Vinaigrette, cocktail sauce, garlic mayonnaise and yoghurt dressing

CHEESE BOARD

Selection of cheeses and homemade toasts

DIPS

Chickpea hummus

FOCACCIA

Mozzarella, pesto, rocket and tomato

Mortadella, ricotta cream and pistachio

OTHER OPTIONS

Selection of traditional savoury bites

Eggs made to order: omelettes, poached or boiled eggs

MAIN COURSES

SOUP

Poultry consommé with tortellini

FISH DISHES

Swordfish with beurre noisette sauce, capers, lemon and parsley

Fish and chips





MEAT DISHES

Slow-braised pork cheeks
Beef steak sandwiches
Chicken taquitos

PASTA

Penne Pomodoro

VEGETARIAN DISHES

Vegetable pakoras
Grilled tofu with garlic sauce

CHILDREN'S MENU

Breaded fish fingers
or
Beef burger

SIDE DISHES

French fries
Garlic rice
Roast potatoes with spices
Pea purée
Sautéed vegetables

LIVE PIZZA COOKING STATION

Selection of The Patio pizzas
Cheesy garlic bread

DESSERTS

Selection of The Patio desserts
Mocha cake
Lemon cheesecake
Brazilian coconut and egg yolk pudding (*Quindim*)
Catalan cream
Portuguese biscuit cake
Almond tart
Orange sublime cake





NEW YEAR'S EVE PACKAGE

31 December

Gala dinner with live musical entertainment
Guest interaction and surprises throughout the evening
A celebratory toast to welcome the New Year
DJ after midnight to keep the party going until 1:00 am

1 January

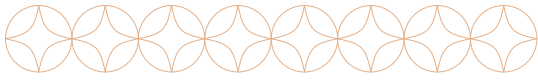
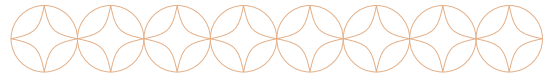
Take part in one of the region's most iconic traditions and welcome the New Year with the traditional Banho do Ano, with a walk to Praia da Falésia.

3 NIGHTS | 2 ADULTS

From €930

Price based on a T1 Standard apartment, Smart Rate.



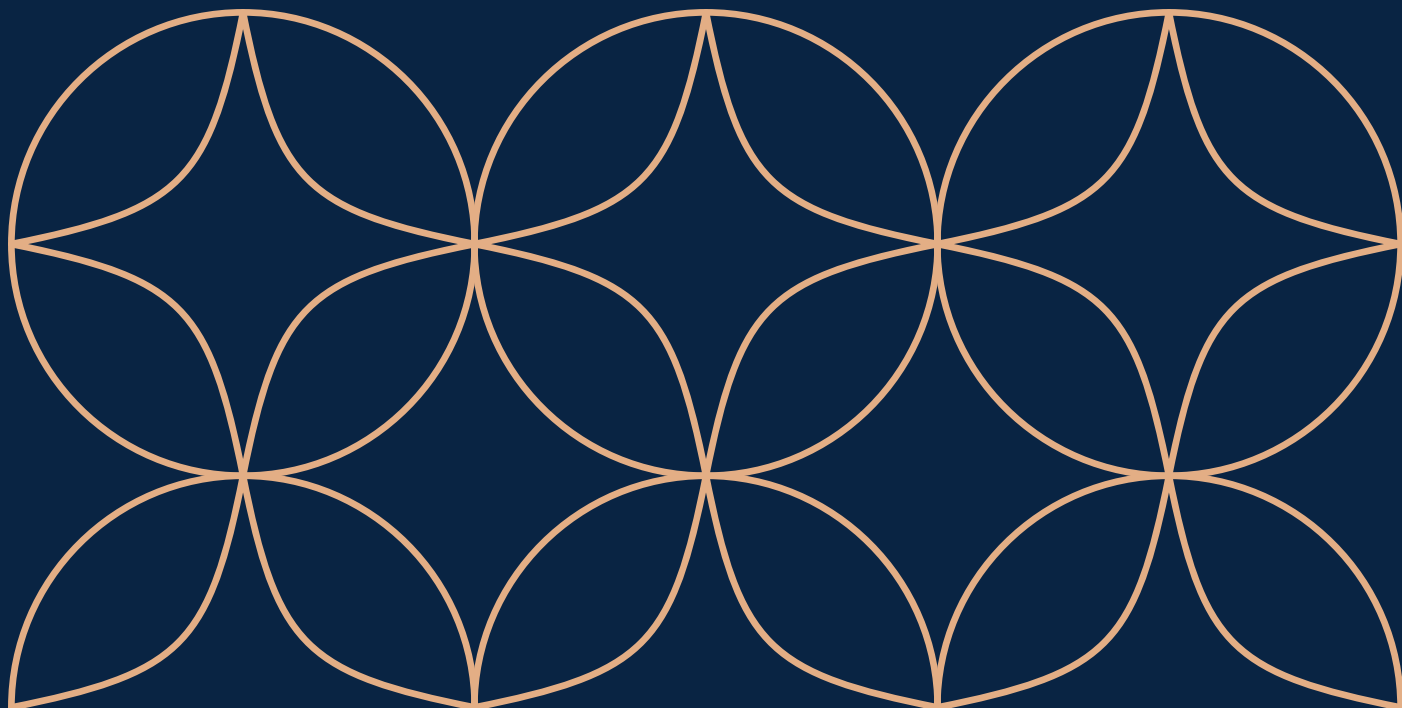


TERMS & CONDITIONS

Non-refundable rate

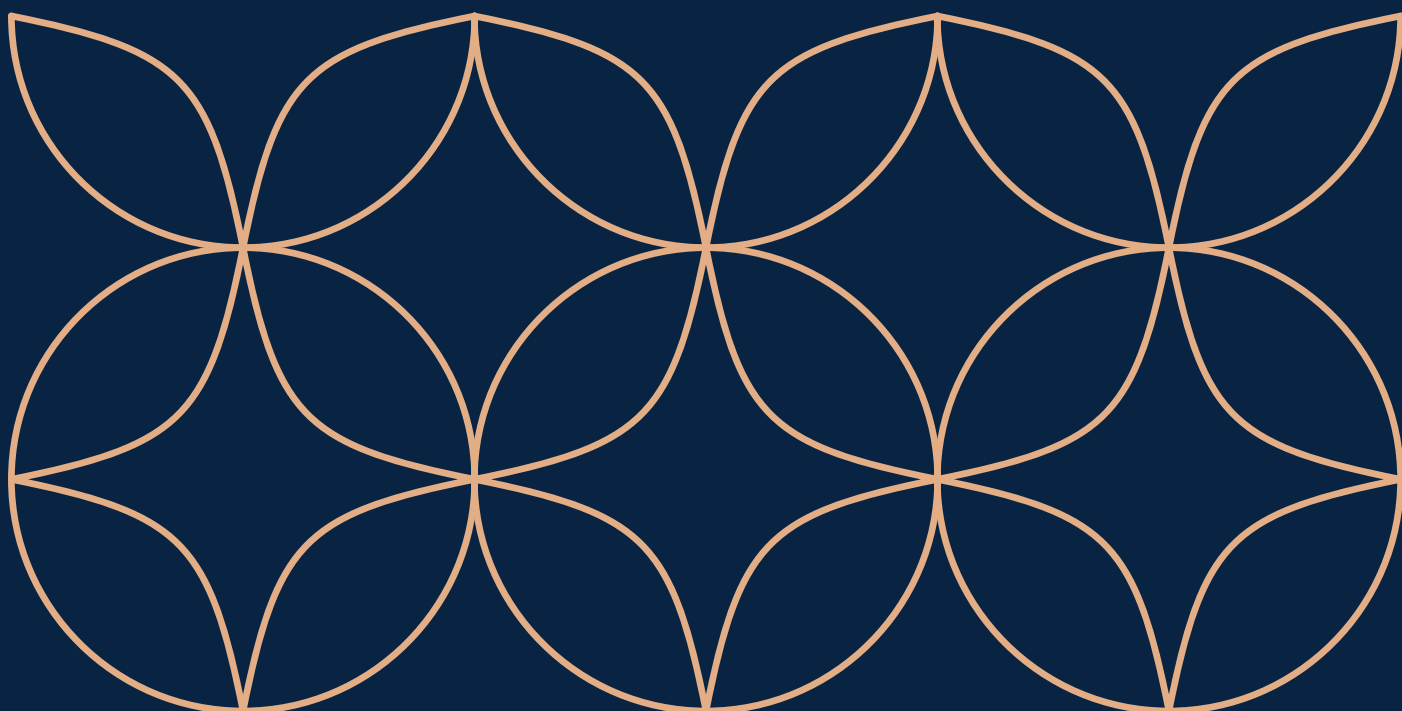
To secure the booking, the hotel requires a deposit equivalent to 100% of the total reservation amount, payable via a secure Reduniq payment link. Payment details will be sent by the hotel.





MENUS E PROGRAMAS DE
PASSAGEM DE ANO

DISCOVERY HOTEL
MANAGEMENT



VILLA C
BOUTIQUE HOTEL



DOURO
PALACE
HOTEL
& SPA


PALÁCIO DA LOUSÃ
BOUTIQUE HOTEL

MONTÉ
REAL
HOTEL • SPA

DOLCE
HOTELS AND RESORTS
BY WYNDHAM
CAMPOREAL LISBOA

RAMADA
BY WYNDHAM
LISBON

CROWNE PLAZA
BY IHG
Copacabana Lisbon


SANTIAGO
HOTEL

THE
PATIO
SUITE HOTEL



UM ANO NOVO PARA CELEBRAR

Há noites que merecem ser vividas sem pressa. O Ano Novo é uma delas: uma oportunidade para reunir quem mais importa, brindar ao que passou e receber o novo ano à mesa, entre boa gastronomia, música e momentos de celebração.

Nos hotéis DHM, preparámos diferentes propostas para tornar esta noite especial, com menus de Ano Novo, programas de estadia e experiências pensadas para celebrar de forma descontraída e memorável.

De Norte a Sul de Portugal, descubra diferentes cenários para entrar no novo ano, cada um com a sua personalidade, sabores e formas de celebrar.

Seja para uma noite à mesa, uma escapadinha ou um programa completo de Ano Novo, encontre a proposta que melhor combina consigo e com quem quer ter por perto nesta passagem de ano.

Escolha o seu destino, reúna quem mais importa e celebre a chegada de 2027.



JANTAR DE RÉVEILLON

SALADAS SIMPLES

Mescla de alfaces, tomate, cenoura, pepino, milho doce, beterraba, couves branca e roxa marinadas e rúcula

SALADAS COMPOSTAS

Salada de cevada, brócolos, tomate-cereja e frango crocante

Salada de beterraba, laranja, cenoura e amêndoa

Salada Caprese com pesto de manjeriço

Salada de espargos grelhados com aioli de açafrão

COMPLEMENTOS

Alcaparras, azeitonas marinadas, pickles, cebolinhas, cornichons

MOLHOS

Vinagrete, vinagrete balsâmico, cocktail, maionese de alho, César e iogurte

TÁBUAS

Seleção de queijos e tostas caseiras

Seleção de enchidos e carnes frias

Seleção de peixes e mariscos (camarão cozido, mexilhão, sapateira e ceviche)

DIPS

Queijo creme com tomate seco

FRITOS

Seleção de salgados

PRATOS PRINCIPAIS

SOPA

Creme de peixe e mariscos

Creme de cenoura

PRATOS DE PEIXE

Robalo com beurre blanc de espumante e ovas

Salmão em molho de caril, coco e lima

PRATOS DE CARNE

Perna de pato confitada com molho de moscatel

Vazia de novilho com molho chimichurri





MASSAS

Gnocchi gratinados com trufa

PRATOS VEGETARIANOS

Ragu de lentilhas com tomate-cereja

Strogonoff de seitan

PRATOS INFANTIS

Filetes de pescada panados

ou

Nuggets de frango

ACOMPANHAMENTOS

Batatas fritas

Batata gratinada com queijo da Serra

Arroz basmati

Legumes da época assados com tomilho

SHOW COOKING DE PIZZAS

Seleção de Pizzas The Patio

Pão de alho com queijo

SOBREMESAS

Seleção de sobremesas The Patio

Bolo de chocolate e amêndoas

Tarte de limão merengada

Profiteroles

Banoffee

Toucinho do Céu

Bolo Red Velvet

CEIA DA MEIA-NOITE

Caldo verde

Pão com chouriço

Leitão assado

Pastéis de nata





BRUNCH DE ANO NOVO

SALADAS SIMPLES

Mescla de alfaces, tomate, cenoura, pepino, milho doce, beterraba, couves branca e roxa marinadas, rúcula

SALADAS COMPOSTAS

Salada de folhas verdes, brócolos, espargos, nozes e vinagrete de limão

Salada de bulgur com menta, tomate-cereja e pepino

Salada de alcachofras, pimentos assados, azeitonas e queijo feta

Curgetes assadas com labneh e molho de tomate

Bagel de salmão fumado, puré de abacate, rúcula e rabanetes

COMPLEMENTOS

Alcaparras, azeitonas marinadas, pickles, cebolinhas, cornichons

MOLHOS

Vinagrete, cocktail, maionese de alho e iogurte

TÁBUAS

Seleção de queijos e tostas caseiras

DIPS

Húmus de grão

FOCACCIA

Mozzarella, pesto, rúcula e tomate

Mortadela, creme de ricotta e pistácio

OUTRAS SUGESTÕES

Seleção de salgados tradicionais

Ovos a pedido: omelete, escalfados ou cozidos

PRATOS PRINCIPAIS

SOPA

Consommé de aves com tortellini

PRATOS DE PEIXE

Espadarte com molho beurre noisette, alcaparras, limão e salsa

Fish and Chips





PRATOS DE CARNE

Bochechas de porco estufadas
Pregos de novilho
Taquitos de frango

MASSA

Penne Pomodoro

PRATOS VEGETARIANOS

Pakorras de legumes
Tofu grelhado com molho de alho

PRATOS INFANTIS

Douradinhos de peixe
ou
Hambúrguer

ACOMPANHAMENTOS

Batatas fritas
Arroz de alho
Batatas assadas com especiarias
Purê de ervilhas
Legumes salteados

SHOW COOKING DE PIZZAS

Seleção de Pizzas The Patio
Pão de alho com queijo

SOBREMESAS

Seleção de sobremesas The Patio
Bolo Moka
Cheesecake de limão
Quindim
Creme catalão
Bolo de bolacha
Tarte de amêndoa
Sublime de laranja





PROGRAMA DE ANO NOVO

31 de Dezembro

Jantar de gala e celebração
Animação musical durante o jantar
Interação com os hóspedes e surpresas ao longo da noite
Brinde de passagem do ano
DJ após as 24h para continuar a festa em grande até à 1h

1 de Janeiro

Participe numa das tradições mais emblemáticas da região e dê as boas-vindas ao novo ano com o tradicional Banho do Ano
Caminhada pela Praia da Falésia

3 NOITES | 2 ADULTOS

A partir de 930€

Preço para T1 Standard, tarifa Smart





CONDIÇÕES

Tarifa não reembolsável.

Para garantir a reserva, o hotel solicitará o pagamento de um depósito referente a 100% do total da reserva através de um link seguro da Reduniq. Dados para pagamento serão enviados pelo hotel.

