

# RÉVEILLON

**31 DEZEMBRO**

## **ALOJAMENTO**

### **PROGRAMA 1 NOITE**

**DIA 31 DEZEMBRO 2018**

Réveillon - Alojamento com Pequeno-Almoço Buffet /  
Welcome Drink / Jantar de Gala / Late Check-Out

### **PROGRAMA 3 DIAS 2 NOITES**

**DIA 30 DEZEMBRO 2018**

Jantar com Fados e Discoteca - Alojamento com Pequeno-Almoço  
Buffet / Welcome Drink / Jantar com Fado ao Vivo

**DIA 31 DEZEMBRO 2018**

Réveillon - Alojamento com Pequeno-Almoço Buffet /  
Jantar de Gala / Late Check-Out

**DIA 1 JANEIRO 2019**

Brunch de Ano Novo

## **PREÇOS**

### **PROGRAMA 1 NOITE**

Quarto Duplo (2 Adultos)	<b>318€</b>
Quarto Duplo c/ cama extra (2 Adultos + 1 Criança)	<b>360€</b>
Quarto Triplo (3 Adultos)	<b>435€</b>
Suíte (4 Adultos)	<b>558€</b>

### **PROGRAMA 3 DIAS 2 NOITES**

Quarto Duplo (2 Adultos)	<b>393€</b>
Quarto Duplo c/ cama extra (2 Adultos + 1 Criança)	<b>453€</b>
Quarto Triplo (3 Adultos)	<b>547€</b>
Suíte (4 Adultos)	<b>708€</b>



**QUINTA DOS  
TRÊS PINHEIROS**

Estrada Nacional nº1 - 3050-382 - Mealhada - Portugal

Tel: 231202391 / Fax: 231203417 / geral@trespinheiros.com / www.trespinheiros.com

# RÉV EILL LON

**JANTAR DE GALA**

**-BANDA MAR  
E SAMBA**

**-DJ**



**QUINTA DOS  
TRÊS PINHEIROS**



# ANO VELHO ANO NOVO

## BUFFET DE ANO VELHO

Espetadinhas de fruta / Canapés diversos / Melão com Presunto / Espetadas de Tâmaras com Bacon / Espetadas de Camarão com Abacaxi / Frango à Passarinho / Salada de Polvo / Churrascos de Legumes / Empadinhas de Leitão / Iscas de Leitão / Enchidos Regionais / Embutidos na nossa Broa / Bola de enchidos / Pão Regional / Chamuças / Rissóis / Pastéis de Bacalhau / Folhadinhos / Shots de Sopa fria

## MENU

A nossa Sopa do Mar / Lagosta ao Natural sobre salada de Mariscos e Frutas Tropicais / Leitão Assado à Bairrada

## BUFFET DE SOBREMESAS

Pudim de Ovos / Arroz Doce / Bolo Rei / Bolo Rainha / Lampreia D'Ovos / Leite Creme / Bolo de Chocolate / Mousse de Chocolate / Mousse de Maracujá / Profiteroles / Semi Frio de Manga / Bolo de Bolacha / Frutas Laminadas / Mesa de Queijos Tradicionais

## BUFFET DE ANO NOVO 02H30

### MESA DE QUENTES

Caldo Verde / Churrascos de Carne e Enchidos / Cogumelos Recheados com Alheira e Mozzarella / Legumes Grelhados

### MESA DE MARISCO

Sapateira Recheadas / Camarão Ao Natural / Camarão à Guilho Mexilhão com Vinagretes de Pimentos / Ameijoia à Bolhão Pato

### MESA DE FRIOS

Fiambre Assado com Mostarda e Mel / Salmão Assado com Chutney de Manga / Moelinhas em Tomatada / Quiche de Legumes / Quiche de Aves / Salada de Polvo / Salada de Couscous à Marroquino

## BRUNCH 11H00 - 16H00

### QUENTES

Canja de Aves Bacalhau à Três Pinheiros / Bifinhos de Vitela Salteados com Molho de Cogumelos / Chanfana à Bairrada / Ovos mexidos / Bacon / Salsichas / Cogumelos

### FRIOS

Tábua de Enchidos e Queijos / Misto de Saladas do Chefe / Misto de Pães

### DOCES

Misto de Mini Pastelaria / Misto de Sobremesas / Misto de frutas / Misto de Doces e Compotas

### BEBIDAS

Chá / Café / Sumos / Água / Vinhos Branco e Tinto / Reserva São Domingos

## PREÇOS

### JANTAR / ANO VELHO

Preço por Pessoa	<b>108€</b>
Grupos (+6 Pessoas)	<b>98€</b>
Mesa Redonda Partilhada (8 a 10 Pessoas)	<b>98€</b>
Crianças dos 6 aos 10 anos	<b>54€</b>
Crianças até aos 5 anos	<b>Grátis</b>

### BRUNCH / ANO NOVO

Preço por Pessoa	<b>20€</b>
------------------	------------