

**FELICE** 2024  
**ANNO** 2025  
**NUOVO**

**FELIZ ANO NOVO**

**450€**

PER ADULTO | POR ADULTO

// **CENA DI GALA  
E FESTA DI CAPODANNO**

// **JANTAR DE GALA  
E FESTA DE RÉVEILLON**

**BELVEDERE RISTORANTE**

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI  
INFORMAÇÕES E RESERVAS

CASCAIS

T (+351) 210 966 000

E eventos.cascais@realhotelsgroup.com

**REALHOTELSGROUP.COM**

belvedere  
RISTORANTE ITALIANO





FELICE 2024  
ANNO 2025  
NUOVO

FELIZ ANO NOVO

## PROGRAMMA PROGRAMA

CODICE DI ABBIGLIAMENTO: SMART CHIC  
DRESS CODE: SMART CHIC

La invitiamo a trascorrere le 12 campane all'aperto, quindi consigliamo di portare con sé un capo per ripararsi dal freddo.

Vamos convidá-la(o) a passar as 12 badaladas ao ar livre pelo que aconselhamos que se previna com uma peça de agasalho

**19:00**

Cocktail di benvenuto  
con musica dal vivo  
Cocktail de boas-vindas  
com música ao vivo

**20:00**

Cena di gala italiana con  
abbinamento di vini e  
intrattenimento  
Jantar de gala italiano com  
harmonização de vinhos e atuações

**23:45**

Mezzanotte - Musica dal vivo  
e fuochi d'artificio  
Meia noite - Música ao vivo  
e fogo de artifício

**00:15**

Festa con DJ di M80 e open bar  
Festa com DJ M80 e bar aberto

**02:00**

Spuntino di mezzanotte  
Ceia

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI  
INFORMAÇÕES E RESERVAS

CASCAIS

T (+351) 210 966 000

E eventos.cascais@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

# 31 DICEMBRE | 31 DEZEMBRO

## 19:00 COCKTAIL DI BENVENUTO | COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

Tortini di granchio con peperoncino  
Folhado de sapateira com malagueta

Gamberi con lime ed erba cipollina  
Camarão com lima e cebolinho

Crostatina con marinata di carciofi  
Tartelete com escabeche de  
alcachofra

Spiedino di mozzarella, spianata  
calabra e pomodori secchi  
Espetada de mozzarella, spianata  
calabra e tomate seco

Tonno marinato con agrumi, avocado e  
coriandolo

Prosciutto di Parma (stagionato 24  
mesi)

Atum marinado com citrinos, abacate e  
coentros

Presunto de parma (cura 24 meses)

Crocchetta di coda di bue  
Croquete de rabo de boi

## 20:00 CENONE DI CAPODANNO CON ABBINAMENTO DI VINI Quinta do Vallado

Tartare di gambero viola con caviale beluga  
Tártaro de gamba viola com caviar de beluga

Magnum de Vallado Prima - 100% Moscatel Galego, 2023

o | ou

Vallado Ensaio Arinto - 100% Arinto

Gamberi tigre alla griglia, aglio nero e pesto di pomodoro  
Camarão tigre grelhado, alho negro, pesto de tomate

Vallado V Rose - Magnum - 100% Tinto Cão, 2023

Paccheri con aragosta e alghe codirosse  
Paccheri com lavagante e alga codium

Magnum de Vallado Reserva Branco - Arinto, Codega e Rabigato, 2023

Branzino arrosto, porcini, sedano e radicchio  
Robalo assado, porcini, aipo e radicchio

Magnum de Vallado Reserva Branco Colheita Antiga, 2016 /2017

Chateaubriand con risotto allo zafferano e tartufo bianco  
Chateaubriand com risotto allo zafferano e trufa branca

Magnum de Vallado Tinta Roriz 2017

Cassata con cioccolato fondente (70%) del Costa Rica e pistacchi  
Cassata com chocolate negro (70%) da Costa Rica e pistachio

Porto Vallado 30 Anos

## 00:15 OPEN BAR | BAR ABERTO

Selezione "Grande Real Villa Itália" | Seleção "Grande Real Villa Itália"

## 02:00 SPUNTINO DI MEZZANOTTE | CEIA

"Caldo-verde" con salsiccia regionale  
Caldo-verde com chouriço regional

Formaggi e salumi nazionali e  
internazionali

Panini con carne su pane "bolo do  
caco"

Queijo e charcutaria nacional e  
internacional

Pregos em bolo do caco

Selezione di dessert e frutta fresca

Seleção de sobremesas e fruta fresca

Tavolata di frutti di mare  
Mesa de mariscos

Bevande incluse dalla selezione  
"Grande Real Villa Itália"

Bebidas incluídas da seleção "Grande  
Real Villa Itália"

Nota: I menu sono soggetti a modifiche degli ingredienti senza preavviso  
Nota: Menus sujeitos a alterações de ingredientes sem aviso prévio.

**FELICE** 2024  
**ANNO** 2025  
**NUOVO**  
**FELIZ ANO NOVO**

# PREZZI PREÇOS

**CENA DI CAPODANNO E FESTA**  
JANTAR DE RÉVEILLON E FESTA

PREZZO PER ADULTI | PREÇO PARA ADULTOS

**450 €**

#### POLITICA DI PAGAMENTO:

- Pagamento 30%\*\* - Deposito di garanzia alla Conferma - Non rimborsabile
- Pagamento 70%\*\* - Fino a 15 giorni prima del giorno dell'evento - In caso di ritardo, sarà considerato come cancellazione e verrà addebitato il 30% del deposito iniziale
- Pagamento 100%\*\* - Se la prenotazione viene effettuata meno di 15 giorni prima del giorno dell'evento

#### POLITICA DI CANCELLAZIONE:

- Cancellazione fino a 15 giorni prima\*\* - penalità del 30% relativa al deposito iniziale
- Cancellazione 14 giorni o meno prima\*\* del giorno dell'evento - penalità del 100%

#### CONDIZIONI GENERALI:

- Prenotazioni soggette alla disponibilità dell ristorante
- Prezzo non applicabile ad altri programmi o offerte speciali
- Il programma può essere modificato senza preavviso
- Tutte le tasse vigenti incluse

#### POLÍTICA DE PAGAMENTO:

- Pagamento 30% - Depósito garantia na Confirmação - Não reembolsável
- Pagamento 70% - até 15 dias antes de dia do evento - Caso atrase o pagamento será considerado cancelamento e cobrado o valor 30% deposito inicial
- Pagamento 100% - No caso de reserva ser feita menos que 15 dias antes de dia do evento.

#### POLÍTICA DE CANCELAMENTO:

- Cancelamento até 15 dias antes - penalização dos 30% referentes ao depósito inicial.
- Cancelamento 14 dias (inclusive) ou menos antes do dia do evento - penalização 100%.

#### CONDIÇÕES GERAIS:

- Reservas sujeitas à disponibilidade do restaurante.
- Valor não aplicável a outros programas ou ofertas especiais.
- O programa pode ser alterado sem aviso prévio.
- Todas as taxas em vigor incluídas.

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI  
INFORMAÇÕES E RESERVAS

CASCAIS

T (+351) 210 966 000

E eventos.cascais@realhotelsgroup.com

**REALHOTELSGROUP.COM**