

PASSAGEM DE ANO . NEW YEAR'S EVE



MARRIOTT RESORT
PRAIA D'EL REY

FABULOSOS
ANOS
DOURADOS

2019

FABULOUS
GOLDEN
YEARS





MARRIOTT RESORT
PRAIA D'EL REY

Junte-se à festa dos Fabulosos Anos Dourados no Praia D'El Rey Marriott Golf & Beach Resort e comece o ano de 2019 de forma inesquecível.

Join the party and come celebrate the Fabulous Golden Years at Praia D'El Rey Marriott Golf & Beach Resort. Welcome 2019 in an unforgettable way.

O programa de passagem de ano Praia D'El Rey Marriott Golf & Beach Resort inclui:

- 1 noite de alojamento em quarto duplo
- Cocktail de boas-vindas 19h30
- Jantar Buffet no terraço coberto e espectáculo musical com as White Cats Ou

Jantar de Gala passagem de ano no restaurante Emprata 20h30

- Pista de dança com DJ e bar aberto 00h05 às 04h00
- Ceia 02h00
- Pequeno-almoço buffet 07h00 às 11h00
- Brunch de Ano Novo no restaurante Tempera 12h00 às 16h00

New Year's Eve program includes:

- *1 night stay in a double room*
- *Welcome cocktail 7:30 pm*
- *Buffet Dinner on covered terrace and musical entertainment by White Cats Or*

Special New Year's Eve menu at Emprata at 8:30 pm

- *Open bar after dinner and live music with a DJ 12:05 am to 4 am*
- *Late supper 2:00 am*
- *Buffet Breakfast 7 am to 11 am*
- *New Year Brunch at Tempera 12 pm to 4 pm*

31 / 12 / 2018

MENU BUFFET DE PASSAGEM DE ANO TERRAÇO COBERTO

19h30 - 04h00



JANTAR BUFFET 20h30

SALADAS E ENTRADAS

- Sushi e sashimi
- Foie gras sobre tosta (show cooking) e espumante
- Ostras portuguesas
- Verrine de sapateira
- Mexilhão marinado
- Camarão cozido com flor de sal
- Tataki de salmão com molho carashi
- Salmão fumado
- Salmão marinado com beterraba e citrinos
- Ameijoas à Bulhão pato (paelheira gigante)
- Rolinho de atum e espinafres e queijo fresco e ervas
- Salada caesar de frango
- Carpaccio clássico com molho Cipriani
- Hummus com tostas de azeite
- Espetadinha de ananás, tomate e fiambre de perú
- Queijo de cabra gratinado com mel
- Salada fresca de endívias com queijo de nozes
- Bruschettas de pesto e mozzarella

- Salada de batata com mostarda à antiga
- Cogumelos recheados
- Presunto com maça caramelizada e canela
- Leitão assado
- Terrinas, patés e seleção charcutaria
- Selecção de queijos
- Compotas, crackers, grissinis e frutos secos
- Saladas simples: pepino, cenoura ralada, tomate, pimentos e mescla de alfaces
- Molhos: vinaigrette balsâmico, vinaigrette limão, cocktail, maionese de alho, tártaro
- Azeitonas marinadas, Pickles

PRATOS QUENTES

- Creme de acelgas e espinafres
- Aveludado de galinha com cogumelos
- Medalhões de tamboril e mexilhão em molho de açafraão e Pernod
- Atum, cebola roxa e malagueta
- Salmão vaporizado com molho de vermute e ervas nórdicas
- Lombo de novilho em massa folhado com molho de cognac e foie gras

- Medalhões de porco preto salteado com molho de cinco pimentas
- Peito de pato assado no forno com molho de laranja e uvas gaseadas
- Massa gratinada com molho de tomate e basilico
- Batata gratinada à moda da Sabóia
- Legumes mediterrâneos grelhados
- Arroz pilaf
- Salgadinhos da Tia Almerinda

SOBREMESAS

- Estação de frutas a combinar com chocolate: fondue, trufas, mousse de chocolate, crème brûlée, brownie, mendiants
- Fraisier rocher
- Pão de ló de laranja
- Panacotta de côco com abacaxi
- Profiterolles de framboesa
- Royal de caramelo
- Verrines de bergamota
- Tartelettes de maçã

BEBIDAS

- Vinho branco e tinto Pinta Negra
- Cerveja
- Refrigerantes
- Água

31 / 12 / 2018

NEW YEAR'S BUFFET DINNER AT THE COVERED TERRACE

7:30 pm - 4 am

BUFFET DINNER 8:30 pm

SALADS AND STARTERS

- Sushi and sashimi
- Foie gras on toast (show cooking) and sparkling wine
- Portuguese oysters brown crab verrine
- Marinated mussels
- Prawn cooked with salt flower
- Salmon tataki with carashi sauce
- Smoked salmon
- Marinated salmon with beetroot and citrus
- Clams Bulhão Pato-style (lemon, garlic, coriander, in a giant paella pan)
- Tuna and spinach rolls with cottage cheese and herbs

- Chicken Caesar salad
- Classic carpaccio with Cipriani sauce
- Hummus with olive oil toast
- Pineapple skewer, tomato and turkey ham
- Goat cheese au gratin with honey
- Fresh endive salad with cheese and walnuts
- Pesto and mozzarella bruschetta
- Potato salad with aged mustard
- Stuffed mushrooms
- Prosciutto with caramelised apple and cinnamon
- Roast suckling pig
- Selection of terrines, patés and charcuterie
- Selection of cheeses
- Preserves, crackers, grissini and nuts
- Plain salads: cucumber, grated carrot, tomato, peppers and lettuce mix
- Sauces: balsamic vinaigrette, lemon vinaigrette, cocktail sauce, garlic mayonnaise, Tartar sauce
- Marinated olives, pickles

HOT COURSES

- Chard and spinach cream soup
- Velvet chicken with mushrooms
- Monkfish medallions and mussels in a saffron and Pernod sauce
- Tuna, red onion and chilli pepper
- Steamed salmon in a vermouth and nordic herbs sauce
- Beef tenderloin in puff pastry with a cognac and foie gras sauce
- Black pork medallions sautéed in a five-spice sauce
- Oven-roasted duck breast in an orange sauce and glazed grapes
- Pasta au gratin in a tomato and basil sauce
- Savoy-style potato gratin
- Grilled mediterranean vegetables
- Rice pilaf
- Tia Almerinda's fritters

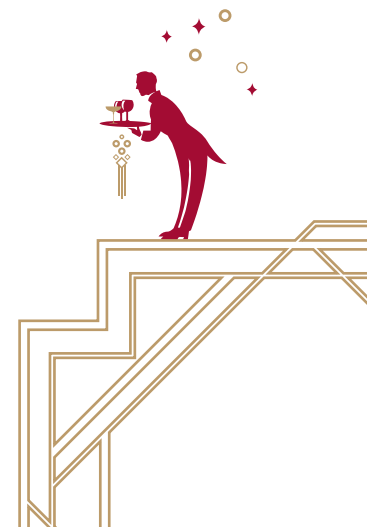
SOBREMESAS

- Fruit station to pair with chocolate: fondue, truffles, chocolate mousse, creme brulée, brownies, mendiants.

- Fraisier rocher,
- Orange sponge cake
- Coconut panna cotta with sweet pineapple
- Raspberry profiteroles
- Caramel royale
- Bergamot verrines
- Apple tartelettes

BEVERAGES DURING DINNER

- Pinta Negra red and white wine, beer, soft drinks and mineral water



31 / 12 / 2018

**MENU DE
PASSAGEM DE ANO
RESTAURANTE
EMPRATA
NEW YEAR'S MENU
AT EMPRATA
RESTAURANT**

20h30
8:30 pm

AMUSE BOUCHE

Noz de vieira salteada, foie gras,
geleia de uva

ENTRADA

Ravioli de lavagante e carabiniheiro,
nage de champagne e micro-brunesa
de legumes

SOPA

Consomé de codornizes, wan tan
recheado, algas hijiki, pérolas de legumes

PRATO DE PEIXE

Filete de pregado, cogumelos Portobello,
chips azuis e grelots glaceados, beurre
blanc de ervas

SORBET

Chá verde e gengibre

PRATO DE CARNE

Lombo de veado, confit de pêssego e
mirtilho, vinagre de Xerez, gratin de batata
e Granny Smith

PRE-DESSERT

Maça de Alcobaça

SOBREMESAS

Pêra rocha, ginjinha de Óbidos e
chocolate, hortelã da ribeira, petits fours

BEBIDAS DURANTE O JANTAR

Casa Santos Lima Chardonnay, Lisboa
Quinta do Carmo, Alentejo
Champagne

AMUSE BOUCHE

*Sautéed scallop paupiette with foie gras
and grape jelly*

STARTER

*Lobster and scarlet prawn ravioli in a
champagne nage and a vegetables
micro-brunoise*

SOUP

*Consommé of quails, stuffed wonton,
hijiki seaweed, vegetable pearls*

FISH COURSE

*Turbot fillet, Portobello mushrooms, blue
crisps and glazed grelots, herb beurre blanc*

SORBET

Green tea and ginger

MEAT COURSE

*Loin of venison, peach and blueberry confit,
sherry vinegar, Granny Smith apple and
potato gratin*

PRE-DESSERT

Alcobaça apple

DESSERTS

*Rocha pear, ginjinha from Óbidos and
chocolate (sour-cherry liqueur), hart's
pennyroyal. Petits fours*

BEVERAGES DURING DINNER

*Casa Santos Lima Chardonnay, Lisboa
Quinta do Carmo, Alentejo
Champagne*

CEIA DE ANO NOVO

02h00

▪ Caldo verde ▪ Canja de galinha com hortelã ▪ Pregos em mini bagette ▪ Pão com chouriço ▪ Seleção de pães e charcutaria ▪ Tábua de queijos nacionais e internacionais, compotas ▪ Seleção salgadinhos ▪ Variedade de quiches ▪ Pastel de nata ▪ Tarte de amêndoa ▪ Bolo rainha ▪ Pão de ló ▪ Salada de fruta

LATE SUPPER

2 am

▪ Caldo verde (typical potato and kale soup) ▪ Chicken broth with mint ▪ Steak sandwich in a mini baguette ▪ Bread with chorizo ▪ Selection of breads and charcuterie ▪ National and international cheese platter, preserves ▪ Selection of fritters ▪ Assortment of quiches ▪ Pastel de Nata (traditional custard tartlet) ▪ Almond tart ▪ Bolo rainha (ring-shaped "Queen" nuts cake) ▪ Sponge cake ▪ Fruit salad

GALA INFANTIL DOS 4 AOS 11 ANOS

Traga os seus filhos, para que também eles comecem o novo ano de uma forma muito divertida. Prometemos muitas surpresas e muita animação para os mais pequenos!

MENU INFANTIL: *Sopa* ▪ Creme de legumes ▪ *Pratos Principais* ▪ Pizzas ▪ Batatas chips ▪ Mini hamburgueres ▪ Lasanha ▪ Esparguete à bolonhesa ▪ Peito de frango grelhado ▪ Arroz de cenoura ▪ Vegetais salteados ▪ *Soremesas* ▪ Salada de frutas ▪ Mousse de chocolate com pintarolas ▪ Gelatinas de fruta ▪ Cookies ▪ Pipocas ▪ Cupcakes
Bebidas ▪ refrigerantes ▪ água mineral ▪ néctares de fruta

(Disponibilizamos serviço de babysitting para crianças com menos de 3 anos, mediante reserva antecipada de 72h. Solicite informações e preço)

CHILDREN'S GALA FROM 4 - 11 YEARS

Bring your children so that they can also start the new year in a very entertaining way, we promise lots of surprises and lots of fun for the little ones!

CHILDREN'S MENU: *Soup* ▪ Vegetable cream soup ▪ *Main Courses* ▪ Pizzas ▪ Potato chips ▪ Mini burgers ▪ Lasagna ▪ Spaghetti bolognese ▪ Grilled chicken breast ▪ Carrot rice ▪ Sautéed vegetables ▪ *Desserts* ▪ Fruit salad ▪ Chocolate mousse with Pintarolas candy ▪ Fruit jellies ▪ Cookies ▪ Popcorn ▪ Cupcakes ▪ *Beverages* ▪ soft drinks ▪ mineral water ▪ fruit nectar

(We offer a babysitting service for children under 3 years old for bookings made 72 hours in advance. Request information and price list)

01 / 01 / 2019

BRUNCH DE ANO NOVO NO RESTAURANTE TEMPERA

12h00 - 16h00



SHOT DE BOAS VINDAS A 2019

- Bloody Mary

SALADAS E ENTRADAS

- Patanisca de sapateira
- Aumônière de pêra recheada
- Fundos de alcachofras gratinados com queijo
- Salada de verduras com maçã verde e queijo de cabra
- Ceviche de peixe com milho, espargos brancos, laranja e coentros
- Tortillas recheadas de chili com feijão
- Lulas quadrilhadas, grelhadas e marinadas
- Salada de feijão verde e batata com juliana de tomate e biqueirão
- Salada de polvo à moda de Quarteira
- Cornucópia de paio do lombo com mousse de queijo
- Cogumelos ostra salteados com ervas de provençe
- Salada de atum com feijão frade
- Travessa de mexilhão com cebolino a azeitona preta
- Salada de massa com fiambre de perú e tomate seco

- Prato de salmão fumado e suas guarnições
- Terrinas, patés e Seleção charcutaria
- Seleção de Queijos
- Compotas, crackers, grissinis e frutos secos
- Salada simples: pepino, cenoura ralada, tomate, pimentos e mescla de alface
- Molhos: vinaigrette balsâmico, vinaigrette limão, cocktail, maionese de alho, tártaro
- Azeitonas marinadas, pickles

SORTIDO DE PEQUENO ALMOÇO TARDIO

- Ovos mexidos bacon, salsichas, cogumelos salteados, batata rosti, feijão vermelho
- Seleção de viennoiserie, bolas de Berlim, pastéis de nata, croissants, delicias de chocolate, caracóis de sultanas
- Seleção de viennoiserie sem glúten, waffles com compotas e crumble de pêra

PRATOS PRINCIPAIS

- Creme de cogumelos selvagens aromatizado com trufa

- Filete de salmonete com jus de foie gras
- Bacalhau assado à lagareiro com grelos
- Medalhões de novilho, molho de pimenta preta
- Suprême de frango recheado, molho de champignons
- Lombo de porco assado com puré
- Legumes do ano novo
- Batata gratin
- Arroz de passas e frutos secos
- Penne de espinafres, tomate cherry e azeitona, queijo à parte

CANTINHO DAS CRIANÇA

Pizzas ▪ almofadas de leiteão ▪ chamuças ▪ nuggets

SOBREMESAS

Bolo-rei ▪ Arroz doce ▪ Clafoutis de ginginha ▪ Tartelette de café ▪ Semi frio de chocolate branco e framboesa ▪ Crème brûlée de avelã ▪ Pêras bêbadas ▪ Crumble de maçã ▪ Profiteroles de caramelo ▪ Ópera de chocolate negro ▪ Fruta

01 / 01 / 2018

NEW YEAR'S BRUNCH AT TEMPERA RESTAURANT

12 pm - 4 pm



2019 WELCOME SHOT

- Bloody Mary

SALADAS E ENTRADAS

- Brown crab fritter
- Stuffed pear aumônière
- Artichoke bottoms au gratin with cheese
- Green salad with green apple and goat cheese
- Fish ceviche with corn, white asparagus, orange and coriander
- Chili and beans tortillas
- Marinated squid, diced and grilled
- Green bean and potato salad with julienne tomato and anchovy
- Quarteira-style octopus salad
- Paio sausage cornucopia with cheese mousse
- Oyster mushrooms sautéed with herbs of Provence
- Tuna salad with black eye beans
- Platter of mussels with chives and black olive
- Pasta salad with turkey ham and sun-dried tomato
- Smoked salmon and garnishes

- Selection of terrines, patés and charcuterie
- Selection of cheeses
- Preserves, crackers, grissini and nuts
- Plain salads: cucumber, grated carrot, tomato, peppers and lettuce mix
- Sauces: balsamic vinaigrette, lemon vinaigrette, cocktail sauce, garlic mayonnaise, tartar sauce
- Marinated olives, Pickles

LATE BREAKFAST SELECTION

- Scrambled eggs with bacon, sausage, sautéed mushrooms, potatoes rosti and red beans
- Selection of viennoiserie
- Berliner doughnut, custard tarts, croissants, chocolate delight, raisin roll
- Gluten-free viennoiserie selection, waffles with preserve, pear crumble

MAIN COURSES

- Wild mushrooms cream soup flavoured with truffle
- Red mullet fillet in foie gras jus
- Roast cod Lagareiro-style

(olive oil and baked potatoes) with rapini

- Veal medallions in a black pepper sauce
- Stuffed chicken supreme in a champignons sauce
- Roasted pork tenderloin with purée
- New year's vegetables
- Potato au gratin
- Raisin rice and nuts
- Spinach penne, cherry tomatoes and olives, cheese on the side

CHILDREN'S CORNER

Pizzas ▪ pork puffs ▪ samosas ▪ nuggets

DESSERTS

Bolo-rei (Christmas King Cake) ▪ Rice pudding ▪ Ginjinha clafoutis (sour cherry) ▪ Coffee tartelette ▪ white chocolate and raspberry semifreddo ▪ Hazelnut crème brûlée ▪ Wine-poached pears ▪ Apple crumble ▪ Caramel profiteroles ▪ Plain chocolate opera cake ▪ Fruit

	Programa Prata - Silver Program		Programa Ouro - Gold Program			
PROGRAMA COM 1 NOITE DE ALOJAMENTO¹ PARA 2 PESSOAS PROGRAM WITH 1 NIGHT ACCOMMODATION¹ FOR 2 PERSONS	Inclui alojamento, cocktail de boas-vindas, jantar buffet e festa, espumante e passas, ceia e brunch <i>Includes 1 night accommodation, welcome cocktail, dinner buffet, music show with the White Cats, sparkling wine and raisins, supper and brunch</i>		Inclui alojamento, cocktail de boas-vindas, jantar de gala* no restaurante Emprata, espumante e passas, ceia e brunch <i>Includes 1 night accommodation, welcome cocktail, gala dinner, music show with the White Cats, sparkling wine and raisins, supper and brunch</i>		Só Alojamento Accommodation Only €253	Brunch de Ano Novo New Year's Brunch Incluído <i>Included</i>
	até / until 29 Nov.	a partir de / from 30 Nov.	até / until 29 Nov.	a partir de / from 30 Nov.		
	€559	€621	€698	€775		
PROGRAMA SEM ALOJAMENTO¹ PREÇO POR PESSOA PROGRAM WITH NO ACCOMMODATION¹ PRICE PER PERSON	Jantar Buffet e festa ² <i>Buffet dinner and Party²</i>		Jantar de Gala no restaurante Emprata ³ <i>Gala dinner at the Emprata restaurant³</i>		Festa Crianças (4-11anos) Kids Party (4-11yrs) €62	Brunch de Ano Novo ² New Year's Brunch ² €37,5
	até / until 29 Nov.	a partir de / from 30 Nov.	até / until 29 Nov.	a partir de / from 30 Nov.		
	€213	€237	€292	€325		

¹As bebidas estão incluídas nas refeições. Noite extra - 135€/noite APA. Valor para quarto com vista Jardim/Golfe, possibilidade de upgrade mediante pagamento de suplemento.

²Beverages are included in all packages. Extra Night - 135€/night APA. Prices for garden/golf view rooms, possibility of upgrade with payment of supplement

²As crianças dos 4 aos 11 anos pagam apenas 50% do valor do adulto / ²Children from 4 to 11 years old - 50% discount

³Não são permitidas crianças com menos de 12 anos / ³Program only available from 12 years of age and up

PROCEDIMENTOS DE RESERVA - É solicitado um depósito 50% do total da reserva até 29 Novembro de 2018. Pagamento dos restantes 50% serão efectuados no acto de check-out. Cancelamentos e/ou alterações efectuados até 15 dias antes da chegada, os 50% depósito já efectuados não são reembolsáveis. Jantar de Gala no restaurante Emprata interdito a crianças menores de 12 anos. Noites extra 135€ / noite APA, em quarto vista jardim golfe, para clientes de Programa de Passagem de Ano com alojamento e jantar. Serviço de babysitting disponível - por favor contactar Departamento de Reservas.

BOOKING POLICY - A deposit of 50% of the total reservation is requested until November 29th, 2018. The payment of the remaining 50% will be made at check-out. For cancellations and/or changes made up to 15 days before arrival date, the 50% deposit already paid will not be refundable. In case of no-shows or early departures the reservation is not refundable. Prices for extra night for guest in a New Year's Eve programme with accommodation - 135€ with breakfast, in a garden / golf view room. Babysitting service for children under 3 years old for bookings made 72 hours in advance. Request information and price list.

RESERVAS E INFORMAÇÕES
BOOKINGS & INFORMATION

reservations@marriott-pdr.pt

Tel. (+351) 262 905 100



MARRIOTT RESORT
PRAIA D'EL REY

PRAIA D'EL REY MARRIOTT GOLF & BEACH RESORT

Avenida D. Inês de Castro nº 1, Vale de Janelas, 2510-451 Óbidos, Portugal

www.marriott-pdr.pt