



MARRIOTT RESORT
PRAIA D'EL REY

2024

HAPPY NEW YEAR

HOLLYWOOD NIGHT

PROGRAMA | PROGRAMME

PRAIA D'EL REY MARRIOTT GOLF & BEACH RESORT



Junte-se à festa de passagem de ano no Praia D'El Rey Marriott Golf & Beach Resort e comece o ano de 2024 de forma inesquecível com uma noite de glamour de Hollywood.

O programa de Passagem de Ano inclui:

- 1 noite de alojamento em quarto duplo
- Cocktail de boas-vindas 19h00
- **Programa Marilyn**
Jantar de gala servido no Ballroom com momentos hollywood ou
- **Programa Sinatra**
Jantar com menu de degustação no Restaurante Emprata com DJ 19h45
- Fogo de artifício 00h00
- Bar aberto, música ao vivo com a banda Shakra e pista de dança com DJ até às 04h00 no Bar Oceano
- Ceia no Tempera 01h30
- Pequeno-almoço buffet 08h00 - 11h00
- Brunch de ano novo no Tempera 12h00-15h30

Join the party at Praia D'El Rey Marriott Golf & Beach Resort and start 2024 in an unforgettable way in a glamorous hollywood night.

The New Year's Eve program includes:

- 1 night stay in a double room
- Welcome cocktail 7:00 pm
- **Marilyn Programme**
Served gala dinner at the Ballroom with hollywood moments or
- **Sinatra Programme**
Tasting menu dinner at Emprata Restaurant with a DJ 7:45 pm
- Fire works 12:00 am
- Open bar, live music with Shakra band and dance floor with a DJ until 4:00 am in Oceano Bar
- Late supper at Tempera 1:30 am
- Buffet breakfast 8:00 am - 11:00 am
- News year's brunch at Tempera 12:00 pm - 3:30 pm



31 / 12 / 2023

Cocktail

19h00 no Lobby

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

- Tartelete de queijo de cabra e caramelo de abóbora
- Corneto de tártaro de novilho e maionese de ostra
- Vol au vent de bacalhau, xerez e azeitona galega
- Gunkan de salmão, ovas e togarashi
- Uramaki de espargos em tempura
- Tarte de beringela defumada e caviar de mostarda
- Panacotta de foie gras e vinho do Porto
- Nigui de peixe branco e kimchi

SHOW COOKING

- Estação de ostras



Cocktail

7:00 pm at the Lobby

WELCOME COCKTAIL

- *Goat cheese and pumpkin caramel tartlet*
- *Beef tartar and oyster mayonnaise cone*
- *Vol au vent cod fish, xerez and galician olive*
- *Salmon gunkan, roe and togarashi*
- *Asparagus uramaki tempura*
- *Smoked eggplant tart with mustard caviar*
- *Foie gras and Port wine panacotta*
- *White fish and kimchi nigui*

SHOW COOKING

- *Oyster station*

31 / 12 / 2023

MENU DE GALA MARILYN

19h45 no Ballroom

COUVERT

- Manteiga de camarão e limão de Mafra
- Manteiga de estragão e chalota inverno
- Mousse de queijo de cabra e pinhão
- Seleção de pães

PRIMEIRA ENTRADA

- Atum do Atlântico, sapateira, maçã verde e yuzu

SEGUNDA ENTRADA

- Camarão tigre, caril vermelho, alho negro e manga

PEIXE

- Pregado, couve-flor, baunilha Bourbon e champagne

LIMPA PALATO

- Lima e gengibre confitado

CARNE

- Lombo de vaca, foie gras e Périgord

SOBREMESA

- Chocolate belga, café selvagem de Kaffa, noz pecã e mandarina

PETIT FOURS

MARILYN GALA MENU

7:45 pm at the Ballroom

COUVERT

- *Shrimp and lemon from "Mafra" butter*
- *Tarragon and winter shallot butter*
- *Goat cheese and pine nut mousse*
- *Bread selection*

FIRST STARTER

- *Atlantic tuna, brown crab, green apple and yuzu*

SECOND STARTER

- *Tiger prawn, red curry, black garlic and mango*

FISH

- *Turbot, cauliflower, Bourbon vanilla and champagne*

PALATE CLEANSER

- *Lime and ginger confit*

MEAT

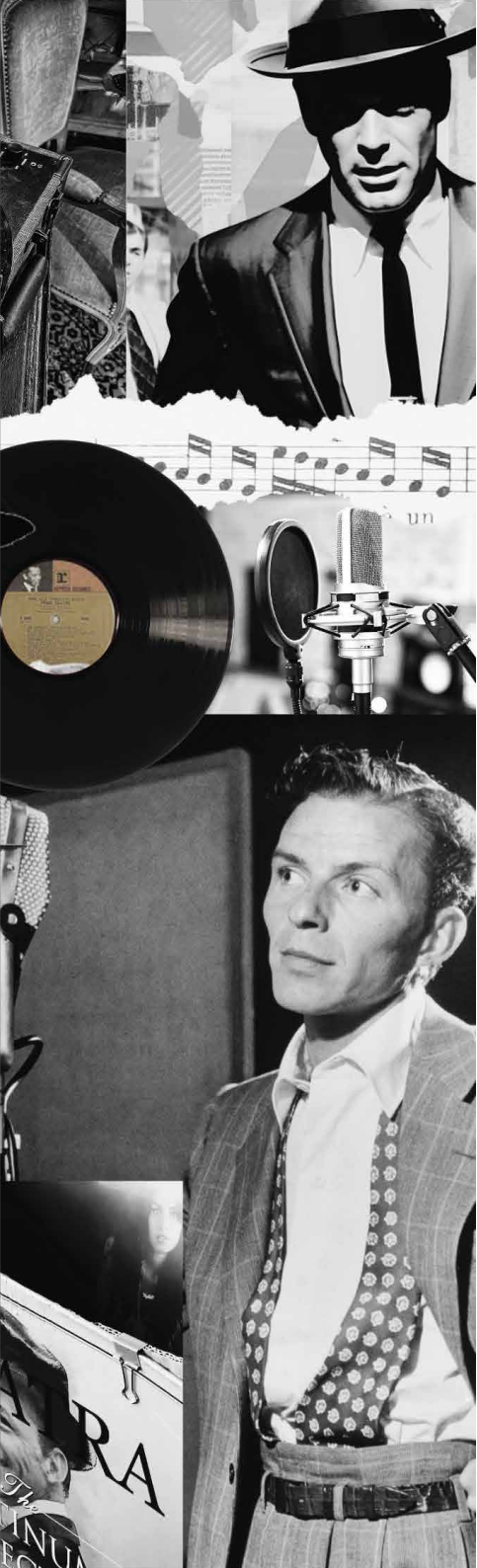
- *Beef fillet, foie gras and Périgord*

DESSERT

- *Belgian chocolate, Kaffa wild coffee, pecan nut and mandarin*

PETIT FOURS





31 / 12 / 2023

MENU DE DEGUSTAÇÃO SINATRA

19h45 no Emprata

COUVERT

- Manteiga de camarão e limão de Mafra
- Manteiga de estragão e chalota inverno
- Mousse de queijo de cabra e pinhão
- Seleção de pães

AMUSE BOUCHE

- Wagyu e caviar

PRIMEIRA ENTRADA

- Lírio, laranja de Silves e tomate rosa

SEGUNDA ENTRADA

- Lavagante azul, gengibre e ananás dos Açores

PEIXE

- Linguado, ouriço do mar e espargos brancos

LIMPA PALATO

- Yuzu e shiso

CARNE

- Veado, castanha, amora e trufa

PRÉ-SOBREMESA

- Maçã granny smith, citronela e pistacho

SOBREMESA

- Chocolate arriba nacional Equador, sobacha e laranja sanguínea

PETIT FOURS

SINATRA TASTING MENU

7:45 pm at Emprata

COUVERT

- *Shrimp and lemon from "Mafra" butter*
- *Tarragon and winter shallot butter*
- *Goat cheese and pine nut mousse*
- *Bread selection*

AMUSE BOUCHE

- *Wagyu and caviar*

FIRST STARTER

- *Yellow tail, orange from Silves and pink tomato*

SECOND STARTER

- *Blue lobster, ginger and pineapple from Azores*

FISH

- *Sole fish, sea urchin and white asparagus*

PALATE CLEANSER

- *Yuzu and shiso*

MEAT

- *Venison, chestnut, blackberry and truffle*

PRE-DESSERT

- *Granny smith apple, citronella and pistachio*

DESSERT

- *Arriba national Ecuador chocolate, sobacha and blood orange*

PETIT FOURS

31 / 12 / 2023

CEIA DE ANO NOVO

01h30 no Tempera

SALGADOS

- Caldo verde
- Preguinhos em bolo do caco
- Seleção de queijos nacionais e internacionais
- Seleção de charcutaria
- Seleção de pães

DOCES

- Bolo rei
- Pastéis de nata
- Brownie de chocolate
- Seleção de fruta laminada

NEW YEAR'S LATE SUPPER

1:30 am at Tempera

SAVORY

- *Caldo verde (Portuguese traditional cabbage soup)*
- *Mini-steak sandwiches in bolo do caco bread*
- *National and international cheese board*
- *Cold cuts selection*
- *Bread selection*

DESSERTS

- *Portuguese traditional Christmas cake "bolo rei"*
- *Portuguese custard tarts*
- *Chocolate brownie*
- *Sliced fruit selection*



Festa para Crianças Kids Party

19h00 - 02h00

Traga os seus filhos para que também eles comecem o novo ano de uma forma muito divertida numa festa exclusiva no nosso Kid's Club. Prometemos muitas surpresas e muita animação para os mais pequenos!

7:00 pm - 2:00 am

Bring your children so that they can also start the new year in a very entertaining way, in an exclusive party at our Kid's Club! We promise lots of surprises and lots of fun for the little ones!

Festa para crianças dos 4 aos 11 anos | Party for kids from 4 to 11 years old

31 / 12 / 2023

MENU INFANTIL

19h45 no Terraço Coberto

SOPA

- Creme de legumes

PRATO PRINCIPAL

- Mini hambúrgueres, douradinhos esparguete à bolonhesa, peito de frango grelhado, arroz de cenoura, batata wedge e vegetais salteados

SOBREMESA

- Salada de frutas, mousse de chocolate, gelatina, muffins e donuts

KID'S MENU

7:45 pm at the Covered Terrace

SOUP

- *Vegetable creamy soup*

MAIN COURSE

- *Mini burgers, fish fingers, spaghetti bolognese, grilled chicken breast, carrot rice, wedge potatoes and sautéed vegetables*

DESSERT

- *Fruit salad, chocolate mousse, jelly, muffins and donuts*



01 / 01 / 2024

BRUNCH DE ANO NOVO

12h00 - 15h30 no Tempera

SALADAS E ENTRADAS

- Ceviche de peixe branco maracujá e coentros
- Carpaccio de novilho, pickles da época e maionese trufada
- Salada de tomate de Inverno e queijo fresco
- Salada de frango agri-doce
- Pasta com salmão fumado e flores de alcaparra
- Salada de quinoa com legumes assados
- Melão casca de carvalho com presunto serrano
- Seleção de folhas com frutos secos e bagas goji
- Terrinas e patés
- Seleção de charcutaria
- Seleção de queijos nacionais e internacionais
- Saladas simples: mescla de alfaces, tomate em gomos, pimentos, pepino, milho, beterraba, cenoura, cebola roxa, cenoura algarvia, azeitona marinada e cebolinhas
- Molhos: vinaigrette balsâmico, vinaigrette de mostarda, cocktail, maionese de alho, tártaro, flor de sal e azeite Distintus

SORTIDO DE PEQUENO ALMOÇO TARDIO

- Ovos mexidos
- Bacon
- Cogumelos salteados
- Batata rosti
- Feijão vermelho
- Tomate assado
- Salsichas
- Seleção de pães
- Seleção de viennoiserie
- Panquecas
- Pastéis de nata

PRATOS PRINCIPAIS

- Aveludado de marisco do Atlântico
- Creme de legumes
- Peixe galo com beurre blanc
- Bacalhau meia cura, migas de broa e grelos
- Lombinho de porco preto com molho de ameixa negra
- Legumes salteados
- Batata assada com cebolinhas e balsâmico
- Arroz pillaf

SHOW COOKING

- Bife grelhado (molho: Portuguesa, três pimentas ou cogumelos silvestres)
- Estação de massas (molho: quatro queijos, napolitana, bolonhesa ou pesto)
- Seleção de salgadinhos

CANTINHO DAS CRIANÇAS

- Nuggets
- Douradinhos
- Donuts
- Gomas

SOBREMESAS

- Torta de maracujá
- Creme brulée de café
- Entremeio de ananás e côco
- Tartelete de limão merengada
- Salame de chocolate
- Panna cotta de baunilha
- Seleção de fruta laminada
- Salada de fruta





01 / 01 /2024

NEW YEAR'S BRUNCH

12:00 pm to 3:30 pm at Tempera

SALADS AND STARTERS

- *White fish ceviche passion fruit and coriander*
- *Veal carpaccio, seasonal pickles and truffled mayonnaise*
- *Winter tomato and fresh cheese salad*
- *Sweet and sour chicken salad*
- *Pasta with smoked salmon and capers*
- *Quinoa salad with roasted vegetables*
- *"Casca de Carvalho" melon with smoked ham*
- *Mix of leaves with nuts and goji Berries*
- *Terrines and pâtés*
- *Cold cuts selection*
- *National and international cheese selection*
- *Simple salads: mix of lettuces, tomato, bell peppers, cucumbers, corn, beetroot, carrot, red onion, Algarvian carrot, marinated olives and spring onion*
- *Sauces: vinaigrette balsamic, vinaigrette mustard, cocktail, garlic mayonnaise, tartar sauce, fleur de sel and "Distintus" olive oil*

LATE BREAKFAST CORNER

- *Scrambled eggs*
- *Bacon*
- *Sautéed mushrooms*
- *Rosti potato*
- *Baked beans*
- *Roasted tomatoes*
- *Sausages*
- *Bread selection*
- *Viennoiserie selection*
- *Pancakes*
- *Portuguese custard tarts*

MAIN COURSES

- *Atlantic seafood velouté*
- *Vegetable creamy soup*
- *John dory fish with Beurre Blanc*
- *Half cured codfish, cornbread "Migas" and green sprouts*
- *Iberian pork tenderloin with black plum sauce*
- *Sautéed vegetables*
- *Baked potato with spring onions and balsamic*
- *Pillaf rice*

SHOW COOKING

- *Grilled beef steak (sauces: Portuguese, three pepper or wild mushrooms)*
- *Pasta station (sauces: four cheese, neapolitan, bolognese or pesto)*
- *Finger food selection*

KIDS CORNER

- *Chicken nuggets*
- *Fish fingers*
- *Donuts*
- *Jelly gummies*

DESSERTS

- *Passion fruit roll cake*
- *Coffee creme brulée*
- *Pineapple and coconut entremet*
- *Lemon tartlet with meringue*
- *Chocolate salami*
- *Vanilla pannacotta*
- *Sliced fruit selection*
- *Fruit salad*



	Programa Marilyn ² - Marilyn Programme ²		Programa Sinatra - Sinatra Programme			
PROGRAMA COM 1 NOITE DE ALOJAMENTO¹ PARA 2 PESSOAS PROGRAMME WITH 1 NIGHT ACCOMMODATION¹ FOR 2 PERSONS	Inclui alojamento, cocktail de boas-vindas, jantar de gala servido no Ballroom ³ e festa, espumante e passas, ceia e brunch. <i>Includes accomodation, welcome cocktail, served gala dinner at the Ballroom³ and party, sparkling wine and raisins, late supper and brunch.</i>		Inclui alojamento, cocktail de boas-vindas, jantar com menu de degustação no restaurante Emprata ⁴ e festa, espumante e passas, ceia e brunch. <i>Includes accomodation, welcome cocktail, tasting menu dinner at Emprata⁴ Restaurant and party, sparkling wine and raisins, late supper and brunch.</i>		Só Alojamento <i>Accomodation only</i>	Brunch de Ano Novo New Year's Brunch
	até / until 17 Nov.	a partir de / from 18 Nov.	até / until 17 Nov.	a partir de / from 18 Nov.		
	649€	721€	809€	899€		
PROGRAMA SEM ALOJAMENTO PREÇO POR PESSOA PROGRAMME WITH NO ACCOMMODATION PRICE PER PERSON	Jantar de gala servido no Ballroom ³ e festa. <i>Served gala dinner at the Ballroom³ and party.</i>		Jantar com menu de degustação no restaurante Emprata ⁴ e festa. <i>Tasting menu dinner at Emprata⁴ restaurant and party.</i>		Festa Crianças (4-11 anos) Kid's Party (4-11 yrs)	Brunch de Ano Novo New Year's Brunch
	até / until 17 Nov.	a partir de / from 18 Nov.	até / until 17 Nov.	a partir de / from 18 Nov.		
	251€	279€	344€	382€		

¹ As bebidas estão incluídas nas refeições. Valor para quarto com vista Jardim/Golfe, possibilidade de upgrade mediante pagamento de suplemento.

¹ Beverages are included in all packages. Prices for Garden/Golf views, possibility of upgrade with payment of a supplement.

² Na sala do Programa Marilyn, as mesas serão partilhadas, até 10 pessoas cada. At the Marilyn Programme room, the tables will be shared, until 10 people each.

³ As crianças dos 4 aos 11 anos pagam apenas 50% do valor do adulto. Children from 4 to 11 years old have a 50% discount on the adult price.

⁴ Não são permitidas crianças com menos de 12 anos. Program only available from 12 years of age and up.

Festa de crianças sem jantar incluído das 22h00 às 02h00 - 15€/criança com serviço de supervisão. Children's party without dinner included from 10:00 pm to 2:00 am - €15/child with supervision.

PROCEDIMENTOS DE RESERVA

É solicitado um depósito de 50% do total da reserva até 30 de Novembro de 2023.

Pagamento dos restantes 50% serão efetuados no ato de check-out.

Cancelamentos e/ou alterações efetuados até 14 dias antes da chegada - os 50% de depósito já efetuados não são reembolsáveis. Em caso de não comparência ou de partida antecipada, a reserva não é reembolsável.

Jantar de Gala no Restaurante Emprata interdito a crianças menores de 12 anos.

Serviço de babysitting disponível - por favor contactar Departamento de Reservas.

BOOKING POLICY

A deposit of 50% of the total reservation is requested until November 30th, 2023.

The payment of the remaining 50% will be made at check-out.

For cancellations and/or changes made up to 14 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.

Children under 12 years old are not allowed at the gala dinner in the Emprata Restaurant.

Babysitting available - please contact Reservations Department.



MARRIOTT RESORT
PRAIA D'EL REY

The End

RESERVAS E INFORMAÇÕES
BOOKINGS & INFORMATION

reservations@marriott-pdr.pt
Tel. (+351) 262 905 100

PRAIA D'EL REY MARRIOTT GOLF & BEACH RESORT
Avenida D. Inês de Castro nº1, Vale de Janelas, 2510-451 Óbidos, Portugal
www.marriott-pdr.pt