

2023

PASSAGEM DE ANO · NEW YEAR'S EVE

PROGRAMA | PROGRAM

PRAIA D'EL REY MARRIOTT GOLF & BEACH RESORT



MARRIOTT RESORT
PRAIA D'EL REY

Junte-se à festa de passagem de ano no Praia D'El Rey Marriott Golf & Beach Resort e comece o ano de 2023 de forma inesquecível.

O programa de Passagem de Ano inclui:

- 1 noite de alojamento em quarto duplo
- 19h00
Cocktail de boas-vindas
- 19h45

Programa Prata

Jantar de gala no Ballroom com espetáculo de música ao vivo com a energia contagiante dos Dilema ou

Programa Ouro


Jantar com menu de degustação no Restaurante Emprata com DJ

- 00h00
Fogo de artifício
- Bar aberto, animação e pista de dança com DJ até às 04h00 no terraço coberto
- 01h30
Ceia
- 08h00 - 11h00
Pequeno-almoço buffet
- 12h00-16h00
Brunch de Ano Novo

Join the party at Praia D'El Rey Marriott Golf & Beach Resort and start 2023 in an unforgettable way.

The New Year's Eve program includes:

- 1 night stay in a double room
- 7:00 pm
Welcome cocktail
- 7:45 pm
Silver Program
Served dinner at the Ballroom with live music show with the contagious energy of Dilema or
- **Gold Program**
Dinner with tasting menu at Emprata Restaurant with a DJ
- 00:00
Fire works
- Open bar after dinner and live music with a DJ until 4:00 am in the covered terrace
- 1:30 am
Late supper
- 8:00 am - 11:00 am
Buffet breakfast
- 12:00 pm - 4:00 pm
News year's brunch



31 / 12 / 2022

**MENU PRATA
GALA PASSAGEM
DE ANO
BALLROOM**

19h45

COCKTAIL DE BOAS VINDAS

Servido no Contacto Greatroom

19h00

CANAPÉS

- Corneto de atum vermelho, abacate e lima
- Macaron de foie gras e moscatel Roxo
- Tartelete de sapateira e ovas tobiko
- Niguiuri de peixe fumado, gel de limão
- Massa tenra de codorniz e cogumelos selvagens
- Gunkan de salmão braseado
- Tártaro de borrego, maionese de trufa e avelã
- Maki de camarão, maçã verde e ovas
- Hosomaki de espargos verdes e pepino
- Vol au vent queijo da "Serra" e abóbora
- Sushi
- Ostras
- Presunto

MENU DE GALA PRATA

19h45

COUVERT

- Manteiga de beterraba e balsâmico
- Manteiga fumada de cogumelos e cebolinho
- Queijo Flôr do Vale
- Seleção de pães

ENTRADA

- Foie gras, texturas de beterraba, ruibarbo e ginjinha de Óbidos

SOPA

- Bisque de lavagante, algas e lingueirão

PEIXE

- Cherne, pastinaca, funcho

CORTA SABORES

- Espumante e frutos vermelhos

CARNE

- Vitela branca, lagostim, mil folhas de pera Rocha, batata-doce e jus

SOBREMESA

- Chocolate, banana da Madeira, Remy Martin

PETIT FOURS

WELCOME COCKTAIL

Served at Contato Greatroom

7:00 pm

CANAPÉS

- Tuna cornetto, avocado and lime
- Foie gras Macaron and "Roxo" Moscatel
- Crab tartelete and Tobiko Roe
- Smoked fish Niguri, lemon gel
- Quail puff pastry and wild mushrooms
- Braised salmon Gunkan
- Lamb tartar, truffle and hazelnut mayonnaise
- Shrimp Maki, green apple and roe
- Green asparagus and cucumber Hosomaki
- "Serra" cheese vol au vent and pumpkin
- Sushi
- Oysters
- Smoked ham

GALA MENU SILVER

7:45 pm

COUVERT

- Beet and balsamic butter
- Mushrooms and chives smoked
- Flor do Vale cheese
- Selection of breads

STARTER

- Foie Gras, beet textures, rhubarb and cherry licor

SOUP

- Lobster bisque, seaweed and razor clam

FISH

- Wreckfish, parsnip, fennel

PALATE CLEANSER

- Sparkling wine and red fruits


MEAT

- Veal, crayfish, Rocha Pear and sweet potato leaves, jus

DESSERT

- Chocolate, Madeira Banana, Remy Martin

SELECTION OF PETIT FOURS



31 / 12 / 2022

SILVER MENU
NEW YEAR'S
EVE GALA
BALLROOM

7:45 pm

COCKTAIL DE BOAS VINDAS

Servido no Contacto Greatroom

19h00

- Corneto de atum vermelho, abacate e lima
- Macaron de foie gras e Moscatel Roxo
- Tartelete de sapateira e ovas tobiko
- Niguiiri de peixe fumado gel de limão
- Massa tenra de codorniz e cogumelos selvagens
- Gunkan de salmão braseado
- Tártaro de borrego, maionese de trufa e avelã
- Maki de camarão, maçã verde e ovas
- Hosomaki de espargos verdes e pepino
- Vol au vent de queijo da "Serra" e abóbora

WELCOME COCKTAIL

Served at Contato Greatroom

7:00 pm

- Tuna cornetto, avocado and lime
- Foie gras Macaron and "Roxo" Moscatel
- Crab tartelete and Tobiko Roe
- Smoked fish Niguiiri, lemon gel
- Quail puff pastry and wild mushrooms
- Braised salmon Gunkan
- Lamb tartar, truffle and hazelnut mayonnaise
- Shrimp Maki, green apple and roe
- Green asparagus and cucumber Hosomaki
- "Serra" cheese vol au vent and pumpkin
- Sushi
- Oysters
- Smoked ham

MENU DE GALA OURO

19h45

Amuse Bouche

- Mexilhão, tinta de choco, Bloody Mary

Entrada Fria

- Vieira, couve-flor, maçã verde, caviar Oscietra

Entrada Quente

- Camarão vermelho, manga, caril thai, cenoura de areia

Peixe

- Pregado da Berlenga, salsifi, alho francês, baunilha Madagáscar

Corta sabores

- Sorbet de Champagne

Carne

- Mertolenga, castanha, mirtilos, foie gras

Pré-sobremesa

- Morango, ervilha, nata azeda

Sobremesa

- Ivoire, ananás dos Açores, cardamomo negro

Petit Fours

GALA MENU GOLD

7:45 pm

Amuse Bouche

- Mussel, cuttlefish ink, bloody mary

Cold Starter

- Scallop, cauliflower, green apple, caviar Oscietra

Hot Starter

- Red Shrimp, mango, thai curry, carrot

Fish

- Turbot from Berlenga island, salsify, leek, vanilla from Madagascar

Palate Cleanser

- Champagne sorbet

Meat

- Mertolenga beef, chestnut, blueberry, foie gras

Pre-dessert

- Strawberry, pea, sour cream

Dessert

- Ivoire Chocolate, Azores pineapple, dark cardamom

Petit Fours

31 / 12 / 2022

MENU GALA OURO
PASSAGEM DE ANO
RESTAURANTE
EMPRATA

7h45

NEW YEAR'S GALA
GOLD MENU
RESTAURANT
EMPRATA

7:45 pm

CEIA DE ANO NOVO

01h30

SALGADOS

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

SOBREMESAS

- Bolo Rei
- Pastéis de nata
- Seleção de macarons
- Brownie de chocolate
- Fruta laminada

NEW YEAR'S LATE SUPPER

1:30 am

SAVOURY

- Creamy cabbage soup
- Steak mini sandwich in sweet potato bread
- Nacional and international cheese board
- Cold cuts board
- Selection of breads

DESSERTS

- King cake
- Custard cakes
- Macarons selection
- Chocolate brownie
- Sliced fruit

01 / 01 / 2023

CEIA DE
ANO NOVO
NO BALLROOM

01h30

NEW YEAR'S LATE
SUPPER AT THE
BALLROOM

1:30 am



FESTA PARA CRIANÇAS KIDS CLUB

31 / 12 /2022

19h00 - 02h00

MENU INFANTIL

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

Sopa

- Creme de legumes

Pratos principais

- Pizzas, batatas chips, mini hambúrgueres, douradinhos, esparquete bolonhesa, peito de frango grelhado, arroz de cenoura, vegetais salteados

Sobremesa

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

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

KIDS PARTY AT KIDS CLUB

31 / 12 /2022

7:00 pm - 2:00 am

KIDS MENU

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!

Soup

- Vegetable cream

Main Courses

- Pizzas, chips, mini burgers, fish fingers, spaghetti bolognese, grilled chicken breast, carrot rice, sautéed vegetables

Desserts

- Fruit salad, chocolate mousse, jelly, donuts

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 / 2023

BRUNCH ANO NOVO

12h00 - 16h00

BRUNCH ANO NOVO

SALADAS E ENTRADAS

- Ceviche de peixe branco com toranja e coentros
- Carpaccio clássico com molho Cipriani
- Salada Caprese
- Salada de polvo
- Mexilhão com cebolinho e alcaparras
- Salada de quinoa
- Melão com presunto
- Peito de pato fumado
- Terrinas e patés
- Seleção de charcutaria
- Tábua de queijos
- Frutos secos, grissinis, tostas, bolachas água e sal e compotas
- Salada simples e mescla de alfaces, tomate, pimentos, pepino, milho, rebentos de soja, beterraba, cenoura, cebola, azeitona marinada
- Molhos: vinagrete balsâmico, vinagrete limão, cocktail, maionese de alho, tártaro, flôr de sal, azeite

SORTIDO DE PEQUENO ALMOÇO TARDIO

- Ovos mexidos, bacon, cogumelos salteados, batata rosti, feijão vermelho, tomate assado, salsichas
- Seleção de pães
- Seleção de viennoiserie, panquecas, waffles, pastéis de nata

PRATOS PRINCIPAIS

- Creme de mariscos da costa
- Sopa de legumes
- Filete de dourada, tomate fresco e ervas
- Bacalhau meia cura com azeitona e pimentos
- Entrecosto com BBQ e cebola frita
- Legumes salteados
- Batata salteada com cebolinhas e balsâmico
- Arroz de alho e ervas

SHOW COOKING

- Bifes grelhados (molho à portuguesa / molho três pimentas / molho de cogumelos)
- Sushi
- Estação de massas (molho de queijo / molho de tomate / molho bolonhesa)

CANTINHO DAS CRIANÇAS

- Pizzas, seleção de salgadinhos, nuggets e douradinhos, donuts e gomas

SOBREMESAS

- Torta de laranja
- Creme brulê clássico
- Entremeio de ananás e côco
- Tartelete de morango
- Mousse de chocolate
- Panna cotta de baunilha
- Seleção de fruta laminada
- Salada de frutas

NEW YEAR'S BRUNCH

SALADS AND STARTERS

- White fish ceviche with orange and coriander
- Classic carpaccio with Cipriani sauce
- Caprese salad
- Octopus salad
- Mussel with chives and capers
- Quinoa salad
- Melon with smoked ham
- Smoked duck breast
- Terrines and patés
- Cold cuts board
- Cheese selection
- Jams, crackers, grissinis and dried fruits
- Salad toppings: cucumber, carrot, tomato, peppers and lettuce blend, corn, beet, soya beans, marinated olives
- Sauces: balsamic vinaigrette, lemon vinaigrette, cocktail sauce, garlic mayonnaise, tartar sauce, salt flower, olive oil

LATE BREAKFAST CORNER

- Scrambled eggs, bacon, sautéed mushrooms, potato rosti, baked beans, roasted tomato, sausages
- Bread selection
- Selection of viennoiserie, pancakes, waffles, custard tart

MAIN COURSES

- Coast seafood soup
- Vegetable soup
- Bass filet, fresh tomato and herbs
- Half cured cod with olives and peppers
- Spare ribs bbq with fried onion
- Sautéed vegetables
- Sautéed potato with spring onions and balsamic
- Garlic rice and herbs

SHOW COOKING

- Grilled Beef with Portuguese sauce, three pepper sauce, mushrooms sauce
- Sushi
- Pastas (cheese sauce, tomato sauce, bolognese sauce)

KIDS CORNER

- Pizzas, finger foods, nuggets, fish fingers, donuts and gums

DESSERTS

- Orange roll cake
- Classic creme brulee
- Pineapple and coconut semifreddo
- Strawberry tartlet
- Chocolate mousse
- Vanilla panna cotta
- Selection of sliced fruit
- Fruit salad

01 / 01 / 2023

NEWS YEAR'S BRUNCH

12:00 pm - 4:00 pm

	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 servido no Ballroom e festa, espumante e passas, ceia e brunch. <i>Includes accommodation, welcome cocktail, served dinner at the ballroom and party, sparkling wine and raisins, late supper and brunch.</i>		Inclui alojamento, cocktail de boas-vindas, jantar de gala no restaurante Emprata e festa, espumante e passas, ceia e brunch. <i>Includes accommodation, welcome cocktail, gala dinner at Emprata Restaurant and party, sparkling wine and raisins, late supper and brunch.</i>		Só Alojamento <i>Accommodation only</i> 273€	Pequeno-almoço <i>Breakfast</i> Incluído <i>Included</i>
	até / until 18 Nov.	a partir de / from 19 Nov.	até / until 18 Nov.	a partir de / from 19 Nov.		
	616€	684€	768€	853€		
PROGRAMA SEM ALOJAMENTO¹ PREÇO POR PESSOA PROGRAM WITH NO ACCOMMODATION¹ PRICE PER PERSON	Jantar servido no Ballroom e festa ² <i>Served dinner at the Ballroom² and party</i>		Jantar gala no restaurante Emprata ³ e festa <i>Gala dinner at Emprata restaurant³ and party</i>		Festa Crianças ⁴ (4-11 anos) Kid's Party ⁴ (4-11 yrs) 72€	Brunch de Ano Novo New Year's Brunch 45€
	até / until 18 Nov.	a partir de / from 19 Nov.	até / until 18 Nov.	a partir de / from 19 Nov.		
	238€	264€	326€	362€		

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

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

⁴ Festa de crianças sem jantar incluído das 22h00 às 02h00 - 15€/criança com serviço de supervisão.

PROCEDIMENTOS DE RESERVA

É solicitado um depósito de 50% do total da reserva até 18 de Novembro de 2022.

Pagamento dos restantes 50% serão efectuados no acto de check-out.

Cancelamentos e/ou alterações efectuados até 15 dias antes da chegada, os 50% de depósito já efectuados não são reembolsáveis.

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 18th, 2022.

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.

Children under 12 years old are not allowed at the gala dinner in the Emprata Restaurant. Babysitting available - please contact Reservations Department.

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



MARRIOTT RESORT
PRAIA D'EL REY