



MARRIOTT RESORT
PRAIA D'EL REY



20 25

AROUND THE WORLD

PASSAGEM DE ANO · NEW YEAR'S EVE



Junte-se à festa de passagem de ano no Praia D'El Rey Marriott Golf & Beach Resort e embarque numa viagem "À Volta do Mundo", numa noite repleta de maravilhas culturais, sabores globais e experiências inesquecíveis.

Join the party at Praia D'El Rey Marriott Golf & Beach Resort and embark on a journey "Around the World", on a night full of cultural wonders, global flavors and unforgettable experiences.

O programa de Passagem de Ano inclui:

The New Year's Eve program includes:

- 1 noite de alojamento em quarto duplo
- Cocktail de boas-vindas 18h45
- **Programa Wonderful Journey**
Jantar de gala servido no Ballroom com momentos de animação ou
Programa Majestic Journey
Jantar com menu de degustação no Restaurante Emprata com DJ 19h45
- Fogo de artifício 00h00
- Bar aberto, música ao vivo e pista de dança com DJ até às 04h00 no Terraço Coberto
- Ceia no Tempera 01h30
- Pequeno-almoço buffet 08h00 - 11h00
- Brunch de ano novo 12h00-15h30
- 1 night stay in a double room
- Welcome cocktail 6:45 pm
- **Wonderful Journey Programme**
Served gala dinner at the Ballroom with entertainment moments or
Majestic Journey Programme
Tasting menu dinner at Emprata Restaurant with a DJ 7:45 pm
- Fireworks 12:00 am
- Open bar, live music and dance floor with a DJ until 4:00 am in the Covered Terrace
- Late supper at Tempera 1:30 am
- Buffet breakfast 8:00 am - 11:00 am
- New Year's brunch 12:00 pm - 3:30 pm

31 / 12 / 2024

COCKTAIL

18h45 no Lobby

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

- Tartelette de Roquefort e figo negro
- Corneto de polvo e gel de pimentos
- Vol-au-vent de perdiz e cogumelos do bosque
- Blini Nero, gravlax e Aperol
- Pana cotta de espargos brancos e amêndoa

SHOW COOKING

- Estação de ostras
- Estação de sushi

COCKTAIL

6:45 pm at the Lobby

WELCOME COCKTAIL

- *Roquefort cheese and black fig tartlet*
- *Octopus and bell peppers gel cone*
- *Partridge vol-au-vent and wild mushrooms*
- *Nero blini, gravlax and Aperol*
- *White asparagus panna cotta with almond*

SHOW COOKING

- *Oyster station*
- *Sushi station*



31 / 12 / 2024

WONDERFUL JOURNEY

19h45 no Ballroom

COUVERT

- Manteiga de estragão e champagne
- Mousse de queijo de cabra, pinhão e mel de alecrim
- Tapenade de azeitona verde e aneto
- Seleção de pães

PRIMEIRA ENTRADA

- Sapateira, maçã verde e Yuzu

SEGUNDA ENTRADA

- Tom Yum, camarão, coco e gengibre

PEIXE

- Robalo de linha, tupinambo, mexilhão e bouillabaisse

CORTA SABORES

- Espumante, ananás e menta

CARNE

- Lombo de vaca, raiz de aipo e Foie Gras

SOBREMESA

- Framboesas, chocolate branco, baunilha Bourbon e pistácio da Sicília

PETIT FOURS

7:45 pm at the Ballroom

COUVERT

- *Tarragon and champagne butter*
- *Goat cheese mousse, pine nut and rosemary honey*
- *Green olive and dill tapenade*
- *Bread selection*

FIRST STARTER

- *Crab, green apple and Yuzu*

SECOND STARTER

- *Tom Yum, shrimp, coconut and ginger*

FISH

- *Line-caught sea bass, sunchoke, mussel and bouillabaisse*

PALATE CLEANSER

- *Sparkling wine, pineapple and mint*

MEAT

- *Beef fillet, celery root and Foie Gras*

DESSERT

- *Raspberries, white chocolate, vanilla bourbon and Sicilian pistachios*

PETIT FOURS



31 / 12 / 2024

MAJESTIC JOURNEY

19h45 no Emprata

COUVERT

- Manteiga de estragão e champagne
- Manteiga de trufa negra e cogumelos selvagens
- Mousse de queijo de cabra, pinhão e mel de alecrim
- Tapenade de azeitona verde e aneto
- Seleção de pães

AMUSE-BOUCHE

- Vieira, champagne e maçã verde

PRIMEIRA ENTRADA

- Lírio, tomate rosa e bergamota

SEGUNDA ENTRADA

- Carabineiro, ervilhas, papada Ibérica e manjeriço

PEIXE

- Pregado, salsifí, baunilha bourbon e caviar

LIMPA PALATO

- Yuzu

CARNE

- Wagyu, cebola, framboesa e Foie Gras

PRÉ-SOBREMESA

- Romã, sabugueiro e gin

SOBREMESA

- Morangos Mara des Bois, Ivoire Valrhona e pimenta Timur

PETIT FOURS

7:45 pm at Emprata

COUVERT

- *Tarragon and champagne butter*
- *Black truffle and wild mushrooms butter*
- *Goat cheese mousse, pine nut and rosemary honey*
- *Green olive and dill tapenade*
- *Bread selection*

AMUSE-BOUCHE

- *Scallop, champagne and green*

FIRST STARTER

- *Yellow tail, pink tomato and bergamot*

SECOND STARTER

- *Scarlet shrimp, peas, Iberian bacon and basil*

FISH

- *Turbot, salsify, vanilla bourbon and caviar*

PALATE CLEANSER

- *Yuzu*

MEAT

- *Wagyu, onion, raspberry and Foie Gras*

PRE-DESSERT

- *Pomegranate, elder and gin*

DESSERT

- *Mara des Bois strawberries, Ivoire Valrhona and Timur pepper*

PETIT FOURS

31 / 12 / 2024

CEIA DE ANO NOVO

01h30 no Tempera

SALGADOS

- Caldo verde
- Preguinhos em bolo do caco
- Bifanas PDR
- 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*
- *PDR Pork steak sandwiches*
- *National and international cheese board*
- *Cold cuts selection*
- *Bread selection*

DESSERTS

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

31 / 12 / 2024

Festa de Crianças | Kid's Party

19h00 - 02h00 no Oceano | 7:00 pm - 2:00 am at Oceano

Ofereça aos seus filhos uma viagem ao mundo Mágico da diversão, numa festa exclusiva no nosso Kid's Club. Prometemos muitas surpresas e muita animação para os mais pequenos!

*Treat your children with a trip to the Magical world of fun at an exclusive party in 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

MENU

19h45 no Oceano

SOPA | SOUP

Creme de legumes
Vegetable creamy soup

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Mini hambúrgueres, douradinhos, esparguete bolonhesa, peito de frango caramelizado, arroz de cenoura, batata rústica e vegetais salteados
Mini burgers, fish fingers, spaghetti bolognese, caramelized chicken breast, carrot rice, rustic potato and sautéed vegetables

SOBREMESA | DESSERT

Salada de frutas, mousse de chocolate, gelatina, muffins e donuts
Fruit salad, chocolate mousse, jelly, muffins and donuts



Magical Journey

01 / 01 / 2025

BRUNCH DE ANO NOVO

12h00 - 15h30 no Tempera

SALADAS E ENTRADAS

- Gravlax de salmão, pepino e endro
- Carpaccio de novilho com maionese trufada
- Salada de tomate de inverno e queijo fresco
- Salada de frango, agridoce e edamame
- Conchiglione, tomate seco, rúcula e azeitona
- Melão casca de carvalho com presunto serrano
- Seleção de folhas, queijo curado e figos de inverno
- Seleção de charcutaria
- Seleção de queijos
- Compotas, crackers, grissinis e frutos secos
- Seleção de saladas simples, molhos e condimentos

SORTIDO DE PEQUENO-ALMOÇO TARDIO

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

PRATOS PRINCIPAIS

- Sopa à Lavrador
- Creme de Legumes
- Peixe galo, alcaparras e limão de Mafra
- Bacalhau confitado com broa regional e pil-pil
- Lombrinho de porco Ibérico com castanhas
- Supremo de frango, cogumelos e molho trufado
- Legumes salteados
- Batata assada com cebolinhas e balsâmico
- Arroz Pilaf

SHOW COOKING

- Bife grelhado (molho: Portuguesa, três pimentas ou cogumelos silvestres)
- Linguini al Grana Padano
- Paella de frango com frutos do mar

CANTINHO DAS CRIANÇAS

- Nuggets
- Douradinhos
- Donuts
- Gomas

SOBREMESAS

- Torta de laranja
- Creme brûlée de café
- Entremeio de ananás e côco
- Tartelete de chocolate e caramelo
- Bolo de chocolate
- Panna cotta de baunilha
- Seleção de fruta laminada
- Salada de fruta



01 / 01 / 2025

NEW YEAR'S BRUNCH

12:00 pm to 3:30 pm at Tempera

SALADS AND STARTERS

- *Salmon gravlax, cucumber and dill*
- *Beef carpaccio with truffled mayonnaise*
- *Winter tomato salad with fresh cheese*
- *Sweet and sour chicken salad with edamame*
- *Conchiglione, dried tomato, arugula and olives*
- *"Casca de carvalho" melon with smoked ham*
- *Mix of leaves, cured cheese and winter figs*
- *Cold cuts selection*
- *Cheese selection*
- *Jams, crackers, grissinis and nuts*
- *Selection of simple salads, dressings and condiments*

LATE BREAKFAST CORNER

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

MAIN COURSES

- *"Lavrador style" soup*
- *Vegetable creamy soup*
- *John dory, capers and lemon from Mafra*
- *Codfish confit with regional corn bread and pil-pil*
- *Iberian pork tenderloin with chestnuts*
- *Chicken supreme, mushrooms and truffled sauce*
- *Baked potato with spring onions and balsamic*
- *Pilaf rice*

SHOW COOKING

- *Grilled beef steak (sauces: Portuguese, three pepper or wild mushrooms)*
- *Linguine al Grana Padano*
- *Chef's selection of finger food*

KIDS CORNER

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

DESSERTS

- *Orange roll cake*
- *Coffee creme brûlée*
- *Pineapple and coconut semifreddo*
- *Caramel and chocolate tartlet*
- *Chocolate cake*
- *Vanilla pana cotta*
- *Sliced fruit selection*
- *Fruit salad*



<p>PROGRAMA COM 1 NOITE DE ALOJAMENTO</p> <p>PARA 2 PESSOAS</p> <p>PROGRAMME WITH 1 NIGHT ACCOMMODATION</p> <p>FOR 2 PERSONS</p>	<p><i>Wonderful Journey</i>¹</p> <p>Inclui alojamento, cocktail de boas-vindas, jantar de gala servido no Ballroom² e festa, espumante e passas, ceia e brunch.</p> <p><i>Includes accommodation, welcome cocktail, served gala dinner at the Ballroom² and party, sparkling wine and raisins, late supper and brunch.</i></p>		<p><i>Majestic Journey</i></p> <p>Inclui alojamento, cocktail de boas-vindas, jantar com menu de degustação no restaurante Emprata³ e festa, espumante e passas, ceia e brunch.</p> <p><i>Includes accommodation, welcome cocktail, tasting menu dinner at Emprata³ Restaurant and party, sparkling wine and raisins, late supper and brunch.</i></p>		<p>Só Alojamento</p> <p>Accommodation only</p> <p>360€</p>	<p>Brunch de Ano Novo</p> <p>New Year's Brunch</p> <p>Incluído</p> <p><i>Included</i></p>
	até / until 14 Nov.	a partir de / from 15 Nov.	até / until 14 Nov.	a partir de / from 15 Nov.		
	678€	754€	846€	940€		
<p>PROGRAMA SEM ALOJAMENTO</p> <p>PREÇO POR PESSOA</p> <p>PROGRAMME WITH NO ACCOMMODATION</p> <p>PRICE PER PERSON</p>	<p>Jantar de gala servido no Ballroom² e festa.</p> <p><i>Served gala dinner at the Ballroom² and party.</i></p>		<p>Jantar com menu de degustação no restaurante Emprata³ e festa.</p> <p><i>Tasting menu dinner at Emprata³ restaurant and party.</i></p>		<p>Festa Crianças (4-11 anos)</p> <p>Kid's Party (4-11 yrs)</p> <p>65€</p>	<p>Brunch de Ano Novo</p> <p>New Year's Brunch</p> <p>49€</p>
	262€		359€			

As bebidas estão incluídas em todos os programas. Valor para quarto com vista Jardim/Golfe, possibilidade de upgrade mediante pagamento de suplemento.
Beverages are included in all packages. Prices for Garden/Golf views, possibility of upgrade with payment of a supplement.

¹ Na sala do Programa Wonderful Journey, as mesas serão partilhadas, até 10 pessoas cada. *At the Wonderful Journey Programme room, the tables will be shared, until 10 people each.*

² As crianças dos 4 aos 11 anos pagam apenas 50% do valor do adulto, exceto na festa para crianças. *Children from 4 to 11 years old have a 50% discount on the adult price, except on the kid's party.*

³ No programa Majestic Journey não são permitidas crianças com menos de 12 anos. *Majestic Journey programme 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 28 de Novembro de 2024.

Pagamento dos restantes 50% será efetuado no ato de check-out.

Cancelamentos e/ou alterações efetuados até 15 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.

Serviço de babysitting disponível - por favor contactar reception@marriott-pdr.pt

BOOKING POLICY

A deposit of 50% of the total reservation is requested until November 28th, 2024.

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.

Babysitting available - please contact reception@marriott-pdr.pt



MARRIOTT RESORT
PRAIA D'EL REY

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