

H O T E L
M E I R A

EST. 1935

FIM DE ANO 2018 / 2019

Menu de Autor Chef Álvaro Costa

20h00 Welcome Drink & Cocktail

20h30 Jantar de Gala

. Primeiro Momento

A Vieira, o Moscatel e a Menta Fresca, logurte de Beterraba

. Segundo Momento

Creme de Mariscos Fumados, Sapateira ao Natural e Gelatina de Coentros

. Terceiro Momento

Corvina em Cabidela do Mar

. Quarto Momento

Smoothie de Citrinos e Crème Fraîche

. Quinto Momento

Dorso de Cachena, Batata Migada e Trufa Branca, Cenoura Assada, Shitakes, Molho Madeira

. Sexto Momento

Duo de Queijo Serrano e Compota de Pimento e Maçã

. Sétimo Momento

Cheesecake de Manga, Gelado de Tangerina, Coulis de Morango e Crocantes de Chocolate Pralinê

. Oitavo Momento

Trufas, Mignardisez, Café e Chá

02h00 Buffet de Doces e Ceia

Acompanha com: vinhos das Caves do Hotel, cerveja, refrigerantes e água. Bar aberto de digestivos após o Jantar.

. **MÚSICA AO VIVO**

. **ÀS 24:00, ESPUMANTE E UVAS PASSAS**

DRESS CODE: CREATIVE BLACK TIE

PREÇO POR PESSOA
125€

CRIANÇAS 3-10 ANOS
62.5€

Mais informações: reservas@hotelmeira.com // 258 911 111. Condições de Pagamento: 50% na reserva, restantes 50% até dia 16 dezembro.

H O T E L
M E I R A

EST. ↓ 1955

PROGRAMA FIM DE ANO

(29.12.2018 a 01.01.2019)

Inclui:

1, 2 ou 3 noites de alojamento

Jantar de Gala

Pequeno almoço buffet

PROGRAMA DE 3 NOITES

(29.12.2018 a 01.01.2019)

Preço por pessoa em quarto duplo / Programa 3 noites

320€

Suplemento para quarto individual

195€

PROGRAMA DE 2 NOITES

(30.12.2018 a 01.01.2019)

Preço por pessoa em quarto duplo / Programa 2 noites

265€

Suplemento para quarto individual

140€

PROGRAMA DE 1 NOITE

(31.12.2018 a 01.01.2019)

Preço por pessoa em quarto duplo / Programa 1 noite

200€

Suplemento para quarto individual

75€

3ª pessoa: 20% desconto || crianças 0-2 anos: grátis || 3-10 anos: 50% desconto

Mais informações: reservas@hotelmeira.com // 258 911 111. Condições de Pagamento: 50% na reserva, restantes 50% até dia 16 dezembro.