



# PASSAGEM DE ANO 2024-2025



**PROGRAMA ESPECIAL**

*31 Dezembro 2024 - 01 Janeiro 2025*

**M** HERDADE  
DA MATINHA

# 3ª FEIRA, 31 DEZEMBRO

A música ambiente ouve-se bem e por toda a casa. Velas pequeninas iluminam o cenário, a pessoa sentada à minha frente é exatamente quem eu escolhi sem convidar. Vive-se a alegria da celebração do ano novo que vai começar. Os pratos vão rodando por entre conversas intermináveis. O copo está sempre meio cheio. Há muito para celebrar!

Será assim, quando abrirmos as portas da nossa casa, para a festa em que todos são bem vindos a aproveitar o programa que criámos para a última noite do ano. Haverá festa por todos os cantos e recantos, e o final será sempre feliz porque haverá no céu muito mais estrelas do que nos outros dias. Ficamos à sua espera para a celebração!



## **16H00 - CAMINHADA PELA MATINHA**

Óptima oportunidade de ficar a conhecer os cantos à casa. Chamamos os cães e visitamos os cavalos. Aproveitamos a luz de fim de dia para nos inspirarmos nas cores das telas do Alfredo e na natureza no seu esplendor. Há muito para conhecer.

## **A PARTIR DAS 19H30 - JANTAR DE RÉVEILLON**

Sentamos a família e os amigos à mesa. Partilhamos histórias e pratos muito especiais. Os pratos são cozinhados à vista de todos, em lume brando, para serem degustados sem pressa. Como deve ser a vida, e especialmente o último dia do ano.



## **22H30 - 02H30 - ANIMAÇÃO COM DJ AO VIVO**

Quando só faltar pouco para o ano novo chegar, já vamos sentir o entusiasmo de um novo ciclo que está prestes a começar. Queremos que seja cheio de alegria e ao ritmo de boa música para podermos dançar! A pista de dança estende-se pela noite fora, até às 2h30.

## **00H00 - CELEBRAÇÃO E BRINDE DE ANO NOVO**

À volta da fogueira, relembramos as nossas intenções, e brindamos ao ano novo! Com espumante e passas, entramos em 2025 com energias renovadas e prontos para celebrar ainda mais a vida.

# MENU DE REVEILLON

## ENTRADA

*Croquetes de Rabo de Boi com Maionese de Curcuma*

## SOPA

*Sopa Tailandesa de Cogumelos e Frango*

## PRATO DE PEIXE

*Risoto do Mar*

## PRATO DE CARNE

*Pato Confitado com Molho de Laranja e Dauphinoise de Batata*

## SOBREMESA

*Canelés com Calda de Framboesa e Chantilly de iogurte*

*Bebidas não estão incluídas;*

*Menus alterna vos mediante solicitação prévia (infantil, vegetariano, vegan);*

*Restrições alimentares e alergias devem ser comunicadas no momento da reserva (sujeito a eventuais custos adicionais);*

*Itens não mencionados no menu estão sujeitos a custo adicional;*

*Sujeito a disponibilidade e a alterações sem aviso prévio;*

*Não haverá reembolsos ou compensações por serviços/produtos não utilizados;*

*Taxas e Serviços incluídos.*



# VALORES DO PROGRAMA

## PROGRAMA COMPLETO DE PASSAGEM D'ANO INCLUI:

Passeio guiado pela Herdade da Matinha  
Menu de jantar de Réveillon (bebidas não incluídas)  
Animação com DJ ao vivo  
Celebração do Ano Novo com Espumante e Passas

**Valor por adulto: 80,00 € por pessoa**

**Valor por criança (dos 3 aos 12 anos inclusivé): 40,00 € por pessoa**

## ALOJAMENTO E PEQUENO-ALMOÇO:

Valores de alojamento sob consulta e disponíveis no nosso website  
10% de desconto em reservas antecipadas até 25 de Novembro

## CONDIÇÕES DE RESERVA:

Com a confirmação da reserva, pagamento de 50% do valor do programa reservado.  
Cancelamentos recebidos até 15 dias antes da data prevista de chegada, não serão cobrados.  
Cancelamentos inferiores a 15 dias, ou em caso de não comparência (no show), será cobrado o valor total da reserva.  
Programa sujeito à disponibilidade do Hotel e com número limitado.

*IVA e taxas em vigor incluídas nos valores apresentados neste programa*



## **PASSAGEM DE ANO 2024 - 2025**

Entre no ano novo com energias renovadas na Herdade da Matinha. Este é um lugar especial em pleno parque natural da Costa Vicentina, ladeado pela serra, em terreno fértil de valores essenciais.

A felicidade espreita entre as folhas e o tempo corre devagar.  
Venha celebrar connosco todo o potencial que  
o ano de 2025 irá trazer.

**reservas@herdadedamatinha.com | +351 933 739 245**

**www.herdadedamatinha.com**