



OCEAN'S MIDNIGHT

WHERE THE ATLANTIC MEETS
THE MOON AND THE STARS

RÉVEILLON 2027



MARRIOTT RESORT
PRAIA D'EL REY

PASSAGEM DE ANO
NEW YEAR'S EVE

LET THE OCEAN GUIDE YOU...

WHERE THE ATLANTIC MEETS THE
MOON AND THE STARS

Junte-se a nós para celebrar a chegada de 2027 numa Passagem de Ano verdadeiramente memorável no Praia D'El Rey Marriott Golf & Beach Resort, onde o Atlântico se encontra com a lua e as estrelas. Sob o encanto de Ocean's Midnight, deixe-se envolver por uma atmosfera sofisticada, onde reflexos cintilantes, tons profundos do oceano, música envolvente e sabores sofisticados se unem para criar uma noite extraordinária.

Join us to celebrate the arrival of 2027 with an unforgettable New Year's Eve at Praia D'El Rey Marriott Golf & Beach Resort, where the Atlantic meets the moon and the stars. Under the enchanting theme of Ocean's Midnight, immerse yourself in an atmosphere of sophistication, where shimmering reflections, deep ocean hues, captivating music and exquisite flavours come together to create an extraordinary evening.



THE CHEFS

NESTA NOITE ESPECIAL, A EQUIPA DO MARRIOTT CONVIDA O CHEF LOUIS ANJOS, JÁ GALARDOADO VÁRIAS VEZES COM UMA ESTRELA MICHELIN.

ON THIS SPECIAL NIGHT, THE MARRIOTT CULINARY TEAM INVITES CHEF LOUIS ANJOS, MICHELIN STAR AWARDED FOR SEVERAL YEARS.

Nesta Passagem de Ano, o Praia D'El Rey Marriott Golf & Beach Resort recebe como Chef convidado Louis Anjos, galardoado com uma estrela Michelin ao longo de vários anos. Atualmente à frente da cozinha do Verdelago Resort, junta-se aos Chefs Luís Correia, Bernardo Vitorino e Salomé Inácio numa colaboração exclusiva e especialmente concebida para esta celebração.

Inspirado no tema Ocean's Midnight, este encontro de talentos coloca a gastronomia de excelência no centro da noite, para uma experiência memorável que combina criatividade, sabor e a máxima atenção ao detalhe.

This New Year's Eve, Praia D'El Rey Marriott Golf & Beach Resort welcomes guest Chef Louis Anjos, whose career has been distinguished with a Michelin star for several years. Currently leading the kitchen at Verdelago Resort, he joins Chefs Luís Correia, Bernardo Vitorino and Salomé Inácio for an exclusive culinary collaboration, specially created for this celebration.

Inspired by the theme Ocean's Midnight, this exceptional gathering of culinary talent places fine dining at the heart of the evening, promising a memorable experience where creativity, exquisite flavours and meticulous attention to detail come together.



PROGRAMA

PROGRAMME

- 2 noites de alojamento em quarto duplo
- Cocktail de boas-vindas
18h45
- **Programa Moonlight**
Jantar de gala servido no Ballroom com momentos de animação
ou
Programa Starlight
Jantar com menu de degustação no Restaurante Emprata
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
- *2 nights stay in a double room*
- *Welcome cocktail
6:45 pm*
- **Moonlight Programme**
Served gala dinner at the Ballroom with entertainment moments
or
Starlight Programme
Tasting menu dinner at Emprata Restaurant
7:45 pm
- *Fireworks
12:00 am*
- *Open bar, live music and dance floor with a DJ until 4:00 am at 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*



COCKTAIL

18H45 | LOBBY

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

- Lagosta, vol-au-vent e cebolinho
- Camarão crocante, algas e lima
- Canelé, chouriço e pimentos
- Cornetto, gorgonzola e pistácio
- Blini, salmão e Cointreau
- Tartelete vegan, espargos brancos e quinoa

SHOW COOKING

- Estação de ostras
 - Ostra e limão
- Estação de sushi
 - Gunkan de pepino doce e wakame
 - Maki de camarão, salmão e maçã verde
 - Maki de atum, sriracha e Togarashi

WELCOME COCKTAIL

- *Lobster, vol-au-vent with chives*
- *Crispy prawns, seaweed and lime*
- *Canelé with chorizo and peppers*
- *Cornetto, gorgonzola and pistachio*
- *Blini, salmon and Cointreau*
- *Vegan tartlet, white asparagus and quinoa*

SHOW COOKING

- *Oyster station*
 - *Oyster and lemon*
- *Sushi station*
 - *Sweet cucumber gunkan with wakame*
 - *Shrimp, salmon and green apple maki*
 - *Tuna Maki with sriracha and Togarashi*



MOONLIGHT

19H45 | BALLROOM

COUVERT

- Manteiga de manjeriçao e limão
- Manteiga de Chèvre
- Manteiga de alho frito e tinta de choco
- Seleção de pães

ENTRADA FRIA

- Atum, abacate, endro e yuzu

ENTRADA QUENTE

- Camarão tigre, rabo de boi e cebola

PEIXE

- Robalo, salsa, courgette e ouriço do mar

CORTA SABORES

- Maracujá e espumante

CARNE

- Novilho, foie gras, cogumelos e alho negro

SOBREMESA

- Chocolate belga, ananás, pecã e lima kaffir

PETIT FOURS

COUVERT

- Basil and lemon butter
- Chèvre butter
- Fried garlic and squid ink butter
- Bread selection

COLD STARTER

- Tuna, avocado, dill and yuzu

WARM STARTER

- Tiger Prawn, oxtail and onion

FISH

- Sea bass, parsley, courgette and sea urchin

PALATE CLEANSER

- Passion fruit and sparkling wine

MEAT

- Beef, foie gras, mushrooms and black garlic

DESSERT

- Belgian chocolate, pineapple, pecan and kaffir lime

PETIT FOURS

STARLIGHT

1945 | EMPRATA

COUVERT

- Manteiga de manjeriçao e limao
- Manteiga de Chèvre
- Manteiga de alho frito e tinta de choco
- Seleção de pães

AMUSE-BOUCHE

- Cannoli, ricotta e caviar

PRIMEIRA ENTRADA

- Lagostim, tomate e lúcia-lima

SEGUNDA ENTRADA

- Vieira, capelli e abóbora

PEIXE

- Pregado, ervilha e bottarga

LIMPA PALATO

- Sorvete de Prosecco

CARNE

- Vitela, berinjela e alcachofra

PRÉ-SOBREMESA

- Framboesa, manjeriçao e nata

SOBREMESA

- Chocolate, parmigiano reggiano, tangerina e avelã de Piemonte

PETIT FOURS

COUVERT

- Basil and lemon butter
- Chèvre butter
- Fried garlic and squid ink butter
- Bread selection

AMUSE-BOUCHE

- Cannoli, ricotta and caviar

FIRST STARTER

- Crayfish, tomato and lemon verbena

SECOND STARTER

- Scallop, capelli and pumpkin

FISH

- Turbot, pea and bottarga

PALATE CLEANSER

- Prosecco sorbet

MEAT

- Veal, aubergine and artichoke

PRE-DESSERT

- Raspberry, basil and cream

DESSERT

- Chocolate, parmigiano reggiano, tangerine and Piedmont hazelnut

PETIT FOURS





CEIA LATE SUPPER

1H30 | TEMPERA

SALGADOS

- Caldo verde
- Preguinhos de novilho em bolo do caco
- Preguinhos de atum 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

SAVORY

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

DESSERTS

- "Bolo-Rei" (Portuguese christmas king cake)
- Portuguese custard tarts
- Chocolate brownie
- Sliced fruit selection



FOR THE LITTLE ONES

SEA ADVENTURES

19H00 - 02H00 | OCEANO

Prepare os seus pequenos exploradores para uma aventura inesquecível! Nesta noite especial, o oceano esconde tesouros por descobrir, piratas à procura de aventuras e sereias prontas a revelar os seus segredos. Uma passagem de ano repleta de muitas surpresas e diversão!

Get your little explorers ready for an unforgettable adventure! On this special night, the ocean is full of hidden treasures, pirates in search of adventure and mermaids ready to reveal their secrets. A New Year's Eve filled with wonderful surprises and endless fun!

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

MENU

• 19H45 | OCEANO

SOPA | SOUP

Creme de legumes | *Vegetable creamy soup*

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Mini hambúrgueres, douradinhos, nuggets de frango, salmão assado, peito de frango caramelizado, arroz branco, batata rústica e vegetais salteados

Mini burgers, fish fingers, chicken nuggets, roasted salmon, caramelized chicken breast, white rice, rustic potatoes and sautéed vegetables

SOBREMESA | DESSERT

Salada de frutas, mousse de chocolate, waffles, donuts e gomas
Fruit salad, chocolate mousse, waffles, donuts and gummies



BRUNCH DE ANO NOVO

12H00 - 15H30 | TEMPERA

SALADAS E ENTRADAS

- Tataki de novilho, cebola e yakiniku
- Batata, funcho, limão e cebolinho
- Salada grega de legumes assados
- Conserva de atum, feijão verde e anchovas
- Orzo, salmão e alcaparras
- Bacalhau grão-de-bico, azeitona galega e pimentos
- Folhas verdes, pera rocha, queijo de cabra curado
- Seleção de queijos, terrinas e patês
- Seleção de charcutaria
- Saladas simples
- Molhos: vinagrete balsâmico, vinagrete de mel e mostarda, molho de cocktail, maionese de alho, molho tártaro, flor de sal e azeite

SORTIDO DE PEQUENO- -ALMOÇO TARDIO

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

PRATOS PRINCIPAIS

- Creme de cogumelos, croutons de pão de alho
- Creme de legumes
- Cataplana de peixes e mariscos da costa Atlântica
- Robalo com beurre blanc e cebolinho
- Malhado de Alcobaça com molho de amêijoas
- Peito de frango caramelizado e jus de mostarda em grão
- Legumes assados
- Batata dourada com cebolinhas
- Arroz de alho assado

SHOW COOKING

- Bife grelhado com molho à Portuguesa
- Linguini al Grana Padano
- Salgadinhos do Chef

CANTINHO DAS CRIANÇAS

- Nuggets de frango
- Douradinhos
- Donuts
- Gomas

SOBREMESAS

- Torta de laranja
- Cheesecake com frutos do bosque
- Entremeio de côco e ananás
- Mousse de manga
- Bolo de chocolate
- Panna cotta de baunilha
- Seleção de fruta laminada
- Salada de fruta



NEW YEAR'S BRUNCH

12H00 - 15H30 | TEMPERA

STARTERS AND SALADS

- Beef tataki, onion and yakiniku
- Potato, fennel, lemon and chives
- Greek salad with roasted vegetables
- Preserved tuna, green beans and anchovies
- Orzo, salmon and capers
- Cod, chickpeas, Galega olives and peppers
- Green leaves, rocha pear and aged goat cheese
- Cheese board, terrines and pâtés
- Cold cuts selection
- Simple salads
- Dressings: balsamic vinaigrette, honey and mustard vinaigrette, cocktail sauce, garlic mayonnaise, tartare sauce, fleur de sel and olive oil

LATE BREAKFAST CORNER

- Scrambled eggs
- Bacon
- Sautéed mushrooms
- Rosti potatoes
- Roasted tomatoes
- Sausages
- Bread selection
- Viennoiserie selection
- Portuguese custard tartlets
- Waffles

MAIN COURSES

- Mushroom creamy soup and garlic bread croutons
- Vegetable creamy soup
- Atlantic fish and shellfish cataplana
- Sea bass with beurre blanc and chives
- "Malhado" pork from Alcobaça with clam sauce
- Caramelized chicken breast with wholegrain mustard jus
- Roasted vegetables
- Roasted potatoes with pearl onions
- Roasted garlic rice

SHOW COOKING

- Grilled beef steak with Portuguese sauce
- Linguine al Grana Padano
- Finger food Chef's selection

KIDS CORNER

- Chicken nuggets
- Fish fingers
- Donuts
- Jelly gummies

DESSERTS

- Orange roulade
- Cheesecake with forest fruits
- Coconut and pineapple semi-fredo
- Mango mousse
- Chocolate cake
- Vanilla panna cotta
- Sliced fruit
- Seasonal fruit salad

	MOONLIGHT ¹	STARLIGHT ³	
PROGRAMA COM 2 NOITES DE ALOJAMENTO PARA 2 PESSOAS PROGRAMME WITH 2 NIGHT'S ACCOMMODATION FOR 2 PERSONS	Inclui alojamento, cocktail de boas-vindas, jantar de gala servido no Ballroom ² e festa, espumante e passas, ceia e brunch. <i>Includes accommodation, welcome cocktail, served gala dinner at the Ballroom² 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 ³ e festa, espumante e passas, ceia e brunch. <i>Includes accommodation, welcome cocktail, tasting menu dinner at Emprata restaurant² and party, sparkling wine and raisins, late supper and brunch.</i>	Brunch de Ano Novo New Year's Brunch
	1022€	1227€	Incluído Included

PROGRAMA SEM ALOJAMENTO PREÇO POR PESSOA PROGRAMME WITH NO ACCOMMODATION PRICE PER PERSON	Jantar de gala servido no Ballroom ² e festa. <i>Served gala dinner at the Ballroom² and party.</i>	Jantar com menu de degustação no restaurante Emprata ³ e festa. <i>Tasting menu dinner at Emprata restaurant³ and party.</i>	Brunch de Ano Novo New Year's Brunch	Festa Crianças (4-11 anos) Kid's Party (4-11 yrs)
	289€	396€	58€	68€

As bebidas estão incluídas em todos os programas. Valor base para quarto com vista Jardim/Golfe, possibilidade de upgrade mediante pagamento de suplemento.
 Beverages are included in all packages. Based rate for Gården/Golf views, possibility of upgrade with payment of a supplement.
 Na sala do Programa Moonlight, as mesas serão partilhadas, até 10 pessoas cada.

- ¹ At the Moonlight 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 Starlight não são permitidas crianças com menos de 12 anos.
 Starlight programme only available from 12 years of age and up.
 Festa de crianças sem jantar incluído das 22h00 às 02h00 - 20€/criança com serviço de supervisão.
 Children's party without dinner included from 10:00 pm to 2:00 am - €20/child with supervision.

PROCEDIMENTOS DE RESERVA

É solicitado um depósito de 50% do total da reserva até 1 de dezembro de 2026.
 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 December 1st, 2026.
 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

RESERVAS E INFORMAÇÕES
BOOKINGS & INFORMATION

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

