

The PR1ME
Energize
Monte
Gordo

1—e

presents

Jazz CLUB

NEW ORLEANS

2023/2024

NEW YEAR'S EVE

PROGRAMA / PROGRAM

DIA 30 / 30TH

Oferta de boas-vindas no quarto à chegada / *Welcoming offer in the room upon arrival*
Música ao vivo no Fuel By Chakall / *Live music at Fuel By Chakall*

DIA 31 / 31ST

Jantar de Passagem de Ano "Jazz Club New Orleans" /
"Jazz Club New Orleans" Dinner on New Year's Eve
Brinde à meia noite no Rooftop / *Midnight toast at the Rooftop*
Festa de Réveillon com música ao vivo / *Réveillon Party with live music*
Ceia By Chakall / *Supper By Chakall*

DIA 1 / 1ST

Energize Brunch
Late check out (mediante disponibilidade / *subject to availability*)

Acesso gratuito ao ginásio e Energize Spa. / *Free access to the gym and Energize Spa.*
Livre acesso a actividades desportivas diárias. / *Free access to daily sports activities.*
Massagens e tratamentos com desconto especial de 20%. /
Massages and treatments with a special 20% discount.



NEW ORLEANS

2023/2024

NEW YEAR'S EVE

MENU

CRESCENT CITY COCKTAIL

Kir Royal (espumante com crème de cassis)

Ostra com espuma de Sabayón de champagne

/ Kir Royal (sparkling wine with crème de cassis)

Oyster with champagne sabayón foam

OPEN SEASON

Sopa de batata doce servida com crocante de presunto e azeite de trufas

/ Sweet potato soup served with crispy ham and truffle oil



SIGUIENDO LA LUNA

La Vieira (Vieiras flambeadas com Pisco) / (Scallops flambéed with Pisco)



Falafel com puré de beterraba / Falafel with beetroot puree



MELODY OF THE SEA

Lombo de corvina com cracker Mediterrâneo, puré de batata rústica

/ Filet of corvina with Mediterranean cracker, rustic mashed potatoes



Seitan com cracker Mediterrâneo, puré de batata rústica

/ Seitan with Mediterranean crackers, rustic mashed potatoes



EARTHLY HARMONY

Confit de pato com redução de vinho do Porto servido com puré de topinambur

/ Duck confit with Port wine reduction served with topinambur puree

Mock duck com redução de vinho do Porto, com puré de topinambur

/ Mock duck with Port wine reduction, with topinambur puree



WARMING THE NIGHT

Rogel, frutos vermelhos e gelado de café / Rogel, red berries and coffee ice cream



JAZZ TO CELEBRATE

Ao longo do jantar Wine Pairing seleção The Prime | Água mineral | Refrigerantes e Sumos | Digestivos e Café / Throughout the dinner Wine Pairing The Prime selection | Mineral Water | Soft drinks and Juices | Digestifs and Coffee

À meia noite um flute de Champagne e passas / At midnight a flute of Champagne and raisins



SEM GLÚTEN / GLUTEN FREE



SEM FRUTOS SECOS / NUT FREE



VEGAN



2023/2024
NEW YEAR'S EVE

Preço | Pacote 2 noites em quarto standard:
325€ (preço por pessoa)

Condições Gerais | Clientes com Pacote de Alojamento de 02 noites
Crianças dos 0 aos 2 anos inclusive grátis
Crianças dos 3 aos 12 anos pagam 50% do valor do adulto

Termos & Condições - Pacote de NYE
Promoção até dia 15.12.2023

Pagamentos | 50% na confirmação - Restantes 50% a serem pagos até dia 22.12.2023.

Cancelamentos | Após o dia 15 de dezembro ou No Show, custos 100% do total da reserva.

Price | Package 2 nights in a standard room:
€325 (price per person)

General Terms | Clients with a 2 nights accommodation package
Children from 0-2 are admitted for free.
Children aged 3 to 12 pay 50% of the adult price.

Terms and Conditions - NYE Package
Promotion until 15.12.2023

Payments | 50% upon confirmation - Remaining 50% to be paid by 22.12.2023.

Cancellations | After December 15th or No Show, costs 100% of the total reservation.