



Tfno: + 351 914405176
Email: clientes@lusoviagens.com
Web: <https://www.lusoviagens.com/>

Ficha viaje



PROMOÇÃO Cruzeiro Fim Ano 2023 no Rio Douro com 1 Noite Hotel ESGOTADO

Venha começar o novo ano com uma experiência única ! Noite de Réveillon a bordo de um Cruzeiro...Festejar o INICIO DO ANO fazendo um cruzeiro é uma sensação única.

Os Cruzeiros de Réveillon são cada dia mais procurados porque são uma alternativa diferente às tradicionais festas de fim de ano. Porque sabemos que poderá estar interessado/a em viajar, vamos apresentar-lhe várias propostas para cruzeiros de Réveillon 2023

- A celebração da noite de Réveillon 2023 será a bordo dos cruzeiros, onde não faltará a espetacular animação a Bordo e um jantar de gala de Réveillon

Resumen del viaje

- **19h30** Embarque no Cais da Estiva (Porto)
- Início do cruzeiro de Réveillon - Animação com DJ
- Serviços de Aperitivos
- Serviço de Jantar
- **24h00** Entrada do Novo Ano com serviço de Espumante e uvas passas
- **01h00** Regresso ao Cais da Estiva (Porto)
- Serviço de Buffet de Ano Novo
- Continuação dos festejos a bordo

Itinerario ampliado

Incluido

- 1 Noite de Alojamento com Pequeno Almoço no Hotel IPANEMA PORTO 4**** ou Similar segundo a Disponibilidade ao confirmar a reserva
- Cruzeiro Rio Douro Fim de Ano Das 20 Ate as 06 da Manha
- Jantar Servido a Bordo
- Musica ao Vivo
- Passas e Espumante
- Bufete de Ano Novo
- Bebidas incluídas durante o Serviço de Jantar

No Incluido

- Digestivos não incluídos
- Extras

Condiciones

- Não garantimos mesas individuais
- Preços sujeitos a alterações consoante a disponibilidade disponível no momento de confirmarmos a reserva!
- Consultar Preços para Crianças

A execução dos serviços ou a continuidade dos mesmos fica condicionada por eventuais condições atmosféricas adversas ou condicionantes de segurança, avaria ou manutenção inesperada do navio, imposição das Autoridades, a qualquer título. Cancelamentos a EMBARCAÇÃO reserva-se ao direito de cancelar: A realização dos cruzeiros constantes nesta brochura, caso o número mínimo de participantes não se verifique, em que os clientes serão reembolsados pelos valores com que confirmaram a reserva, sem que a EMBARCAÇÃO seja obrigada a qualquer indemnização; Por factos que lhe sejam inimputáveis, tais como: más condições climatéricas, de navegabilidade desfavorável, avarias nas eclusas de navegação, avarias/ danos nas embarcações, atrasos imprevistos, greves entre outros. O cancelamento de qualquer cruzeiro por parte do cliente obriga-o a indemnizar a empresa EMBARCAÇÃO no montante dos encargos tidos com este, tendo em conta a execução de qualquer serviço já contratado, desde que este seja feito a menos de 15 dias antes do dia do cruzeiro.

Hoteles

Hotel IPANEMA PORTO 4**** Alojamento com Pequeno Almoço Incluído
Quality Inn Porto Alojamento com Pequeno Almoço Incluído
ou similares

MÉNU

Welcome Drink:

- Martini (Branco ou Tinto); Vinho do Porto Branco; Gin Tónico; Água Mineral; Sumo de Laranja s/ Gás; Coca-Cola; Seven Up

Aperitivos Sólidos:

- Rissóis de Carne; Rissóis de Camarão; Croquetes; Chamuças; Bolinhos de Bacalhau; Bola de Carne; Canapés de Delícias do Mar; Espetadinhos de Melão com Presunto ; Folhadinhos de Salsicha ; Vol - au - Vent de Camarão ; Chouriço Assado; Broa de Milho.

Entrada:

- Creme de Cenoura Polvilhado com Amêndoa e Salsa Seca

Prato de Peixe:

- Bacalhau Lascado com Couve Portuguesa e Puré

Prato de Carne:

- **Tornedó de Vitela com Miolo de Broa em Cama de Grelos com Batata a Murro**

Buffet de Sobremesas:

- Bolo Rei; Pão de Ló; Pudim de Ovos; Rabanadas; Aletria; Leite Creme; Miniaturas Doces Sortidas; Mousse de Chocolate; Profiteroles; Seleção de Frutas Laminadas; Espetadas de Frutas com Fonte de Chocolate; Seleção de Queijos e Frutos Secos.

Bebidas:

- Vinho Maduro Branco e Tinto; Vinho Verde Branco; Água Mineral com ou sem Gás; Sumo de Laranja s/ Gás. Café; Descafeinado; Chá.

Buffet de Ano Novo:

- Caldo Verde; Seleção de Queijos; Leitão Assado; Frango Trinchado; Moelas Estufadas; Mini Pregos em Pão; Cocktail de Camarão; Rojõezinhos; Chouriço Assado; Cogumelos Recheados com Bacon