

ENTRUDO 2025



ENTRUDO

1 A 2 DE MARÇO (1 NOITE)

DESDE

CORK SHELTER: 296.00€

TENDA GLAMPING: 281.00€

Este programa inclui os seguintes serviços (para 2 adultos e 1 criança):

01.03

À chegada | welcome drink

17h00 | Momento de pinturas faciais

19h30 | Jantar temático e festa com DJ

1 noite de alojamento na tipologia selecionada

02.03

Pequeno-almoço continental

Almoço de Domingo Gordo

Criança extra: 63.00€

Adulto extra: 119.00€

28 DE FEVEREIRO A 2 DE MARÇO (2 NOITES)

DESDE

CORK SHELTER: 463.50€

TENDA GLAMPING: 433.50€

Este programa inclui os seguintes serviços (para 2 adultos e 1 criança):

28.02

À chegada | welcome drink

Jantar no Cadafaz Restaurante & Sky Lounge

1 noite de alojamento na tipologia selecionada

01.03

Pequeno-almoço continental

17h00 | Momento de pinturas faciais

19h30 | Jantar temático e festa com DJ

1 noite de alojamento na tipologia selecionada

02.03

Pequeno-almoço continental

Almoço de Domingo Gordo

Criança extra: 95.50€

Adulto extra: 189.00€

ENTRUDO

28 DE FEVEREIRO A 4 DE MARÇO (4 NOITES)

DESDE

CORK SHELTER: 855.00€

TENDA GLAMPING: 795.00€

Este programa inclui os seguintes serviços (para 2 adultos e 1 criança):

28.02

À chegada | welcome drink

Jantar no Cadafaz Restaurante & Sky Lounge

1 noite de alojamento na tipologia selecionada

01.03

Pequeno-almoço continental

17h00 | Momento de pinturas faciais

19h30 | Jantar temático e festa com DJ

1 noite de alojamento na tipologia selecionada

02.03

Pequeno-almoço continental

Almoço de Domingo Gordo

Jantar no Cadafaz Restaurante & Sky Lounge

1 noite de alojamento na tipologia selecionada

03.03

Pequeno-almoço continental

Jantar no Cadafaz Restaurante & Sky Lounge

1 noite de alojamento na tipologia selecionada

04.03

Pequeno-almoço continental

10h30 | Faz a tua máscara

15h30 | Enterro do entrudo com lanche à volta da fogueira

Criança extra: 346.50€

Adulto extra: 187.00€



TERMOS & CONDIÇÕES

Preço em euros, IVA incluído à taxa em vigor.

Tarifa para dois adultos e uma criança.

Todos os serviços incluídos no programa devem ser agendados.

As restrições alimentares devem ser comunicadas para que possamos atender de forma adequada.

Não acumula com outras ofertas ou promoções oficiais.

Os programas podem ser sujeitos a alterações e ajustes sem avisos prévios.

Todas as reservas e cancelamentos devem ser solicitados por escrito por e-mail.

POLÍTICA DE RESERVA E CANCELAMENTO:

As reservas são apenas tomadas como confirmadas após o pagamento de 100% do valor total por transferência bancária ou fornecimento dos dados de cartão de crédito.

As reservas podem ser alteradas ou canceladas num prazo superior a 3 dias antes da data de chegada. Em caso de cancelamento após 3 dias antes do check-in, ser-lhe-á cobrado 100% do valor da reserva. Em caso de não comparência ou saída antecipada será cobrado 100% do valor da reserva.

Detalhes para pagamento por transferência bancária:

Nome: ALMEIDA & COUTEIRO LDA

IBAN: PT50-0033-0000-45559839209-05

Banco: Millennium

BIC / SWIFT – BCOMPTPL

Nome: ALMEIDA & COUTEIRO LDA

IBAN: PT50-0045-6434-4031-0090-3686-0

Banco: Crédito Agrícola

BIC / SWIFT – CCCMPTPL

Detalhes necessários para garantia com cartão de crédito:

Nome, tipo de cartão, número, validade e código de segurança

A não apresentação de garantia implica o cancelamento da reserva sem aviso prévio.

O cartão de crédito apresentado poderá ser utilizado pelo Gavião Nature Village para garantia da reserva e/ou para cobrar valores relativos a alojamento, serviços prestados ou penalidades por cancelamento.

ALTERAÇÕES DE RESERVA

Qualquer alteração da reserva relativa ao número de pessoas poderá implicar a mudança do tipo de alojamento reservado e o pagamento do suplemento associado à alteração da reserva, ficando tal alteração sujeita à disponibilidade do Glamping.

RESERVAS

TELEFONE: +351 241 247 360

TELEMÓVEL E WHATSAPP: +351 924 289 410

E-MAIL RECEÇÃO : rececao@gaviaonaturevillage.com



CADAFAZ RESTAURANTE & SKY LOUNGE

JANTAR & BAILE DE MÁSCARAS COM DJ

1 DE MARÇO, SÁBADO

WELCOME DRINK E CANAPÉ

COUVERT

PÃO, AZEITE AROMATIZADO E AZEITONAS MARINADAS

ENTRADAS PARA PARTILHAR

BRUSCHETTA COM QUEIJO CREME E TOMATE CHERRY ASSADO
GRISSINI COM MAIONESE DE LIMÃO

SOPA

CREME DE FEIJÃO BRANCO COM PRESUNTO CROCANTE

PRATOS PRINCIPAIS

PEIXE | TAGLIATELLE DO MAR
CARNE | ARROZ DE PATO À ANTIGA PARA OS MIÚDOS | ESPARGUETE À BOLONHESA

FINAIS FELIZES

LEITE CREME QUEIMADO
FRUTA FRESCA
PARA OS MIÚDOS | MOUSSE DE CHOCOLATE 70% CACAU COM PÓ DE OREO

BEBIDAS

ÁGUA
SUMO
VINHO TINTO E BRANCO SUGESTÃO DA CASA
SANGRIA
CAFÉ E AGUARDENTE CASEIRA

ALMOÇO DE DOMINGO GORDO

2 DE MARÇO

WELCOME DRINK

GIN TINTO COM CITRINOS

COUVERT

PÃO, AZEITE AROMATIZADO E AZEITONAS MARINADAS

ENTRADAS PARA PARTILHAR

SALADA DE TOMATE CHERRY, AGRIÃO, NOZES E QUEIJO REGIONAL
TOSTINHA DE QUEIJO PARMESÃO COM MEL
PRESUNTO DE BOLOTA

PRATOS PRINCIPAIS

PEIXE | ESPETADA DE TAMBORIL COM SALADA
CARNE | SOPA DE COZIDO À PORTUGUESA
PARA OS MIÚDOS | PERNINHAS DE FRANGO COM BATATA FRITA PALITO E ARROZ

FINAIS FELIZES

ARROZ DOCE TRADICIONAL
FRUTA FRESCA
PARA OS MIÚDOS | BOLA DE GELADO

BEBIDAS

ÁGUA
SUMO
VINHO TINTO E BRANCO SUGESTÃO DA CASA
CAFÉ E AGUARDENTE CASEIRA

OPÇÕES VEGETARIANAS E VEGAN DISPONÍVEIS MEDIANTE PEDIDO