
AMAZONIA
JAMOR HOTEL
CELEBRATE
WHO MATTERS
Réveillon
2026 · 2027

AMAZÓNIA
JAMOR HOTEL

Gala de Réveillon

31 DE DEZEMBRO 2026

No Amazónia Jamor, a última noite do ano vive-se ao ritmo dos trópicos.
Chamamos-lhe Tropicália, e começa com o primeiro brinde
e uma música que convida a entrar na festa.
À mesa, a família reúne-se em torno dos sabores do Brasil,
entre conversas e gargalhadas.

Quando a meia-noite se aproxima, todos se dirigem ao terraço.
Começa a contagem decrescente, erguem-se os copos para brindar a
quem mais importa e o céu ilumina-se com fogo de artifício.

Depois, a pista ganha vida. Ninguém olha para o relógio,
há sempre tempo para mais um brinde e, já de madrugada,
a noite termina à portuguesa, com caldo-verde e mini-pregos.

Tudo tão perto de casa, mas longe da rotina.
Que 2027 comece ao ritmo da dança!

Programa

19h30 · WELCOME TO TROPICÁLIA
A noite começa com sangria de maracujá e canapés no cocktail de boas-vindas, ao som de música ambiente, e o primeiro registo da noite no photo moment Tropicália. Os mais novos começam a sua festa no Kids Lounge.

20h30 · A BRAZILIAN FEAST
Um buffet de inspiração brasileira, com cortes de carne na estação do Chef e bebidas incluídas, para partilhar em família.

23h00 · THE RUN-UP TO MIDNIGHT
O DJ entra em cena e a pista começa a ganhar ritmo, enquanto os mais novos voltam à sua festa no Kids Lounge.

23h50 · COUNTDOWN ON THE TERRACE
Na esplanada, de espumante e passas na mão, contam-se os últimos segundos do ano.

00h00 · LIGHTS ACROSS THE RIVER
Brinda-se a 2027 com vista para o fogo de artifício da margem sul.

00h05 · TROPICÁLIA NIGHTS
DJ set e bar temático, com a primeira bebida por nossa conta, para dançar noite fora.

01h30 · CEIA
Uma ceia como manda a tradição, para recuperar forças e voltar à pista.

02h30 · LAST CALL
O último brinde e a última dança da noite.

AMAZÓNIA JAMOR HOTEL

Menu

Pensado pelo nosso Chef Executivo, Artur Lopes, este buffet traz a alegria e a generosidade da mesa brasileira até ao Vale do Jamor. Sabores para partilhar, cortes de carne servidos na hora e a qualidade que já faz parte da casa, para uma noite que se celebra à volta da mesa.

AMAZÓNIA JAMOR HOTEL

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

Sangria de maracujá
Sumo de laranja
Moscatel
Martini Bianco & Rosso

Tartelete com dip de atum e cebolinho
Tosta com queijo-creme, salmão fumado e alcaparras
Mini vol-au-vent com mousse de palmito e camarão com pimenta dedo-de-moça

JANTAR BUFFET

SALADAS

Variedade de alfaces, cenoura ralada, beterraba com laranja e tomate
Salpicão Brasileiro
Salada Russa
Salada de batata com mostarda e salsicha
Salada de massa fria com abacaxi grelhado e vinagrete de mel
Salada de couscous com legumes grelhados e figos secos
Salada tropical com gambas
Salada de repolho com cenoura e abacate
Salada Niçoise

SELEÇÃO DO CHEF

Variedade de pães
Tábua de queijos com compota de abóbora e frutos secos
Tábua de enchidos
Contra-filé frio
Leitão Assado
Salgados
Quiche de legumes
Pirâmide de camarão

SOPA

Creme de legumes com cebolinho

PRATOS QUENTES

Feijoada à brasileira, acompanhada de couve mineira, farofa, torresmos, mandioca frita e arroz branco
Estação com cortes de carne brasileiros
Moqueca de peixe

SOBREMESAS

Quindim
Mousse de manga
Mousse de maracujá
Bolo brigadeiro
Pudim de leite condensado
Arroz-doce
Doces Natalícios
Fruta Laminada

SELEÇÃO DE BEBIDAS

Vinho branco e vinho tinto da seleção Amazónia (Escala??), cerveja, águas, refrigerantes, café e flute de espumante

CEIA

Caldo-verde
Mini-pregos e vol-au-vent de pato com cogumelos

99€
POR ADULTO
Em reservas até 10 de dezembro.

115€
POR ADULTO
Em reservas a partir de 11 de dezembro.

CRIANÇAS
0 – 3 anos: Gratuito
4 – 12 anos: 50% de desconto

INFORMAÇÕES ÚTEIS

Dress code: Elegante e festivo, sem formalidades.

Kids Lounge: um espaço só para os mais novos, antes e depois do jantar, com atividades acompanhadas pela nossa equipa.

Estacionamento privativo.

Possibilidade de mesas partilhadas.

Os ingredientes podem sofrer alterações sem aviso prévio.

Pagamento de 30% - Depósito de garantia na confirmação - Não reembolsável.

Pagamento de 70% - Até 15 dias antes do dia do evento - Em caso de atraso no pagamento, será considerado cancelamento, sendo cobrado o valor correspondente ao depósito inicial de 30%.

Pagamento 100% - No caso de a reserva ser feita com menos de 15 dias de antecedência em relação à data do evento.

Cancelamento até 15 dias antes - penalização dos 30% referentes ao depósito inicial.

Cancelamento 14 dias (inclusive) ou menos antes do dia do evento - penalização 100%

Os nossos pratos podem conter frutos de casca rija, sementes ou vestígios de alimentos suscetíveis de causar alergias ou intolerâncias alimentares. Caso necessite de informações detalhadas sobre a composição dos pratos, informe a nossa equipa no momento da reserva. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não tiver sido solicitado pelo cliente ou se não tiver sido consumido ou inutilizado. Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.

IVA INCLUÍDO À TAXA EM VIGOR.

INFORMAÇÕES E RESERVAS

T. (+351) 211 147 830*

E. amzjm@realhotelsgroup.com

E. eugenio.neves@realhotelsgroup.com

*Custo de uma chamada para a rede fixa nacional

REALHOTELSGROUP.COM

AMAZÓNIA JAMOR HOTEL


AMAZONIA
JAMOR HOTEL
CELEBRATE
WHO MATTERS
Réveillon
2026 · 2027

AMAZÓNIA
JAMOR HOTEL

New Year's Eve Gala

31ST DECEMBER 2026

At Amazónia Jamor, the last night of the year moves to a tropical beat.
We call it Tropicália, and it starts with the first toast
and music that draws you in.
At the table, the whole family tucks into the flavours
of Brazil and laughter fills the room.

As midnight draws near, everyone heads out to the terrace.
The countdown begins, glasses are raised to the people who
matter most and fireworks light up the sky.

After that, the dance floor comes alive. No one's watching the clock,
there's always time for one more toast and, in the small hours, the night
ends the Portuguese way, with caldo verde and prego steak rolls.

All close to home, yet a world away.
Here's to dancing our way into 2027!

Programme

7:30 pm · WELCOME TO TROPICÁLIA
The night opens with passion fruit sangria and canapés to a laid-back soundtrack, plus the first photo of the night at our Tropicália photo spot. The little ones kick off their own party in the Kids Lounge.

8:30 pm · A BRAZILIAN FEAST
A Brazilian-inspired buffet, with cuts of meat carved at the Chef's station and drinks included, made for sharing with the whole family.

11:00 pm · THE RUN-UP TO MIDNIGHT
The DJ steps in and the dance floor starts to fill, while the little ones head back to their party in the Kids Lounge.

11:50 pm · COUNTDOWN ON THE TERRACE
Out on the terrace, glass in hand and the twelve raisins at the ready, we count down the final seconds of the year.

Midnight · LIGHTS ACROSS THE RIVER
A toast to 2027, with views of the fireworks across the river.

12:05 am · TROPICÁLIA NIGHTS
DJ set and themed bar, with your first drink on us, to dance the night away.

1:30 am · LATE-NIGHT SUPPER
A traditional Portuguese late supper, to refuel before heading back to the dance floor.

2:30 am · LAST CALL
One last toast and one last dance.

AMAZÓNIA JAMOR HOTEL

Menu

Created by our Executive Chef, Artur Lopes, this buffet brings the warmth and abundance of a Brazilian feast to the Jamor Valley. Dishes made for sharing, cuts of meat carved to order and the quality our guests have come to expect, for a night best celebrated around the table.

AMAZÓNIA JAMOR HOTEL

WELCOME COCKTAIL

Passion fruit sangria
Orange juice
Moscatel
Martini Bianco & Rosso

Tartlet with tuna dip and chives
Toast with cream cheese, smoked salmon and capers
Mini vol-au-vent with hearts of palm mousse, prawns and Brazilian chilli

DINNER BUFFET

SALADS

Selection of lettuce leaves, grated carrot, beetroot with orange and tomato
Brazilian-style chicken salad (Salpicão)
Russian salad
Potato salad with mustard and sausage
Cold pasta salad with grilled pineapple and honey vinaigrette
Couscous salad with grilled vegetables and dried figs
Tropical prawn salad
Cabbage salad with carrot and avocado
Niçoise salad

CHEF'S SELECTION

Selection of breads
Portuguese cheese board with pumpkin jam and nuts
Selection of cured meats
Cold roast sirloin
Roast suckling pig
Selection of savoury bites
Vegetable quiche
Prawn pyramid

SOUP

Cream of vegetable soup with chives

HOT DISHES

Brazilian-style feijoada, served with sautéed collard greens, toasted cassava flour, pork crackling, fried cassava and white rice
Live carving station featuring Brazilian cuts of meat
Brazilian fish stew (Moqueca)

DESSERTS

Quindim – Brazilian coconut and egg yolk custard
Mango mousse
Passion fruit mousse
Brazilian chocolate brigadeiro cake
Condensed milk crème caramel
Rice pudding
Traditional Portuguese Christmas desserts
Sliced fresh fruit

DRINKS SELECTION

White and red wines from the Amazónia selection, beer, still and sparkling water, soft drinks, coffee and a glass of sparkling wine

LATE-NIGHT SUPPER

Caldo Verde (traditional Portuguese kale soup)
Mini steak sandwiches and duck vol-au-vents with mushrooms

€99
PER ADULT
For bookings made by 10 December.

€115
PER ADULT
For bookings made from 11 December.

CHILDREN
0 – 3 years: Free
4 – 12 years: 50% discount

GOOD TO KNOW

Dress code: elegant and festive, but relaxed.

Kids Lounge: a space of their own for the little ones before and after dinner, with activities run by our team.

Private parking.

Guests may be seated at shared tables.

Ingredients are subject to change without prior notice.

Payment 30% - Non-refundable deposit required upon confirmation.

Payment 70% - Due no later than 15 days before the event date. In the event of late payment, the booking will be considered cancelled and the initial 30% deposit will be forfeited.

Payment 100% - Required if the booking is made less than 15 days before the event date.

Cancellation up to 15 days before the event - the initial 30% deposit will be forfeit.

Cancellation 14 days or less before the event - a 100% cancellation charge will apply.

Our dishes may contain nuts, seeds or traces of foods that can cause allergies or food intolerances. If you need information about the detailed composition of the dishes, please let our team know when booking. No dish, food product, or drink, including the couvert, can be charged if not requested by the customer or if left unused by them. This establishment has a complaints book.

VAT INCLUDED AT THE APPLICABLE RATE.

AMAZÓNIA JAMOR HOTEL

INFORMATION AND BOOKINGS

T. (+351) 211 147 830*
E. amzjm@realhotelsgroup.com
E. eugenio.neves@realhotelsgroup.com
*Cost of a call to a national landline

REALHOTELSGROUP.COM