

2025-26

SO'S GLAM

NEW YEAR'S EVE

You should be dancing



MARRIOTT RESORT
PRAIA D'EL REY



Junte-se à festa de Passagem de ano “80’s Glam” no Praia D’El Rey Marriott Golf & Beach Resort e mergulhe no espírito vibrante dos anos 80, numa noite repleta de brilho, música icónica, sabores sofisticados e experiências inesquecíveis.

O programa de Passagem de Ano inclui:

- 1 noite de alojamento em quarto duplo
- Cocktail de boas-vindas 18h45
- **Programa Flashback**
Jantar de gala servido no Ballroom com momentos de animação ou
- **Programa Iconic**
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

Join the New Year’s Eve “80’s Glam” celebration at Praia D’El Rey Marriott Golf & Beach Resort and immerse yourself in the vibrant spirit of the 80s, in a night filled with sparkle, iconic music, sophisticated flavors, and unforgettable experiences.

The New Year’s Eve programme includes:

- *1 night stay in a double room*
- *Welcome cocktail 6:45 pm*
- ***Flashback Programme***
Served gala dinner at the Ballroom with entertainment moments or
- ***Iconic 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*



31 / 12 / 2025

COCKTAIL

18h45 no Lobby

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

- Tarte de Foie Gras e cassis
- Madalena, pesto e parmesão
- Vol-au-vent, roquefort e moscatel roxo
- Blini Rosso, atum e Togarashi
- Castanha, tomilho e pinhão

SHOW COOKING

Estação de ostras

- - Ostra e limão
 - Ostra, maçã verde e aipo
- Estação de sushi
 - Nigui de salmão e wasabi
 - Uramaki de atum e sriracha
 - Futomaki de camarão e teriyaki
 - Uramaki de espargos e miso

COCKTAIL

6:45 pm at the Lobby

WELCOME COCKTAIL

- *Foie Gras tartlet with blackcurrant*
- *Madeleine with pesto and parmesan*
- *Vol-au-Vent with roquefort and moscatel roxo*
- *Red Blini with tuna and Togarashi*
- *Chestnut with thyme and pine nuts*

SHOW COOKING

Oyster station

- *Oyster and lemon*
- *Oyster, green apple and celery*

Sushi station

- *Salmon nigiri with wasabi*
- *Tuna uramaki with sriracha*
- *Shrimp futomaki with teriyaki*
- *Asparagus uramaki with miso*

*Follow the call
of the disco ball*

31 / 12 / 2025

FLASHBACK

19h45 no Ballroom

COUVERT

- Manteiga de estragão e champagne
- Mousse Chèvre, polen e avelã
- Azeitona, alho assado e tomilho
- Seleção de pães

ENTRADA FRIA

- Burratafumada, tomate rosa, framboesa e manjerição

ENTRADA QUENTE

- Cremoso de Santola, vieira e camarão vermelho

PEIXE

- Pregado, raiz de aipo, salsifi e ikuras

CORTA SABORES

- Tangerinada Sicília e espumante

CARNE

- Lombo de novilho, batata trufada, Eringy e Périgord

SOBREMESA

- Chocolate belga, amendoim e maracujá

PETIT FOURS

7:45 pm at the Ballroom

COUVERT

- *Tarragon and champagne butter*
- *Goat's cheese mousse with pollen and hazelnut*
- *Olive, roasted garlic and thyme*
- *Artisan breads selection*

COLD STARTER

- *Smoked burrata, heirloom tomato, raspberry and basil*

WARM STARTER

- *Spider crab cream with scallop and scarlet prawn*

FISH

- *Turbot with celeriac, salsify and ikura*

PALATE CLEANSER

- *Sicilian Tangerine with sparkling wine*

MEAT

- *Beef tenderloin, truffled potato, king oyster mushroom and Périgord sauce*

DESSERT

- *Belgian chocolate, peanut & passion fruit*

PETIT FOURS





31 / 12 / 2025

ICONIC

19h45 no Emprata

COUVERT

- Manteiga de estragão e champagne
- Manteiga de cogumelos e trufa
- Mousse Chèvre, polen e avelã
- Azeitona, alho assado e tomilho
- Seleção de pães

AMUSE-BOUCHE

- Gamba, caril verde, Yuzu e caviar

PRIMEIRA ENTRADA

- Robalo, tangerina, cebola e gengibre

SEGUNDA ENTRADA

- Carabineiro, abóbora, harissa e alho negro

PEIXE

- Salmonete, açafraão, lula e ouriço do mar

LIMPA PALATO

- Pepino e Granny Smith

CARNE

- Wagyu, tupinambor, maçã e Foie Gras

PRÉ-SOBREMESA

- Morangos, lúcia lima e merengue

SOBREMESA

- Ananás dos Açores, chocolate branco e baunilha fumada

PETIT FOURS

7:45 pm at Emprata

COUVERT

- *Tarragon and champagne butter*
- *Mushroom and truffle butter*
- *Goat's cheese mousse with pollen & hazelnut*
- *Olives with roasted garlic and thyme*
- *Artisan breads selection*

AMUSE-BOUCHE

- *Prawn with green curry, Yuzu and caviar*

FIRST STARTER

- *Seabasswithtangerine, onion and ginger*

SECOND STARTER

- *Scarlet prawn with pumpkin, harissa and black garlic*

FISH

- *Redmullet with saffron, squid and sea urchin*

PALATE CLEANSER

- *CucumberandGrannySmith apple*

MEAT

- *Wagyubeef with Jerusalem artichoke, apple and Foie Gras*

PRE-DESSERT

- *Strawberrieswithlemon verbena and meringue*

DESSERT

- *Azorean pineapple with white chocolate and smoked vanilla*

PETIT FOURS

31 / 12 / 2025

CEIA DE ANO NOVO

01h30 no Tempera

SALGADOS

- Caldo verde
- Preguinhos em bolo do caco
- Bifanas PDR
- 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

NEW YEAR'S LATE SUPPER

1:30 am at Tempera

SAVORY

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

DESSERTS

- Traditional Portuguese Christmas cake "bolo-rei"
- Portuguese custard tarts
- Chocolate brownie
- Sliced fruit selection



arcade

KIDS PARTY

FESTA DE CRIANÇAS

19h00 - 02h00 no Oceano | 7:00 pm - 2:00 am at Oceano

Ofereça aos seus filhos uma viagem ao mundo Mágico da diversão, numa festa exclusiva no nosso Kid's Club. Prometemos muitas surpresas e muita animação para os mais pequenos!

*Treat your children with a trip to the Magical world of fun at an exclusive party in our Kid's Club!
We promise lots of surprises and lots of fun for the little ones!*

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

31 / 12 / 2025

MENU

19h45 noOceano | 7:45pmatOceano

SOPA | SOUP

Creme de legumes | *Vegetable creamy soup*

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Mini hambúrgueres, douradinhos, nuggets, 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



01 / 01 / 2026

BRUNCH DE ANO NOVO

12h00 - 15h30 no Tempera

SALADAS E ENTRADAS

- Rosbife de novilho com queijo azul e rúcula
- Batata limão e endro
- Coleslaw
- Arroz selvagem, abacaxi grelhado e porco fumado
- Orecchiette de salmão fumado e alcaparras
- Salada de bacalhau, grão-de-bico e azeitona Galega
- Mistura de folhas, pêssego grelhado e sementes tostadas
- Seleção de queijos, terrinas e patês
- Seleção de charcutaria
- Saladas simples
- Molhos: vinaigrette balsâmico, vinaigrette de mel e mostarda, cocktail, maionese de alho, tártaro, flor de sal e azeite

SORTIDO DE PEQUENO-ALMOÇO TARDIO

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

PRATOS PRINCIPAIS

- Creme de tomate e croutons
- Creme de legumes Cataplana de peixes e mariscos da costa Atlântica
- Salmão emulsão de alcaparras e limão
- Lombinho de porco com molho de amêijoas
- Supremo de frango caramelizado e jus trufado
- Legumes salteados
- Batata assada com cebolinhas e balsâmico
- Arroz Pilaf

SHOW COOKING

- Bife grelhado (molho: Portuguesa, três pimentas ou cogumelos silvestres)
- Linguini al Grana Padano
- Salgadinhos do Chef

CANTINHO DAS CRIANÇAS

- Nuggets
- 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



01 / 01 / 2026

NEW YEAR'S BRUNCH

12:00 pm to 3:30 pm at Tempera

SALADS AND STARTERS

- *Roast beef with blue cheese and Rocket*
- *Lemon-Dill potatoes*
- *Coleslaw*
- *Wild rice with grilled pineapple and smoked pork*
- *Orecchiette with smoked salmon and capers*
- *Codfish salad with chickpeas & olives*
- *Mixed leaves with grilled peach and toasted seeds*
- *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 & olive oil*

LATE BREAKFAST CORNER

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

MAIN COURSES

- *Tomato cream with croutons*
- *Vegetable creamy soup*
- *Cataplana of Atlantic fish and shellfish*
- *Salmon with capers and lemon emulsion*
- *Pork tenderloin with clam sauce*
- *Caramelized chicken supreme with truffle jus*
- *Sautéed vegetables*
- *Roasted potatoes with pearl onions and balsamic*
- *Pilaf Rice*

SHOW COOKING

- *Grilled beef steak (sauces: Portuguese, three pepper or wild mushrooms)*
- *Linguine al Grana Padano*
- *Chef's selection of finger food*

KIDS CORNER

- *Chicken nuggets*
- *Fish fingers*
- *Donuts*
- *Jelly gummies*

DESSERTS

- *Orange Roulade Cheesecake*
- *with forest fruits Coconut and pineapple delight*
- *Mango mousse*
- *Chocolate cake*
- *Vanilla panna cotta*
- *Fresh fruit platter*
- *Seasonal fruit salad*



This must be the place

