

Est. 1995 **CIDNAY**

HOTEL & EXECUTIVE CENTER



P A S S A G E M D E A N O

UM BRINDE,
MIL RECOMEÇOS

ÉPOCA FESTIVA 2025



PA no Cidnay

Noite de Passagem de Ano no Hotel Cidnay — Onde o tempo faz uma pausa para celebrar.

No coração de Santo Tirso, o Hotel Cidnay prepara-se para receber o novo ano com elegância, sabor e celebração.

Uma noite onde cada detalhe é pensado para que o último brinde de 2025 se transforme na primeira memória inesquecível de 2026.

Entre o glamour da mesa, o requinte da gastronomia e o ambiente envolvente, brindamos ao novo ciclo com música ao vivo, alegria e emoção.

Um jantar especial, criado pelo nosso chef, para saborear o presente e brindar ao futuro — seguido de uma noite repleta de ritmo, luz e boas vibrações.

E porque cada início merece descanso e conforto, a festa continua com alojamento e pequeno-almoço especial de Ano Novo.

Despedimo-nos do ano que termina e abrimos as portas ao que começa — com alma, com elegância, com Cidnay.

A Equipa
Cidnay — Hotel & Executive Center

JANTAR DE GALA

31 DEZEMBRO | 19H00 | MÚSICA AO VIVO

— 185€ P/ PESSOA COM HARMONIZAÇÃO DE VINHOS

ACOLHIMENTO NO CIDNAY BAR LOUNGE & TERRACE COM CANAPÉS E ESPUMANTE

Primeiro Momento

Carabineiro em
Transparência

Taco de Tomate
Estruturado com Atum
Vermelho

*Harmonizado com Vinho
Branco Soalheiro Granit,
Alvarinho*

Degustativo

Gin & Tonic Essence
com Maçã Verde
Gaseificada

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS, ÁGUA,
REFRIGERANTES, CAFÉ, CHÁ E SELEÇÃO
DE DIGESTIVOS INCLUÍDOS.
0 — 4 ANOS GRATUITO
5 — 12 ANOS 50% DO VALOR
IVA INCLUÍDO À TAXA LEGA EM VIGOR

RESERVAS 252 859 300

Segundo Momento

Creme de Alho-Francês
Queimado, Parmesão
e Perfume de Presunto

Harmonia de Abóbora
e Enchidos

*Harmonizado com Vinho
Branco Vinha Paz — Dão
DOC*

Quarto Momento

Peito de Pato “Sombras
& Raízes”

*Harmonizado com Vinho
Tinto Pintas Character —
Douro DOC*

Meia-Noite

Espumante e Uvas Passas

Terceiro Momento

Peixe-Galo em Mar
de Selénio

*Harmonizado com Vinho
Branco Cancela de Porco
Verdelho, Curral Atlantis*

Quinto Momento

Chocolate e Tangerina
em Texturas

*Harmonizado com
Vinho do Porto Tawny
10 Anos — Taylor's*

00:45h — Ceia

Caldo Verde e
Preguiños de Vitela

ALMOÇO BUFFET DE ANO NOVO

1 JANEIRO 2026 | 13H00 - 15H30

95€ P/ PESSOA — BEBIDAS NÃO INCLUÍDAS

Saladas

Alface, Tomate, Cenoura,
Milho, Pepino, Beterraba
Salada Niçoise
Salada Waldorf
Salada de Grão-de-bico
e Bacalhau
Salada de Quinoa
Salada Caponata
Queijo Mozarela com Tomate
e Orégãos

Entradas

Quiches Variadas
Bruchetas
Salmão Fumado com Alcaparras
Bola de Enchidos
Salgadinhos Variados
Empadas de Galinha
Mexilhão em Vinagrete
Sapateiras Recheadas
Amêijoas à Bulhão Pato
Camarão Cozido
Cocktail de Camarão
Perna de Presunto a Laminar
Salpicão Laminado e Rosbife
Enchidos Assados
Chouriço, Alheira, Morcela, Chouriça
Cesto de Pães Variados e Broa
Leitão Assado

Sopa

Canja de Pintada e Legumes
de Inverno

Pratos Principais

Bacalhau Gratinado com Puré de
Batata

Polvo em Presunto Assado com
Batata a Murro e Grelos Salteados

Cabrito Assado Batatinhas e
Castanhas, Arroz de Forno

Vitela de Leite Assada Lentamente
no Forno com Legumes Salteados

Cannelones de Legumes

Cantinho Infantil

Massinha de Cotovelos
com molho Bolonhesa
Nuggets e Pizza
Marshmallows e Gomas
Mousse de Chocolate
Gelatinas
Gelados
Waffles com Nutela e Pintarolas

Buffet de Frutas, Doces e Queijos Nacionais

Melão | Abacaxi |
Laranja | Uvas | Manga
| Mamão

Mousse de Chocolate
Leite Creme
Bolo Ferrero
Tarte de Pistácia
Pão de Ló
Cheesecake de Frutos
Vermelhos
Torta de Laranja
Seminaristas e Limonetes
Petit Fours

Tábua de Queijos Nacionais
e Internacionais
Compotas e Marmelada
Tostas e Frutos Secos

0 — 4 ANOS GRATUITO
5 — 12 ANOS 50% DO VALOR
IVA INCLUÍDO À TAXA LEGA EM VIGOR

RESERVAS 252 859 300

ALOJAMENTO PASSAGEM DE ANO

NOITE DE 31 DEZEMBRO

COM JANTAR DE GALA INCLUÍDO

Tipologia	1 Noite (PVP) em DBL	2 Noites (PVP) em DBL	04 — 12 anos 1 ou 2 Noites
Superior	480€	600€	85€
Superior VM	520€	640€	85€
Suite	595€	795€	85€
Master Suite	695€	995€	85€

Tipologia	1 Noite (PVP) em SGL	2 Noites (PVP) em SGL
Superior	350€	450€
Superior VM	380€	480€
Suite	495€	695€
Master Suite	595€	895€

PASSANTES — 185€ P/ PESSOA COM HARMONIZAÇÃO DE VINHOS
IVA INCLUÍDO À TAXA LEGA EM VIGOR

RESERVAS 252 859 300

PASSAGEM DE ANO — CIDNAY

ÉPOCA FESTIVA 2025

Est. 1995

CIDNAY

HOTEL & EXECUTIVE CENTER

TEL. (+351) 252 859 300
eventos@hotel-cidnay.pt

Rua Dr. João Gonçalves
232, 4780-398
Santo Tirso

WWW.HOTEL-CIDNAY.PT