
PROGRAMME RÉVEILLON 2026–2027
CASA ZOGBI
HOTEL

UNE CÉLÉBRATION FAITE AVEC AMOUR

Célébrez l'arrivée de 2027 à la Casa Zogbi Hotel, dans un cadre unique au bord du Douro, où charme, gastronomie et raffinement se rencontrent.

Profitez d'une expérience d'exception, ponctuée de moments pour découvrir la ville et d'une soirée de la Saint-Sylvestre qui culminera avec un élégant dîner de gala en six temps, accompagné d'une sélection des meilleurs vins. À minuit, célébrez la nouvelle année autour d'une coupe de vin effervescent et des traditionnels raisins secs.

Le 1er janvier, prolongez les festivités avec notre déjeuner spécial.

Une expérience pensée pour créer de précieux souvenirs et être partagée avec ceux qui vous sont chers.

Entrez dans l'année 2027 sous le signe des saveurs, de l'élégance et de moments inoubliables.



PROGRAMME 1 NUIT

- Séjour de 1 nuit en chambre double
- Accueil VIP en chambre
- Cocktail de bienvenue à l'arrivée au Bar Ribeira 17
- Petit-déjeuner à la carte servi au restaurant
- Dîner de Réveillon (6 services) avec boissons incluses (vins, eau et boissons sans alcool, café ou thé)
- Option végétarienne disponible. Merci d'en informer l'hôtel au moment de la réservation
- Une coupe de champagne et les traditionnels raisins secs à minuit
- Déjeuner du Nouvel An (1er janvier 2027) (boissons non incluses)





OFFRES SPÉCIALES

Réservations jusqu'au 29 novembre – réduction de 5 %
Réservations à partir de 8 adultes – réduction de 10 %

*Réductions non cumulables.

PRIX

Par personne en chambre double

Programme 1 Nuit

543€

Suppléments
Chambre Double Supérieure : +40 €
Chambre Double Premium avec vue sur le fleuve : +60 €

CONDITIONS

Politique de Réservation et d'Annulation

Toute annulation ou modification doit être effectuée par écrit directement auprès de l'hôtel et confirmée par celui-ci.

Annulations jusqu'au 30/11 : sans pénalité.

Annulations du 1/12 au 15/12 : pénalité de 50 %.

Annulations à partir du 16/12 : facturation totale du séjour.

Conditions de Paiement

1er acompte: 50 % au moment de la réservation (remboursable jusqu'au 30/11 en cas d'annulation).

2e acompte : 50 % à verser avant le 15/12.







DÎNER DU RÉVEILLON

31 DÉCEMBRE

6 TEMPS AVEC ACCORD METS ET VINS

1ER MOMENT

Carpaccio de bar

Bar délicatement tranché en fines lamelles, huile d'olive vierge extra, agrumes et herbes fraîches

Harmonisation: QM Homenagem 2023 Alvarinho

2E MOMENT

Velouté de petits pois

Crème veloutée de petits pois, croustillant de jambon et délicates notes aromatiques

Harmonisation: Casa da Passarella Villa Oliveira Encruzado

3E MOMENT

Maigre & bivalves

Maigre confit, crème onctueuse de bivalves, micro-pousses et essence de la mer

Harmonisation: Vadio Branco

4E MOMENT

Sorbet de pomme verte et gouttes de gin

5E MOMENT

Tournedos de bœuf

Fleur de sel et chimichurri aux herbes fraîches, pomme de terre gratinée et poire confite au vin de Porto

Harmonisation: Quinta do Crasto Superior

6E MOMENT

Madeleine Red Velvet

Une interprétation contemporaine du classique Red Velvet, aux textures délicates et aux fruits rouges

Harmonisation: Quinta do Portal Moscatel do Douro

CAFÉ OU THÉ AVEC MIGNARDISES

MINUIT

Raisins secs et Vin mousseux Dinamite Blanc de Blancs
Bruto Nature Réserve

260€
p/personne

DÉJEUNER DU NOUVEL AN
UNE NOUVELLE ANNÉE À TABLE

AMUSE-BOUCHE

Saumon fumé & mangue
Tartare de mangue, saumon fumé et notes fraîches

ENTRÉE

Velouté Dubarry
Crème veloutée de chou-fleur, champignons shimeji et délicates notes aromatiques

POISSON

Cabillaud confit
Croustillant d'Avintes, légumes frais et huile aux herbes

VIANDE

Gigot d'agneau confit
Riz aux abats, purée crémeuse de fanes de navet et jus aromatique

DESSERT

Duo de citron vert & fromage
Textures de citron vert et de fromage, coulis de fraise et fruits rouges

BOISSONS NON INCLUSES

135€
p/personne



MENU DU NOUVEL AN 1ER JANVIER



CONTACTS

Informations & Réservations

Localisation

Praça Ribeira 17
4050-513 Porto

Téléphone

+351 229 766 040
+351 966 047 000

Site web

www.casazogbi.com

E-mail

reception@casazogbi.com