
PROGRAMA NATAL 2026-2027
CASA
ZOGBI
HOTEL



CELEBRE O NATAL CHEIO DE ENCANTO E TRADIÇÃO

Nesta época mágica, a Casa Zogbi Hotel convida-o a celebrar o Natal num ambiente acolhedor e requintado, onde cada detalhe reflete o verdadeiro espírito da temporada.

Entre os aromas festivos e sabores autênticos, viva momentos de partilha e conforto à beira do Douro.

Desfrute de uma estadia encantadora, onde a elegância encontra-se com a tradição, desde o jantar de Consoada cuidadosamente preparado, ao almoço de Natal repleto de sabores portugueses.

Um refúgio perfeito para celebrar com quem mais ama, num cenário que combina calor humano, gastronomia de excelência e a magia única desta quadra.

PROGRAMA 1 NOITE

- 1 noite de alojamento em quarto duplo/twin (dias 24 para 25 de Dezembro)
- Pequeno almoço à la carte (dia 25 de Dezembro)
- Tratamento Vip no quarto chegada
- Welcome Drink no Bar Ribeira 17
- Jantar de Consoada (dia 24 de Dezembro)
- Almoço de Natal (dia 25 de Dezembro)



OFERTAS

Bebidas incluídas
Seleção de vinhos do hotel, cerveja, refrigerantes,
água e café ou chá.



PREÇO

Por Pessoa

317€





TERMOS E CONDIÇÕES

Esta oferta é válida para reservas confirmadas entre 10/10/2026 e 23/12/2026 (ambas inclusive) com a tarifa "Christmas Package";

As tarifas indicadas incluem todos os impostos, exceto o imposto municipal (taxa turística);

As tarifas são válidas para as datas, ocupação e duração mínima de estadia indicadas, baseadas nos dados cambiais mais recentes. A tarifa indicada na sua confirmação encontra-se na moeda oficial do hotel e será cobrada a esse valor no momento do check-in;

O desconto adicional de 10% para reservas até 15 de novembro, está disponível apenas para reservas diretas ou através do nosso site;

As reservas estão sujeitas à disponibilidade;

Esta oferta permite cancelamento gratuito até 01 de Dezembro de 2026 ("Prazo de cancelamento grátis"). Se o cancelamento for realizado depois de o Prazo de cancelamento grátis terminar (ou seja, menos de 23 dias antes da chegada), o hotel reserva-se o direito de cobrar o valor total da estadia e não serão aceites cancelamentos ou alterações.

A oferta não pode ser utilizada em conjunto com outras ofertas, descontos ou promoções, nem pode ser trocada por dinheiro ou outro serviço.

As tarifas para noites extras, disponíveis para entrada antecipada ou estadia prolongada, estão sujeitas a taxas adicionais e a disponibilidade.

A oferta mencionada está sujeita às diretrizes governamentais e de saúde vigentes à data da estadia.

TERMOS E CONDIÇÕES

CONDIÇÕES DE CANCELAMENTO DE RESERVA
As reservas podem ser canceladas até dia 30/11/2026 sem qualquer penalização, pelo que caso tenha sido efetuado depósito, o mesmo será reembolsado na totalidade.
Para cancelamento até 15/12/2026 o valor do depósito efetuado, em caso de cancelamento não será reembolsado. Para cancelamentos após o dia 15/12/2026 não haverá lugar a qualquer reembolso.

CONDIÇÕES GERAIS DE RESERVA
A confirmação da reserva fica condicionada ao depósito de 50% do valor de reserva até 30/11/2026. Após essa data a confirmação das reservas fica condicionada ao depósito imediato de 50% do valor da reserva. Em qualquer caso, o valor total do programa deve ser pago integralmente até dia 15/12/2026.

O Hotel reserva-se o direito de cancelar a reserva, se um ou mais depósitos solicitados não sejam rececionados dentro dos prazos estabelecidos. O pagamento pode ser efetuado através de transferência bancária.



O pagamento pode ser efetuado através de transferência bancária.
O pagamento através de transferência bancária deverá ser efetuado para:
Banco: Millennium BCP
Para transferências bancárias em Euros (IBAN): PT50 0033 0000 4559 3972 636-05
Swift Code: BCOMPTPL

Obrigatoriedade de envio do comprovativo de pagamento / ordem do banco, com montante e data de execução.



MENU
CEIA DE NATAL

COUVERT

AMUSE BOUCHE
Chamuça delicada de Legumes
Caril de ají amarillo e notas aromáticas

ENTRADA
Salada morna de Polvo
Torricado crocante, azeite virgem extra e ervas frescas

PEIXE
Lombo de Bacalhau confitado
Emulsão suave, crocante de papoila, azeitona esmagada e legumes de estação

CARNE
Coxa de Peru confitada lentamente
Arroz cremoso de frutos secos, aromas de Natal e ervas aromáticas

SOBREMESA
Duo de Doces Natalícios
Uma interpretação contemporânea dos sabores tradicionais de Natal

MENU
ALMOÇO DE NATAL

COUVERT

AMUSE BOUCHE
Muhammara
Creme aveludado de pimentos assados, noz e especiarias

ENTRADA
O nosso Farrapo Velho
Uma interpretação delicada de um clássico da tradição portuguesa

PEIXE
Polvo braseado
Microlegumes, ervas frescas e jus delicado

CARNE
Carré de Borrego
Cozinhado lentamente, envolto em ervas aromáticas e acompanhado de microlegumes

SOBREMESA
Arroz-Doce · Texturas de Tradição
Uma interpretação contemporânea do clássico natalício, em diferentes texturas





OBRIGADO

TELF: +351 229 766 040

reception@casazogbi.com

www.casazogbi.com