

SCARLETT

WINE & FOOD

New Year's Eve
Menu



SCARLETT

WINE & FOOD

RÉVEILLON GREAT GATSBY

Entra na era dourada do jazz, cocktails e pura decadência. Inspirada na elegância e extravagância dos anos 1920, o Réveillon inspirado em Great Gatsby será uma noite de glamour intemporal, champanhe e uma celebração digna do próprio Jay Gatsby. Veste-te para deslumbrar e prepara-te para dançar até à chegada do novo ano.

LOCALIZAÇÃO

- Restaurante SCARLETT no Hotel Hospes Infante Sagres Porto
- 225€ por pessoa | Inclui jantar, entretenimento e brinde de meia-noite
- 285€ por pessoa | Inclui harmonização de vinhos

DESTAQUES DA EXPERIÊNCIA

- Champanhe de boas-vindas & bar de ostras
- Menu de cinco pratos inspirado na Art Déco
- Banda de jazz ao vivo
- Cocktails ao estilo dos anos 20 (French 75, Sidecar, Gin Rickey)
- Espaço glamoroso para fotos com adereços vintage
- Explosão de confettis à meia-noite e brinde com champanhe
- DJ set com eletro-swing & clássicos

ENTRETENIMENTO & AMBIENTE

- Quarteto de jazz ao vivo a partir das 20h
- Pista de dança com DJ set a partir da meia-noite
- Decoração estilo Art Déco em preto, dourado e cristal
- Máscaras disponíveis para os convidados

DRESS CODE

- Glamour dos anos 1920 & traje formal (Black Tie)
- Penas, lantejoulas, pérolas, smokings, luvas de seda e gravatas

RESERVAS DISPONÍVEIS ATÉ 28 DE DEZEMBRO

EARLY-BIRD ATÉ 15 DE DEZEMBRO:

Inclui uma garrafa de vinho selecionado por reserva

A GATSBY NEW YEAR'S EVE

Step into the golden age of jazz, cocktails, and pure decadence. Inspired by the elegance and extravagance of the 1920s, A Gatsby New Year's Eve is a night of timeless glamour, sparkling champagne, and celebration worthy of Jay Gatsby himself. Dress to dazzle, and prepare to dance your way into the new year with style and flair.

LOCATION

- Restaurant SCARLETT at Hotel Hospes Infante Sagres Porto
- €225 per person | Includes dinner, entertainment & midnight toast
- €285 per person | Includes wine pairing

EXPERIENCE HIGHLIGHTS

- Welcome champagne & oyster bar
- Five-course Art Deco-inspired menu
- Live jazz band
- 1920s-style cocktails (French 75, Sidecar, Gin Rickey)
- Glamorous photo corner with vintage props
- Midnight confetti explosion & champagne toast
- DJ set until late with electro-swing & classics

ENTERTAINMENT & ATMOSPHERE

- Live jazz quartet from 8pm
- Dance floor with DJ set from midnight
- Deco-style décor in black, gold & crystal
- Masquerade corner optional for guests

DRESS CODE

- 1920s Glamour & Black Tie
- Think feathers, sequins, pearls, tuxedos, silk gloves, and bow ties.

BOOKING AVAILABLE UNTIL DECEMBER 28TH

EARLY-BIRD BEFORE DECEMBER 15TH:

Includes one complimentary bottle of selected wine per reservation

MENU RÉVEILLON

31 de dezembro – a partir das 19h

Clássicos refinados com um toque dos anos 20

Amuse-bouche

Ovos de Codorniz recheados com Emulsão Trufada e finalizados com Caviar

Entrada

Bisque de Lavagante com Espuma de Nata perfumada em Cognac

Prato Principal

Peixe

Filete de Pregado Corado em Manteiga Noisette, Mousseline de Funcho e Beurre Blanc ao Champagne

Carne

Tornedó de Novilho Maturado, Puré de Batata Fumada, Jus de Trufa e Legumes Glaceados

Sobremesa

Paris-Brest em Pâte à Choux Crocante, Crème Praliné e Folha de Ouro Alimentar

Para Brindar à Meia-noite

Mini Tarteletes de Limão Merengado, Macarons Artesanais, Espresso Martinis

MENU RÉVEILLON

31st December – from 7PM

Elevated Classics With a 1920s Twist

Amuse-bouche

Truffled Deviled Quail Eggs with Caviar

Starter

Lobster Bisque with Cognac cream

Main Course

Fish

Turbot with Champagne Sauce & Fennel

Meat

Roasted Beef Tenderloin, Smoked Potato Purée & Glazed Seasonal Vegetables Truffle Jus

Dessert

Gold Leaf Paris-Brest with Praline Cream

Midnight Treat

Mini Lemon Pies, Macarons, Espresso Martinis

NOTA: Menu vegetariano e vegano disponível mediante pedido

NOTE: Vegetarian & vegan menu upon request