CHRISTMAS

MENUS & PACKAGES

DISCOVERY HOTEL MANAGEMENT

VILLA C BOUTIQUE HOTEL · DOURO PALACE HOTEL & SPA · PALÁCIO DA LOUSÃ BOUTIQUE HOTEL · MONTE REAL HOTEL • SPA · DOLCE HOTELS AND RESORTS BY WYNDHAM CAMPOREAL LISBOA · RAMADA BY WYNDHAM LISBON · CROWNE PLAZA BY IHG Caparica Lisbon · SANTIAGO HOTEL · THE PATIO SUITE HOTEL

A CHRISTMAS TO ENJOY WITH FAMILY

Christmas is about coming together, enjoying special flavours and creating lasting memories. It is a time to slow down, gather with family and savour the joy of being together.

This festive season, DHM hotels have prepared a selection of Christmas menus and experiences designed for the whole family, combining exceptional dining, comfort and memorable moments.

From the north to the south of Portugal, discover different ways to celebrate, always with the best of Portuguese cuisine, welcoming atmospheres and the unique character of each destination.

From Christmas lunches and dinners to special stays and festive experiences, find the perfect way to celebrate Christmas with your loved ones.

Explore our festive offerings and choose the perfect setting to celebrate, share special moments and create lasting memories together.

PALÁCIO DA LOUSÃ
BOUTIQUE HOTEL

CHRISTMAS PACKAGE

2 NIGHT | 2 ADULTS
From €640

Accommodation Package:
Valid from 23 to 26 December 2026.

Includes:
Accommodation in any room type, on a Bed & Breakfast basis,
with the free cancellation rate;
Christmas Eve dinner and Christmas Day lunch.

PALÁCIO DA LOUSÃ
BOUTIQUE HOTEL

CHRISTMAS DAY LUNCH BUFFET

CHEF'S WELCOME

Wild boar croquette with mustard

BUFFET

Traditional Portuguese rooster soup
A selection of simple and composed salads
A selection of Portuguese savoury bites
Vegetable quiche
Cold cuts
Portuguese cheeses
Homemade Portuguese meat loaf (Bola de Carne)

FISH COURSE

Traditional Portuguese Roupa Velha (shredded cod with potatoes and cabbage)

MEAT COURSE

Wood-fired oven-roasted suckling goat with baby potatoes and giblet rice

DESSERT SET

Traditional Portuguese Bolo-Rei cake
Traditional Portuguese Bolo-Rainha cake
Traditional Portuguese sponge cake (Pão de Ló)
Ovar-style sponge cake (Pão de Ló de Ovar)
Chocolate cake
An assortment of mini pastries
Portuguese-style French toast (Rabanadas)
Portuguese vermicelli pudding (Aletria)
Portuguese egg pudding
Traditional Portuguese baked custard (Tigelada)

€70

per person

Drinks are not included. Price applies to Christmas Day lunch only; accommodation and packages are not included.

PALÁCIO DA LOUSÃ
BOUTIQUE HOTEL

CHRISTMAS DINNER BUFFET

BUFFET

Arancini with alheira sausage and apple
Pumpkin velouté with tarragon oil and toasted almonds
Traditional Portuguese Christmas cod (Bacalhau Cozido com Todos)
Crispy turkey with mushrooms, honey-roasted sweet potatoes, walnuts and thyme sauce

DESSERT SET

Traditional Portuguese Bolo-Rei cake
Chocolate Bolo-Rei cake
Traditional Portuguese sponge cake (Pão de Ló)
Moist Portuguese sponge cake
Chocolate meringue
Portuguese egg yolk sweets (Papos de Anjo)
Traditional Christmas Yule log
Portuguese-style French toast (Rabanadas)
Portuguese vermicelli pudding (Aletria)
Portuguese floating island dessert (Farófias)
Traditional Portuguese baked custard (Tigelada)
Chocolate brownie
Portuguese custard (Leite-Creme)

€70

per person

Drinks are not included. Price applies to Christmas Eve dinner only; accommodation and packages are not included.

PALÁCIO DA LOUSÃ
BOUTIQUE HOTEL

TERMS & CONDITIONS

Full prepayment of the total reservation amount is required.

Free cancellation is available up to 15 days before arrival.

Cancellations made less than 15 days before arrival will incur a charge of 100% of the total reservation amount.

In the event of a no-show, 100% of the total reservation amount will be charged.

This package cannot be combined with any other current offers.

The children's supplement (50% of the adult rate) must be paid directly at the hotel.

VAT included.

MENUS E PROGRAMAS DE

NATAL

DISCOVERY HOTEL MANAGEMENT

VILLA C BOUTIQUE HOTEL · DOURO PALACE HOTEL & SPA · PALÁCIO DA LOUSÃ BOUTIQUE HOTEL · MONTE REAL HOTEL • SPA · DOLCE HOTELS AND RESORTS BY WYNDHAM CAMPOREAL LISBOA · RAMADA BY WYNDHAM LISBON · CROWNE PLAZA BY IHG Caparica Lisbon · SANTIAGO HOTEL · THE PATIO SUITE HOTEL

UM NATAL PARA VIVER EM FAMÍLIA

O Natal é feito de encontros, de sabores especiais e de momentos que ficam na memória. É tempo de abrandar, reunir a família e aproveitar o prazer de estar juntos.

Para esta época, os hotéis DHM prepararam uma seleção de menus e programas de Natal pensados para toda a família, com propostas que combinam gastronomia, conforto e experiências especiais.

De Norte a Sul de Portugal, descubra diferentes formas de celebrar, sempre com o melhor da gastronomia portuguesa, ambientes acolhedores e a identidade única de cada destino.

Entre almoços e jantares de Natal, estadias especiais e programas pensados para esta época, encontre a proposta ideal para viver o Natal em família.

Explore as nossas opções e escolha o cenário perfeito para celebrar, partilhar e criar memórias juntos.

PALÁCIO DA LOUSÃ
BOUTIQUE HOTEL

PROGRAMA DE NATAL

2 NOITES | 2 ADULTOS
A partir de 640€

Programa com Alojamento:
Válido de 23 a 26 de dezembro de 2026.

Inclui:

Alojamento em todas as tipologias em tarifa free, regime Bed & Breakfast; jantar de consoada e almoço de dia 25.

*Bebidas não incluídas

PALÁCIO DA LOUSÃ
BOUTIQUE HOTEL

ALMOÇO DE NATAL
BUFFET

BOAS-VINDAS DO CHEF
Croquete de javali e mostarda

BUFFET
Canja de galo
Saladas simples e compostas
Seleção de salgados portugueses
Quiche de legumes
Carnes frias
Queijos nacionais
Bola de carne caseira

PRATO DE PEIXE
Roupa Velha tradicional

PRATO DE CARNE
Cabrito assado no forno a lenha com batatinha e arroz de miúdos

SET DE SOBREMESAS
Bolo-rei
Bolo-rainha
Pão de ló
Pão de ló tipo Ovar
Bolo de chocolate
Miniaturas variadas
Rabanadas
Aletria
Pudim de ovos
Tigelada

70€

por pessoa*

Sem bebidas incluídas. Valor apenas para almoço, sem estadia nem Programa incluídos.

PALÁCIO DA LOUSÃ
BOUTIQUE HOTEL

JANTAR DE NATAL

BUFFET

Arancini de alheira e maçã
Creme de abóbora, azeite de estragão e amêndoa torrada
Bacalhau cozido com todos
Peru crocante com cogumelos e batata-doce assada em mel e nozes e molho de tomilho

SET DE SOBREMESAS

Bolo-rei
Bolo-rei de chocolate
Pão de ló
Pão de ló húmido
Merengue de chocolate
Papos de anjo
Tronco de Natal
Rabanadas
Aletria
Faró ias
Tigelada
Brownie de chocolate
Leite-creme

70€

por pessoa*

*sem bebidas incluídas. Valor apenas para jantar de consoada, sem estadia nem programas incluídos.

CONDIÇÕES

CONDIÇÕES DE RESERVA

Pré-pagamento de 100% do valor total da reserva.
Cancelamento sem custos até 15 dias antes da data de chegada. Em caso de cancelamento tardio, o hotel cobrará 100% da totalidade da reserva. Em caso de não comparência, o hotel cobrará 100% da totalidade da reserva.
Programa não acumulável com outras ofertas em vigor.
IVA incluído.