FORTE DE GAIA

HOTEL PORTO

O CLUBE PRIVADO MAIS ELEGANTE DA ÚLTIMA NOITE DO ANO 2026



UMA CELEBRAÇÃO DE ELEGÂNCIA, SABORES E MÚSICA, REPLETA DE MOMENTOS INESQUECÍVEIS.

Midnight Society

31.12.2026

FORTE DE GAIA
HOTEL PORTO

Midnight Society

Uma noite singular. Uma experiência inesquecível. Memórias para a eternidade.

Na última noite do ano, as portas do Forte de Gaia abrem-se para uma celebração envolta em mistério, elegância e experiências inesperadas.

Entre uma experiência gastronómica excecional, música envolvente e brindes que assinalam a chegada de um novo ano, cada detalhe foi pensado para transformar esta noite numa ocasião memorável.

Mais do que celebrar a passagem de ano, viva o privilégio de uma noite extraordinária, onde a elegância se revela nos detalhes e os melhores momentos permanecem muito depois da meia-noite.

Fica o nosso convite. Entre na MIDNIGHT SOCIETY e dê as boas-vindas a 2027 com distinção.

FESTA DE PASSAGEM DE ANO

Jantar de Réveillon e festa com bar aberto até às 2 da manhã

350€ POR PESSOA

Para mais informações, reservas e condições de pagamento, por favor contactar: 220 157 540 ou eventos@fortedegaia.com

MS

FORTE DE GAIA

HOTEL PORTO

Midnight Society

31.12.2026

19H30

Welcome Drink à chegada no Roxo Bar

21H00

Jantar de Réveillon no Renata Restaurant & Terrace

00H00

Champagne e Uvas Passas

00H30

Ceia de Ano Novo

DJ e Bar Aberto até às 2h00

Dress Code – Dress to Impress

FORTE DE GAIA
HOTEL PORTO

Midnight Society

31.12.2026

Welcome Drink

19H30

CANAPÉS

Blinis de salmão Gravlax e caviar de balsámico

Bolo levedo com maionese de wasabi, tártaro de novilho e ovo codorniz

Capucinha com tártaro de beterraba e aioli de caril

Cone salgado com recheio de sapateira e ovas de salmão curadas

Crostini com ragoût de cogumelos shitake e frango e queijo ilha

Tartelete de foie com redução de porto

Sandes de tramesini com vitelo tunnato com presunto

Pão de ló com frango marinado e pele crocante

FORTE DE GAIA
HOTEL PORTO

Midnight Society

31.12.2026

Jantar de Reveillón

ENTRADA

Ostra, clarificado de tomate, caviar de tomate vermelho e pepino em mirim
Ravioli de queijo da Serra e molho de Pancetta e figos

PEIXE

Salmonete, molho de fígados, puré de Topinambur e nabos glacedos

CARNE

Lombo de Novilho com cappuccino de trufas e sweet and sour de shimeji

SOBREMESA

Namelaka de Trufa, Caviar de Romã e Gelado de Baunilha Bourbon



Para reservas: 220 157 540 ou eventos@fortedegaia.com

Todos os alimentos são preparados na cozinha onde nozes, glúten e outros alimentos alergénios estão presentes.
Se possui alguma restrição alimentar ou alergia, por favor informe um dos membros da nossa equipa.