

IPG

**Politécnico
da Guarda**
Polytechnic
of Guarda

RELATÓRIO DE ESTÁGIO

Licenciatura em Comunicação e Relações Públicas

Sara Sofia Barroso Gonçalves

Dezembro | 2013

Ficha Técnica

Identificação

Nome: Sara Sofia Barroso Gonçalves

Número de Aluna: 5007039

Curso: Comunicação e Relações Públicas

Estabelecimento de Ensino: Instituto Politécnico da Guarda

Escola Superior de Educação Comunicação e Desporto

Orientador: Mestre Handerson Engrácio

Local de Estágio

Instituição: Vidago Palace Hotel

Morada: Parque de Vidago, Apartado 16 5425-307 Vidago - Portugal

Telefone: 276990920

Site: www.vidagopalace.com

Supervisora: Maria Manuela Bártolo de Sá

Cargo: Responsável E-Commerce

Período de Estágio: 3 Meses (05 de agosto a 01 de novembro)

“Tudo vence uma vontade obstinada, todos os obstáculos abate o homem que integrou na sua vida o fim a atingir e que está disposto a todos os sacrifícios para cumprir a missão que a si próprio se impôs. Atento ao mundo exterior, para que não falte nenhuma oportunidade de pôr em prática o pensamento que o anima, não deixa que ele o distraia da tensão interna que lhe há-de dar a vitória; tem os dotes do político e os dotes do artista, quer modelar o mundo segundo o esquema que ideou.

Não se trata, claro, de um triunfo pessoal; em história da cultura não há triunfos pessoais; ou a vontade é pura e generosa, nitidamente orientada ao bem geral, ou mais cedo, mais tarde, se há-de quebrar contra vontades de progresso mais fortes que ela. Que o querer tenha sua origem e seu apoio em coração aberto à nobreza, à beleza e à justiça; de outro modo é apenas gume fino e duro de faca; por isso mesmo frágil, na sua aparente penetração e resistência. Vontade inteligente, e não manhosa, altruísta, e não virada ao sujeito, pedagógica, e não sedenta de domínio; a esta pertencem os séculos por vir: é a voz a que surgem; a outra estabelece os muros que ainda tentam defender o passado.”¹

[Agostinho da Silva]

¹ <http://www.luso-poemas.net/modules/news03/article.php?storyid=1894>

Agradecimentos

Com a conclusão do meu relatório de estágio é chegado o momento de exprimir o meu, profundo agradecimento a todas as pessoas que contribuíram de forma direta ou indirecta, para a realização deste trabalho.

Em primeiro lugar, desejo agradecer ao Instituto Politécnico da Guarda e a todos os docentes, pela oportunidade de formação que me proporcionaram e por todos os conhecimentos que me transmitiram.

O meu agradecimento ao meu orientador de estágio Professor Handerson Engrácio por toda a dedicação, compreensão e empenho que demonstrou ao longo de todo o processo, ajudando-me assim a concluir com sucesso este sonho.

De seguida envio um agradecimento especial ao Vidago Palace Hotel e aos seus colaboradores por me terem recebido e acolhido tão bem ao longo do estágio. Especialmente à minha orientadora Manuela Bártolo por todo o carinho e dedicação para comigo e pelo apoio e amizade incondicional que me deu ao longo dos três meses.

Quero também fazer um especial agradecimento á Dra. Paula Marques Diretora do Vidago Palace Hotel, e ao Senhor Engenheiro António Simões Diretor Geral de Turismo por todo o apoio e confiança que depositaram em mim e no meu trabalho assim como pela grande oportunidade que me proporcionaram. Agradeço-lhes também por tornarem esta experiência inesquecível, por me auxiliarem e terem feito de mim uma pessoa e profissional melhor.

Um muito obrigado aos meus pais e ao meu namorado que, ao longo destes três anos, lutaram e esforçaram-se para me oferecerem o melhor. Sem vocês e sem o vosso apoio não conseguiria atingir os meus objetivos. O vosso incondicional suporte fez com que realizasse um grande sonho. Um especial agradecimento também a toda a minha família, pelo apoio e carinho demonstrado.

Aos meus amigos, em especial à Inês um grande obrigado, por toda a ajuda, pela amizade e por tudo que vivenciei ao longo de três anos na vossa companhia. Não faria sentido se fosse de outra forma.

O meu sincero obrigado a todos! Sem vocês nada disto teria sido possível.

Resumo

O estágio curricular assinala o fim de uma importante etapa da minha vida: a conclusão da Licenciatura em Comunicação e Relações Públicas.

Neste relatório descrevo as atividades que realizei no Vidago Palace Hotel, entre as quais destaco a elaboração de documentos de suporte à comunicação e identidade visual da marca, atividades de apoio ao gabinete de marketing e vendas através do atendimento ao cliente e de apoio à área de publicidade interna e externa do hotel.

Estas ações são descritas ao longo do relatório, com o objectivo de transmitir os conhecimentos e práticas que adquiri durante esta etapa.

Palavras-chave: Vidago Palace Hotel; Departamento de Comunicação e Marketing; Publicidade; Relações Públicas.

Índice Geral

Glossário	vii
Introdução	1
Capítulo I - Vidago Palace Hotel	
1.1. Contextualização Histórica	4
1.2. Os Espaços e Serviços do Vidago Palace Hotel.....	5
1.2.1. Spa Termal	5
1.2.2. O Golfe.....	6
1.2.3. O Centro de Conferências	6
1.2.4. Quartos e Suites.....	6
1.2.5. Restaurantes e Bares.....	7
1.2.6. Armazéns de Manutenção	7
1.2.7. Atividades no Hotel.....	8
1.3. Missão e Valores	9
1.4. Estrutura Física – Ergonomia.....	10
1.5. Estrutura Hierarquica – Organograma	11
1.6. Identidade Visual.....	11
1.7. Comunicação Interna e Externa	13
1.8. Comunicação de crise.....	15
1.9. Análise Swot	16
Capítulo II - O Estágio	
2.1. Plano de estágio.....	19
2.2. Cronograma.....	19
2.3.1. Criação e Gestão de páginas nas redes sociais	21
2.3.2. Edição e Tratamento de imagem.....	21
2.3.3. Trípticos Promocionais	22
2.3.4. Criação de <i>layouts</i> para os Menus:.....	23
2.3.5. Criação de <i>Banner</i> de Assinatura:	24
2.3.6. Flyers.....	24
2.3.7. Comunicado de imprensa	26
2.3.8. <i>Press Kit; Factsheet; Dossiê</i> de Apresentação.....	27
Reflexão Final	28
Bibliografia	30
Anexos	

Índice de Figuras

Figura 1 – Gabinete de Comunicação e Marketing	10
Figura 2 - Logótipo da Instituição	12
Figura 3 - Banner de assinatura	24

Índice de Tabelas

Tabela 1 – Análise SWOT	17
Tabela 2 – Cronograma	20

Glossário

Barman: Profissional que prepara bebidas alcoólicas.

Belle Époque: Foi uma época marcada por profundas transformações culturais que fez com que surgisse novos ideais e novos modos de viver o quotidiano. Período de cultura cosmopolita na história da Europa que começou em 1871 e durou até a eclosão da Primeira Guerra Mundial em 1914.

Birdwatching: Atividade que consiste em observar e fotografar aves no seu habitat natural.

Grip: Termo usado para a colocação das mãos no taco de golfe.

Leading Hotels of the World: “é uma organização de hospitalidade que representa mais de 450 dos melhores hotéis, resorts e spas do mundo, localizados em mais de 80 países. Sendo uma das maiores marcas internacionais de hotelaria de luxo, a firma mantém escritórios de marketing e vendas em 24 mercados no globo. Desde 1928, a reputação da companhia deriva dos padrões de qualidade e excelência exigida dos seus hotéis e spas membros, os quais devem passar por uma rigorosa e anónima inspeção, cobrindo mais de 800 critérios isolados.”²

Newsletters: Boletim informativo, enviado por correio electrónico com as principais novidades da organização

Par 72: Número de tacadas estimado para o golfista completar todos os buracos.

Putter: É um tipo de taco usado por quem pratica golfe.

Segway: Equipamento eléctrico de duas rodas lado a lado, que serve como meio de transporte.

Sommelier: Profissional especializado na área dos vinhos.

Swing: É o movimento que o corpo executa juntamente com o taco, para dar a tacada final durante uma partida de golfe..

² http://pt.wikipedia.org/wiki/The_Leading_Hotels_of_the_World

Introdução

Para concluir a minha Licenciatura em Comunicação e Relações Públicas foi necessária a realização de um estágio curricular com a duração de três meses.

Esse estágio curricular decorreu no Vidago Palace Hotel, mais especificamente no Gabinete de Comunicação e Marketing, onde pude desenvolver várias competências adquiridas ao longo do curso de Comunicação e Relações Públicas.

Foi precisamente no Vidago Palace Hotel que dei os meus primeiros passos e onde tive a oportunidade de adquirir algumas noções que contribuíram para o meu desenvolvimento como futura profissional de Relações Públicas.

O relatório de estágio que elaborei encontra-se organizado em dois capítulos:

No primeiro capítulo faço a caracterização do Vidago Palace Hotel e da sua história, posteriormente apresento uma caracterização da organização, dando especial enfoque às funções de relações públicas que o Gabinete de Comunicação e Marketing (departamento onde estive integrada durante os três meses de estágio curricular) pratica no hotel.

No segundo capítulo, começo por dar uma breve explicação do plano de estágio (Anexo I) que a minha orientadora estipulou para o meu estágio. De seguida faço a descrição de todas as ações desenvolvidas por mim ao longo dos três meses.

No final destes capítulos exponho uma reflexão final, dando a conhecer tudo o que foi adquirido com a realização deste estágio, fazendo uma apreciação crítica do mesmo.

No decorrer do relatório procurei aprofundar os meus conhecimentos recorrendo a bibliografia necessária para o desenvolvimento de conteúdos.

Das várias definições sobre Relações Públicas, destaco especialmente esta, porque revela bem o que é o trabalho de um profissional de Relações Públicas “É a promoção da boa imagem de empresas ou instituições perante o público interno e externo. Executa a estratégia de comunicação de uma empresa, instituição ou órgão público. Para isso, transmite informações e orientações sobre seus valores, objetivos, ações, produtos e serviços para os funcionários, clientes, consumidores e fornecedores. Planeja e desenvolve programas e instrumentos para a comunicação organizacional interna e externa. É ele quem cria programas de integração com a comunidade e

organiza atividades promocionais. Formula ações para o bom relacionamento da organização com os diferentes públicos.”³

³ <http://guiadoestudante.abril.com.br/profissoes/comunicacaoinformacao/relacoes-publicas-688024.shtml>

Capítulo I

O Vidago Palace Hotel



Este primeiro capítulo tem como objetivo dar a conhecer a Instituição Hoteleira onde realizei o meu estágio curricular.

Para dar início a este capítulo começo com uma breve apresentação de alguns conceitos intimamente ligados com o Vidago Palace Hotel: a sua história, imagem, composição, objetivos, missão e valores. Para a realização deste capítulo baseie-me na informação fornecida pela Instituição.

1.1. Contextualização Histórica

Sendo o Vidago Palace Hotel um hotel conceituado com história que remonta há 100 anos, considere importante realizar uma contextualização histórica do mesmo, e abordar também os espaços e serviços que o hotel disponibiliza.

Deste modo recorri a documentação interna disponibilizada pelo hotel de forma a tornar fidedigna a minha informação.

O Vidago Palace Hotel está situado na Vila Termal de Vidago que pertence ao concelho de Chaves. Esta vila é nacional e internacionalmente conhecida devido às famosas águas de Vidago que contém características que as tornam únicas e impossíveis de copiar ou reproduzir (hipersalinas, gasocarbónicas e bicarbonatadas). Esta água é de uma alcalinidade superior a qualquer água portuguesa, excedendo também em alcalinidade as águas de *Vichy*.

Inaugurado a 6 de Outubro de 1910, após a instauração da Primeira República Portuguesa, no fim da *Belle Époque*, numa propriedade arborizada de vários hectares, o Vidago Palace foi desde logo muito apreciado pela elite portuguesa da época, tendo-se transformado num lugar emblemático.

Durante o período do Pós II Guerra Mundial, a fama do Vidago Palace permanece e intensifica-se com frequência, nos anos 50 e 60, de famílias abastadas que apreciavam as festas nele organizadas e os longos passeios no bosque que envolve o palácio.

A combinação de um palácio com cuidados termais e um golfe de luxo acaba por colocar o Vidago Palace entre as estâncias europeias de maior prestígio.

Em 2006 encerra as portas, para uma reconstrução total, mantendo só a fachada original que tão bem o caracteriza.

Em 2010, após vários anos de trabalho, o Hotel volta a abrir as suas portas com o esplendor, o serviço e a convivialidade que fizeram a sua fama, propondo os serviços de um hotel de 5 estrelas, sob a chancela Leading Hotels of the World.⁴

Os principais responsáveis por este renascer são: os arquitetos de interiores, José Pedro Lopes Vieira & Diogo Rosa Lã, que imaginaram a decoração dos espaços interiores e o arquiteto Álvaro Siza Vieira, que criou o novo Spa e o Club House.

O hotel tem como objectivo fazer lembrar a arte de viver das grandes casas aristocráticas da *Belle Époque*, valorizando a sua herança arquitectónica.⁵

1.2. Os Espaços e Serviços do Vidago Palace Hotel

O Vidago Palace Hotel, possui uma área envolvente de grandes dimensões, o que lhe permite oferecer aos clientes uma grande variedade de espaços e serviços.

De seguida apresentam-se todos os espaços e serviços que o Hotel contempla.

1.2.1. Spa Termal

O Spa do Vidago Palace Hotel encontra-se entre os 100 hectares de cedros perfumados, pinhos e azevinhos e foi construído no prolongamento do hotel.

O Spa tem uma estrutura ultra-moderna de linhas puras, um espaço que contrasta com a arquitetura clássica do hotel. No interior, o mármore é branco, as linhas são direitas, a arquitetura rigorosa e o mobiliário simples, tendo este sido distinguido como um Leading Spa pela The Leading Hotels of The World.

A exclusividade de Vidago está na sua história e na propriedade das suas águas, extraídas do subsolo granítico e reconhecidas pelas suas curas terapêuticas, requisitadas pela realeza da época e atualmente por toda a sociedade.⁶

⁴ Significado no Glossário

⁵ Adaptado de documentação interna fornecida pelo hotel

⁶ Adaptado de documentação interna fornecida pelo hotel

1.2.2. O Golfe

Redesenhado por Cameron & Powell, o antigo campo de golfe do Vidago Palace renasce incorporando os mais exigentes standards internacionais. A reconstrução do campo de golfe decorreu num terreno renovado e preparado para os 18 buracos, par 72 com 6.308m de extensão.

Em complemento ao campo, o Vidago Palace também tem uma Academia de Golfe com um campo de prática. Para quem deseja aperfeiçoar a sua técnica de Golfe ou aprender os seus princípios, a Clínica de Golfe está disponível e é realizada por um profissional de Golfe.⁷

1.2.3. O Centro de Conferências

O Vidago Palace Hotel consagra também um Centro de Conferências, com as instalações necessárias para a realização de eventos.

O Centro de Conferências tem espaços de diferentes dimensões, que podem ser ligados ou usados individualmente. Todos foram elegantemente decorados e completamente equipados para ir ao encontro das necessidades atuais de alta tecnologia.

No interior do Centro de Conferências, num anexo contemporâneo com vista para um pequeno lago, foi construído um auditório com 264 lugares sendo particularmente adequado para grandes conferências, simpósios médicos, lançamentos e concertos.⁸

1.2.4. Quartos e Suites

O Vidago Palace Hotel conta com um total de setenta quartos e suites de categorias diferentes, distribuídos pelos cinco pisos existentes no Hotel.

⁷ Adaptado de documentação interna fornecida pelo hotel

⁸ Adaptado de documentação interna fornecida pelo hotel

Os arquitetos José Pedro Lopes Vieira e Diogo Rosa Lã são os autores da decoração interior do hotel e deram-lhe o estilo de uma grande casa aristocrática, cheia de luz e inspiradora. São quartos acolhedores, elegantes e bastante luminosos.

Em alguns dos quartos pode-se observar objetos magníficos, que pertenciam ao Hotel antes da reconstrução.⁹

1.2.5. Restaurantes e Bares

O Hotel tem à disponibilidade um total de seis Restaurantes e Bares.

Para almoços e jantares tem à disposição o Salão Nobre e o Jardim de Inverno, para refeições mais ligeiras existe o Bar da Piscina e do Bar do Club House, para efectuar provas de diversas bebidas o Hotel tem à disposição a Adega e a Sala Quatro Estações.

O restaurante gastronómico do Vidago Palace Hotel, contém uma cozinha criativa que se inspira em pratos tradicionais e produtos locais portugueses, provenientes sobretudo da região Norte de Portugal. O Chef Rui Paula trabalha os produtos de forma contemporânea, concebendo receitas saudáveis e sem pretensões.¹⁰

1.2.6. Armazéns de Manutenção

Todos os viajantes que chegam ao Vidago Palace Hotel, têm ao dispor uma área crucial para a manutenção dos seus automóveis, esta área inclui:

- Área de lavagem;
- Área de abastecimento;
- Depósitos de 1500 lt (um para gasóleo e outro para gasolina);
- Boxe de reparações;
- Oficina equipada (com elevador de capacidade para um carro até 2500kg).¹¹

⁹ Adaptado de documentação interna fornecida pelo hotel

¹⁰ Adaptado de documentação interna fornecida pelo hotel

¹¹ Adaptado de documentação interna fornecida pelo hotel

1.2.7. Atividades no Hotel

Para os todos os hóspedes do hotel existe uma variedade de atividades que podem realizar dentro do hotel, estas atividades têm o objetivo de cativar o cliente a ficar mais tempo hospedado.

Concurso de Vinhos

O *Sommelier* do Hotel faz uma pequena introdução sobre as técnicas de prova de vinhos, de seguida os participantes fazem uma prova cega, e preencheram um questionário de escolha múltipla com todas as definições possíveis.

Aulas de Cocktail

É feita uma breve introdução sobre a história e diferentes tipos de cocktails que podem ser preparados, as principais regras e utensílios utilizados para misturar bebidas. Após uma pequena demonstração do *Barman* o cliente pode dar asas à sua imaginação e preparar o seu próprio cocktail.

Prova de Vinho do Porto

O *Sommelier* dá a conhecer o mundo do Vinho do Porto e os diferentes tipos de vinho. De seguida é feita uma prova acompanhada por chocolates.

Clínica de Golfe

Para quem deseja aperfeiçoar a sua técnica de Golfe ou aprender os seus princípios, a clínica de Golfe é realizada por um profissional de Golfe e consiste em:

- Iniciar com uma breve descrição sobre o Campo de Golfe;
- Exercícios de aquecimento;
- Aprender a Posição inicial: colocação da bola, *grip*, postura e alinhamento do corpo;
- Treino do movimento – *Swing*;
- Finalizar com a aprendizagem do jogo curto – *Putter*.

Actividades no Parque de Vidago

Para os hóspedes mais aventureiros que gostam de estar em contacto com a natureza, o hotel também proporciona um variado leque de atividades, sem qualquer custo para o hóspede:

- Passeios de bicicleta;
- Workshops de computas;
- *Birdwatching* e/ou fotografia da Natureza;
- Tiro com Arco;
- *Segway*;
- Ténis.¹²

1.3. Missão e Valores

Segundo Merhi Daychouw (2007: 35) “A missão, visão e valores, são os fundamentos de atuação de uma organização e assumi-los com convicção permitirá encontrar caminhos que levarão a empresa a onde ela quer chegar”.

A organização tem como Missão posicionar o Vidago Palace no turismo Europeu de excelência, formando uma equipa coesa e motivada, que reedite o sucesso do passado, crie experiências inovadoras e gere valor e riqueza para os acionistas e para a região, garantindo a sustentabilidade dos seus recursos exclusivos.

Os Valores do Vidago Palace Hotel, funcionam como uma bússula que todos os colaboradores devem seguir, caminhando juntos na mesma direção. Repartem-se em cinco pontos essenciais:

- **Responsabilidade e ética:** Responsabilidade e ética nos seus compromissos e formas de atuação e responsabilidade perante a comunidade e a empresa.
- **Espírito de equipa:** Unir talentos, comunicar, trabalhar para um objetivo comum. Espírito de entre ajuda, respeito e confiança no próximo.
- **Excelência:** Excelência do serviço, superação das expetativas dos clientes, criar experiências únicas e memoráveis a todos os hóspedes.
- **Inovação:** Nos serviços, produtos e progressos.
- **Paixão:** Orgulho e paixão pela área, entusiasmo, dedicação, empenho e profissionalismo.¹³

¹² Adaptado de documentação interna fornecida pelo hotel

1.4. Estrutura Física – Ergonomia

Sendo um dos objetivos das Relações Públicas desenvolver a motivação dos trabalhadores e criar um clima organizacional harmonioso e favorável é necessário recorrer à ergonomia para adaptar um conjunto de variáveis ao sistema onde o indivíduo está inserido. Só com a satisfação do público interno conseguimos satisfazer as necessidades/motivações do público externo, causar um bom impacto na opinião pública e alcançar uma posição de sucesso.

Segundo Dul e Weerdmeester “A ergonomia é a ciência aplicada ao projecto de máquinas, equipamentos, sistemas e tarefas, com o objectivo de melhorar a segurança, saúde, conforto e eficiência no trabalho.” (Dul & Weerdmeester *apud* Paschoarelli e Menezes, 2009:34).

O Vidago Palace Hotel, proporciona aos seus colaboradores espaços quentes e amplos, com toda a tecnologia necessária para desenvolver as suas funções. As cadeiras e as secretárias são confortáveis, a nível de higiene e segurança o hotel cumpre com todas a regras necessárias, e tem todas as acessibilidades precisas, o único ponto menos favorável é o facto de os escritórios não possuírem luz natural, o que os torna um sítio mais “sombrio” e cansativo



Figura 1 – Gabinete de Comunicação e Marketing
Fonte: Própria

¹³ Adaptado de documentação interna fornecida pelo hotel

1.5. Estrutura Hierárquica – Organograma

O Vidago Palace Hotel é uma entidade prestadora de Serviços Hoteleiros, que conta com um conjunto vasto de profissionais, enquadrados em departamentos diferentes. É constituído por um número aproximado de 115 profissionais.

De acordo com Laurie J. Mullins (2001:158) “ Um organograma pode mostrar, em um determinado momento do tempo, como o trabalho é dividido, as abrangências do controle, os níveis de autoridade as linhas de comunicação e as relações formais.”

Como qualquer organização o Vidago Palace Hotel também tem o seu próprio modo de distribuir e decompor as tarefas globais em subtarefas, estabelecer uma hierarquia de autoridades, bem como definir a sua estrutura interna. O organograma do hotel não foi facultado por motivos de confidencialidade.

No caso do hotel as “ordens” no gabinete onde estagiei são dadas a partir da empresa-mãe que é a Unicer, passando de seguida para a nossa Diretora Residente e de seguida para o Diretor Geral de Turismo, chegando depois ao gabinete de marketing e comunicação, onde são executadas.

1.6. Identidade Visual

A identidade visual tem um papel muito importante na atividade da organização, visto que a “identidade visual de qualquer instituição começa, em termos de comunicação, pelo seu nome e também pelo seu *slogan*, que são os elementos primários para a identificação e reconhecimento desta junto do público” (Lampreia, 1992:48).

O nome de uma organização é fundamental, pois é a designação pela qual é reconhecido no mercado. Este deve transparecer os princípios da organização e deve ser escolhido com base num pressuposto, uma vez que é através dele que o público começa a conhecer a organização.

Para Lampreia (1992:49) existem sete categorias de nome: “nome individual, associação de nomes, nome descritivo, nome abreviado, iniciais, nome fabricado, nome por analogia”. Neste caso, o nome descritivo é o que se aplica ao Vidago Palace, pois o nome permite-nos identificar claramente a que instituição nos estamos a referir.

O logótipo é outro elemento que faz parte da identidade visual, “é tradicionalmente considerado como o ponto de partida da sua política de comunicação institucional. Funciona, de certo modo, como o seu bilhete de identidade visual, onde mediante um símbolo e uma forma apresenta a personalidade e faz prova de existência da empresa” (Lampreia, 1992: 49)

O presente logótipo (figura 1) foi elaborado para representar de uma forma gráfica e simbólica o Vidago Palace Hotel, dentro de uma numa perspetiva figurativa da qual resulte uma identificação fácil e intuitiva cada vez que se vê este logótipo.

Na minha perspetiva, o logótipo do Vidago Palace Hotel é constituído por linhas retas e curvas simples, que pretende transmitir a simplicidade transparecendo delicadamente a elegância, o luxo e a classe que caracteriza o Hotel.

No logótipo são usadas as letras V de Vidago e P de Palace num tipo de letra muito sublime e elegante, transmitindo classe e requinte.



Figura 2 - Logótipo da Instituição
Fonte: Gabinete de Comunicação e Marketing

No que diz respeito às cores do logótipo, estas também transmitem simbolismo, segundo J.B.Pinheiro (1996:41) as cores “devidamente padronizadas, contribuem para a identificação da empresa. O simbolismo das cores varia de uma cultura para outra.”

O simbolismo do **Vermelho escuro** significa elegância, requinte e liderança, transmite confiança aos públicos, porque é um Hotel que prima pelo requinte. Transmite também o espírito de equipa.

Assim o simbolismo do **Dourado** ou **cor ouro** está associado ao ouro, à riqueza e a algo majestoso. Visto que o Hotel é considerado um palácio e que já foi habitado por reis e rainhas, o dourado vem dar ainda mais ênfase a algo fantasioso dos típicos “contos de fadas”, dando a entender aos diferentes públicos que enquanto ficarem no Hotel também serão reis e rainhas.

Na minha opinião, o presente logótipo enquadra-se perfeitamente, pois identifica de forma clara a instituição em causa, a elegância e luxo que o hotel pretende transmitir. Tendo em atenção que a Instituição tem uma boa imagem e posição a nível nacional e internacional deve assim diferenciar-se das demais unidades hoteleiras.

O slogan é o terceiro elemento que compõe a identidade visual, “é utilizado também na comunicação empresarial, não para promover os produtos, mas com a finalidade de reforçar a mensagem do logótipo, exprimindo a filosofia da empresa” (Lampreia, 1992: 53). Neste sentido, o *slogan*, deve ser uma frase breve, clara, concisa, sugestiva e de fácil memorização.

No caso do Hotel o slogan é “O seu Palácio escondido na Floresta”. É um slogan breve, claro e atrativo que identifica bem o que o Hotel pretende transmitir e adequa-se à sua localização geográfica, visto que fica situado no meio de um parque e ao seu redor pode-se apreciar a bela paisagem da floresta.

1.7. Comunicação Interna e Externa

O Vidago Palace Hotel assumiu, desde o seu arranque em 2010, uma imagem de marca forte, associada a valores como a fiabilidade, a qualidade, o requinte, o luxo e a inovação. Este esforço rendeu-lhe bons índices de notoriedade e reforçou o seu posicionamento enquanto Hotel de 5 estrelas reconhecido nacional e internacionalmente. A estratégia de comunicação assumida desde o início garantiu-lhe, ano após ano, a consolidação desse posicionamento. Para isso o Vidago Palace Hotel apostou, numa estratégia de comunicação cujo principal princípio foi a coerência e a objetividade. A imagem evoluiu de forma consistente, sem cortes abruptos. A atividade do Hotel tem um impacto directo na vida das populações envolventes.

É um Hotel que pretende transmitir uma imagem positiva, forte e de confiança, tanto para os públicos internos, como externos.

“ Comunicação Empresarial é o conjunto de instrumentos de acção que a empresa utiliza para se fazer ouvir. Interna ou externamente, a informação prestada por ela corresponde a uma estratégia.” (Bahia, Juarez, 1995:9).

A **nível interno** a organização também tem um papel fundamental, para manter o bom funcionamento entre colaboradores e manter a satisfação dos meios, usando as seguintes ações de Relações Públicas:

- Jantares ou almoços com os colaboradores da empresa;
- Caminhadas e passeios com os colaboradores extensíveis aos respectivos familiares;
- Cabaz e prendas de Natal para todos os colaboradores;
- Lembrança no dia do aniversário;
- Torneios de variados jogos (futebol, matraquilhos e ténis de mesa).

Ainda no que diz respeito à comunicação interna, é de destacar as reuniões semanais que eram realizadas todas as quintas-feiras, com o objectivo de fazer um balanço semanal e preparar as actividades da semana seguinte, mas também servia para perceber o grau de satisfação dos colaboradores, para que no caso de haver algumas insatisfações, estas pudessem ser solucionadas.

A satisfação do público interno do hotel é garantida pelo fluxo comunicacional vertical descendente, que se define como “processo de transmissão de informações da cúpula para a base. As informações enviadas traduzem, essencialmente, os objectivos, política, directrizes, normas, procedimentos e princípios orientadores necessários ao funcionamento da empresa.” (Gaudêncio Torquato, s/d:64).

O Vidago Palace Hotel apresenta também alguns meios de **comunicação externa** que promovem a divulgação e promoção da instituição através da publicidade tais como:

- Site da organização;
- *Newsletters* mensais;
- Imprensa (nomeadamente o Diário Económico) e alguns jornais locais;
- Televisão;

- Redes sociais;
- Rádio Locais;
- Flyers promocionais e informativos;
- Apresentações do hotel em feiras nacionais e internacionais sobre Turismo.
- Promoção do hotel através de agências de viagens.

A comunicação externa de uma organização é fundamental, pois só assim se consegue alcançar novos objetivos, na minha opinião a comunicação externa do hotel é eficaz porque são usados variados meios para atingir um maior número de públicos. O hotel aposta muito nas novas tecnologias como a internet e faz com que assim a informação chegue a todos os públicos num curto espaço de tempo.

1.8. Comunicação de crise

Segundo apontamentos da unidade curricular “Relações Públicas Empresariais e Institucionais”, uma crise trata-se de um acontecimento prejudicial que influencia negativamente a imagem de uma organização

Para uma organização uma situação de crise não é obrigatoriamente um acidente de grandes proporções, na verdade, a maioria das empresas enfrenta as chamadas “pequenas crises” que raramente são resolvidas e que na maioria das vezes dão origem a grandes problemas. Com isto, a credibilidade da empresa ou instituição é posta em causa e os públicos passam a desconfiar do seu trabalho, prejudicando assim a organização.

De acordo com Torquato (s/d:74) “ Nos momentos de crise sabendo-se que as tensões internas propiciam condições para a contestação dos valores empresariais, o sistema de comunicação será um dos melhores instrumentos para atenuar conflitos. O compromisso empresarial será de estabelecer uma política de comunicação calcada em princípios de verdade.”

No Vidago Palace Hotel, existe uma comunicação para a gestão das crises, que consiste num plano de prevenção de crise onde são consagradas orientações a seguir sempre que surjam complicações no hotel. Esse documento não foi facultado por motivos de confidencialidade.

1.9. Análise Swot

De forma a fazer um levantamento das necessidades do Hotel optei por recorrer à análise SWOT. A sigla SWOT com origem na língua inglesa significa, de acordo com Daychoum (2007:7 a 8): *Strengths* (Forças), *Weaknesses* (Fraquezas), *Opportunities* (Oportunidades) e *Threats* (Ameaças).

Uma análise SWOT identifica os elementos chave que permitem estabelecer prioridades, quais são os riscos a tomar em conta e os problemas a resolver na instituição. A análise SWOT é uma técnica que permite autoavaliar a organização e o meio envolvente através da observação e da avaliação de aspetos internos e externos. Segundo Caetano *et al.*, (2004: 80) a “análise SWOT permite à empresa situar-se tendo em conta a sua envolvente externa e interna e os respetivos fatores de influência”.

Seguindo esta perspectiva decidi analisar os pontos fracos, os pontos fortes, as oportunidades e as ameaças do Vidago Palace Hotel, análise que apresento na tabela 1.

Pontos Fortes	Pontos Fracos
<ul style="list-style-type: none">- Simpatia dos colaboradores- Rapidez no atendimento- Boas infra estruturas- Equipamento Tecnológico de qualidade- Bons meios de divulgação- Regência por valores fortes- Organização e envolvimento em eventos- Bom ambiente de trabalho- Enquadramento geográfico privilegiado	<ul style="list-style-type: none">- Orçamento limitado- Isolamento geográfico- Défice de Recursos Humanos- Dificuldades de expressão em línguas estrangeiras por parte dos funcionários

Oportunidades	Ameaças
<ul style="list-style-type: none">- Elevada oferta de mão-de-obra qualificada- Promoção do turismo na região de Trás-os-Montes- Certificação ambiental	<ul style="list-style-type: none">- Crise financeira- Falta de informação da população sobre os serviços prestados

Tabela 1 – Análise SWOT

Fonte: Própria

Paaso agora a explicar a análise SWOT que fiz da organização:

Escolhi os pontos fortes em cima descritos, porque acho que se adequam todos á instituição em causa e são todos bons factores para o sucesso e progresso do hotel.

A simpatia e a rapidez no atendimento é um dos grandes pontos fortes numa organização que presta serviços, pois estes são factores decisivos para fazer um cliente voltar.

Um dos pontos que quero destacar é a localização geográfica, pois para muito dos hóspedes isto é um ponto fraco porque o hotel se encontra num sítio calmo e tranquilo, longe da confusão. Mas para outros isto é um ponto negativo porque pensam que não há nada em volta e pensam que o hotel fica isolado por ser em Trás-os-Montes.

Na minha opinião uma das grandes ameaças é a crise económica, pois o país está a atravessar uma grande crise financeira e isso direta ou indirectamente afecta todas as organizações e instituições.

Capítulo II

O estágio

2.1. Plano de estágio

Neste capítulo descrevo a minha experiência durante o estágio curricular. Devo referir que escolhi o Vidago Palace Hotel para esta nova etapa, por o considerar uma referência a nível hoteleiro, sendo este um hotel de cinco estrelas reconhecido como um dos melhores da Europa. Paralelamente é uma organização onde poderia desenvolver algumas das capacidades e conhecimentos adquiridos ao longo da Licenciatura, nomeadamente na área da Comunicação e Relações Públicas.

A 05 de agosto de 2013 iniciei as minhas funções de Estagiária no Gabinete de Comunicação e Marketing do Vidago Palace Hotel. Como atividades principais foram-me atribuídas as seguintes funções: elaboração da *factsheet*, *presskit*, dossiê de apresentação do hotel, realização de variados flyers publicitários, criação de páginas nas redes sociais: *Twitter*, *pinterest* e *instagram*, elaboração de trípticos informativos, elaboração de um *Banner* de assinatura, desenvolvimento de um novo *layout* para os menus do hotel, comunicados de imprensa.

Dei também suporte a outros departamentos internos do Vidago Palace Hotel com necessidades específicas na minha área de conhecimento, segue no anexo I o plano de estágio que a minha orientadora elaborou.

2.2. Cronograma

“Cronograma é uma ferramenta de gestão de atividades normalmente em forma de tabela, que também contempla o tempo em que as atividades vão se realizar. O cronograma é uma representação gráfica do tempo investido em uma determinada tarefa ou projeto, segundo as tarefas que devem ser executadas no âmbito desse projeto. É uma ferramenta que ajuda a controlar e visualizar o progresso do trabalho.

No contexto empresarial o cronograma é um auxílio importante, já que através dele é possível determinar os custos de um projeto, determinando assim se a realização desse projeto será proveitosa para a empresa.”¹⁴

De forma a compreender o progresso de trabalho que obtive ao longo dos três meses de estágio, anotei as tarefas que concretizei, a semana e o mês em que as coloquei em prática, de modo a criar um cronograma que me auxilie a analisar o estágio no Vidago Palace Hotel, como se verifica na tabela 2.

Meses(por semanas)	Agosto				Setembro				Outubro			
	1º	2º	3º	4º	1ª	2ª	3ª	4ª	1ª	2ª	3ª	4ª
Redes Sociais												
Edição e tratamento de imagem												
Trípticos Promocionais												
Criação de layouts												
Criação de Banner de assinatura												
Flyers												
Comunicado de imprensa												
Factsheet												
Press Kit												
Dossie de Apresentação												

Tabela 2 – Cronograma
Fonte Própria

¹⁴ <http://www.significados.com.br/cronograma/>

2.3. Atividades desenvolvidas

Como foi mencionado no meu plano, durante os três meses de estágio foram-me propostas várias atividades, as quais procurei realizar com êxito, servindo assim para enriquecer os meus conhecimentos enquanto pessoa e acima de tudo como futura profissional da área da Comunicação e de Relações Públicas.

Assim sendo, apresento as actividades que desempenhei.

2.3.1. Criação e Gestão de páginas nas redes sociais

A minha primeira tarefa como estagiária foi criar páginas nas redes sociais para o Hotel, designadamente nas seguintes plataformas: *Twitter*, *Instagram*, *Pinterest* e *Linkedin*. (Anexo II)

“No espaço offline, uma notícia ou informação só se propaga através das conversas entre pessoas. Nas redes sociais essas informações são muito mais amplificadas, reverbadas, discutidas e repassadas. Assim, dizemos que essas redes proporcionam mais voz às pessoas, mais potencial de espalhar informação.” (Alexandro Barbosa Lima, et al: s/d,:25)

Como bem sabemos no mundo atual em que vivemos as redes sociais têm uma grande importância na comunicação porque através delas conseguimos fazer chegar a nossa mensagem a um elevado número de pessoas ligadas entre si.

A minha função foi criar novas páginas nas redes sociais e depois durante todo o estágio geri-las diariamente, inserindo fotografias do Hotel e textos apelativos para obter o maior número de visualizações por parte dos públicos.

2.3.2. Edição e Tratamento de imagem

Outra das minhas funções era fazer o tratamento de imagens para colocar nas publicidades as imagens também comunicam e como se costuma dizer “uma imagem vale mais que mil palavras”.

Para esta tarefa as disciplinas de edição de imagem que tive ao longo da Licenciatura foram fundamentais. Usei como principal ferramenta, o Photoshop, onde

criava e editava imagens, ou conjuntos de imagens que de seguida serviam para editar um flyer, ou outra comunicação do hotel.

. Por exemplo pegava em imagens do hotel e fazia pequenas montagens no photoshop de maneira a parecer um todo. No anexo VI pode-se ver algumas das composições de imagens que fiz para os flyers. Também usava o photoshop para apagar fundos de imagens, ou para colocar texto em cima de uma imagem de maneira a parecer que a imagem já era assim criada

2.3.3. Trípticos Promocionais

Ao longo de todo o estágio foi-me pedido para elaborar alguns trípticos informativos, que continham informação sobre as atividades que o Hotel podia proporcionar ao cliente.

“A noção moderna de tríptico está associada a qualquer publicação (ou impresso) de três folhas, cujas duas páginas laterais se podem dobrar sobre a do centro. Os trípticos são bastante habituais para o desenvolvimento de catálogos publicitários ou de materiais divulgativos, para fins informativos, promocionais ou publicitários.”¹⁵

Estes trípticos tinham como função fazer publicidade ao Hotel e às atividades que eram desenvolvidas. No meu ponto de vista a elaboração dos trípticos era um eficaz meio de comunicação, porque facilmente se chegava aos diferentes públicos. Depois de impressos, eram colocados na receção do Hotel que é um local de passagem quase obrigatório para quem chega, o que fazia com que os Hóspedes tivessem contato direto com os trípticos despertando o seu interesse e acabando por aderir às atividades propostas.

Para a realização dos trípticos a minha orientadora, dava-me as informações necessária para colocar no desdobrável, a partir daí começava a fazer pesquisa de imagens e mais informação para acrescentar no desdobrável. De seguida usando o programa *Publisher* criava um documento dividido em três partes iguais com frente e verso. Regra geral na parte da frente colocava sempre, o tema do tríptico e toda a informação sobre a instituição, na parte de dentro colocava a informação sobre o produto ou serviço que queríamos divulgar.

¹⁵ <http://conceito.de/triptico>

No total elaborei dez trípticos promocionais diferentes (Anexo III): **Tríptico sobre a Fábrica da Águas das Pedras** - com toda a informação sobre a fábrica, as águas, a sua história, os seus fundadores, e os benefícios do consumo da água; **Tríptico sobre o Parque de Pedras Salgadas** - informação geral sobre o parque, horários e todas as atividades disponíveis para realizar no Parque; **Tríptico sobre a WineCelar e as Provas do Vidago Palace Hotel** – No total de 4 trípticos que tinham informação sobre os vinhos que estavam disponíveis na adega, as provas disponíveis (azeite, queijos e chocolates) e os horários; **Trípticos de Trilhos de BTT** – um total 3 trípticos diferentes onde tinha explicado três tipos de caminhos, onde os hóspedes podiam andar de bicicleta; **Tríptico do Parque Pena Aventura** – Com informação detalhada das atividades do parque de diversões e dos respetivos preços.

2.3.4. Criação de *layouts* para os Menus:

Como em qualquer hotel, os restaurantes têm cartas ou menus personalizados à medida dos clientes. O caso do Vidago Palace não é exceção. Foi-me pedido que elaborasse para todos os restaurantes e bares do Hotel capas de menus diferentes, com mais luxo, elegância e sofisticação.

Elaborei seis capas diferentes e personalizadas com imagens do hotel (Anexo IV), fazendo corresponder cada menu ao seu restaurante, de maneira a que os clientes identificassem de imediato a que restaurante cada menu pertencia. Procurei dar um toque pessoal aos menus tornando-os mais simples e sofisticados.

O processo para a elaboração destas novas capas, passou por uma recolha de imagens apelativas do hotel e dos seus espaços, e em Publisher juntar imagens dos respectivos restaurantes com o objectivo de formar um “livro”, onde a fotografia da frente era uma continuação da fotografia da parte de trás.

2.3.5. Criação de *Banner* de Assinatura:

Um *banner* de assinatura tem como objetivo identificar a empresa no fim de um email. Tendo todos os colaboradores o mesmo banner, todos os *emails* serão enviados com a mesma assinatura. “Esta "assinatura" visual pessoal ajuda com efeito promover a visibilidade dos seus conteúdos, da sua marca junto dos internautas, e a distinguir dos websites concorrentes.”¹⁶ Uma assinatura é muito importante pois dá credibilidade à instituição e ajuda a que os emails sejam facilmente identificados.

Criei uma assinatura para o Hotel (Anexo V) usando as suas imagens e logótipo, colocando a informação necessária como por exemplo os contactos. Procurei fazer uma assinatura simples, objectiva e de fácil compreensão.



Figura 3 - Banner de assinatura
Fonte: Própria

2.3.6. Flyers

Esta atividade teve como objetivo elaborar publicidades, fazendo chegar informação a um maior número de pessoas dando a conhecer um serviço ou evento de uma instituição.

“A publicidade é um dos aspectos mais visíveis de um negócio e um dos que podem fazer uma diferença crucial para que uma empresa alcance os seus objectivos”

¹⁶ <http://pt.kioskea.net/faq/8496-conceber-um-logo-ou-um-banner-de-nivel-profissional>

(Marshall; 2002:7). Em publicidade, um flyer é uma folha pequena geralmente em formato A5, que cabe numa mão sendo assim mais fácil passar de mão em mão e mais fácil de transportar, atingindo um grande número de consumidores. Contém imagens fortes e mensagens rápidas de maneira a captar a atenção dos públicos. Para que a mensagem seja mais atractiva deve conter um texto breve sempre associado com imagens e o logótipo da instituição.

Todos os flyers que me foram propostos eram de divulgação de atividades que foram organizadas no hotel e tinham o objetivo de fazer chegar a mensagem a um número maior de pessoas, colocando-os depois nas redes sociais.

Para a realização dos mesmos usei as técnicas de publicidade que aprendi durante a minha Licenciatura, procurando usar sempre a criatividade e inovação, para fazer publicidades apelativas com mensagens curtas mas impactantes. A escolha das imagens também era bastante seletiva, de modo a conjugar as cores para haver uma coerência lógica e criativa em todo o flyer e fazer um “jogo” de imagens para que o público conseguisse perceber a mensagem antes de ler o texto.

Sempre que era preciso realizar um flyer a minha orientadora dava-me as indicações base (tema, local, horas, convidados) e de seguida eu começava a minha pesquisa de imagens apelativas, tentando sempre ser criativa fazendo transparecer os nossos serviços de uma maneira requintada e óbvia.

Ao longo do estágio foram elaborados por mim um total de dezassete flyers (Anexo VI), sobre variados temas, mas sempre com o mesmo objetivo – a promoção do Vidago Palace Hotel.

Criei flyers sobre jantares temáticos que foram decorrendo no Hotel, que implicavam saber qual o menu do jantar e o tema para depois conjugar as imagens com o texto de forma a elaborar um flyer harmonioso. Dentro destes o que mais me deu entusiasmo fazer foi o Flyer do jantar temático “Jazz à Mesa” que era a conjugação de uma prova de vinhos ao som da música jazz. Tinha que criar um flyer de forma a que o cliente só pela junção de imagens compreendesse qual o tema do jantar.

Elaborei também flyers para a promoção dos serviços do Hotel, desde os serviços no Spa, dos seus restaurantes e bares e do Campo de Golfe.

Criei também flyers de promoção do turismo na região de Trás-os-Montes, e alusivos ao Dia Mundial do Turismo realizado no dia 27 de Setembro, visto que o Hotel está associado a essa área.

Por último de referir os flyers que fiz de promoção do hotel para as marcas Volkswagen, Mercedes, Ferrari e Honda, dando a conhecer a estas empresas os espaços que o Hotel tem, de maneira a proporcionar o local ideal para a apresentação dos seus novos modelos aos respectivos clientes.

2.3.7. Comunicado de imprensa

Comunicado de Imprensa “É um simples documento *Word* que deverá incluir um título, um *lead* – de duas a cinco linhas a explicar sucintamente no que consiste a acção, no final disponibilizamos os contactos. A linguagem deve ser objectiva, clara, concisa, precisa e de fácil compreensão, para captar atenção de quem o vai ler. Este comunicado é enviado para a imprensa para que estes tenham conteúdo para escrever notícias” sobre a organização. (Ribeiro; s/d:71)

Esta atividade teve como objetivo redigir um pequeno texto para uma revista espanhola sobre Golfe, explicitando as características do campo de golfe do Vidago Palace Hotel, fazendo assim promoção do serviço.

A minha proposta foi escrever um breve texto (Anexo VII), com coerência e que fosse apelativo contendo as informações necessárias, de maneira a cativar os públicos. A mensagem deve ser simples, direta e clara para não “cansar” quem lê. Depois de escrito foi traduzido para espanhol e enviado para o Director de Golfe do Hotel para a sua aprovação.

2.3.8. *Press Kit; Factsheet; Dossiê de Apresentação.*

O objetivo desta atividade era a realização de um Press Kit, uma Factsheet e um Dossiê de Apresentação do hotel (Anexo VIII), para isso baseei-me em toda a documentação interna que me foi fornecida.

Estes documentos serviram para depois serem colocados em pen's (compradas pelo o Hotel) juntamente com imagens e vídeos também sobre o Hotel. As pen's tinham como objectivo serem distribuídas a potenciais clientes ou em feiras de Turismo, como meio de divulgação do hotel e das suas facilidades.

Redigi um **Press Kit**, com informação mais jornalística sobre o Hotel, tratava-se de um documento mais sucinto com poucas páginas, mas com toda a informação necessária para um jornalista, por exemplo, poder escrever uma peça sobre o hotel.

O **Press Kit** “Tem a finalidade de ajudar o jornalista na hora de ele escrever a reportagem.” Pode ainda definir-se “como um conjunto informativo composto de textos, artigos, números, índices económicos, fotografias e outros materiais destinados à divulgação de um facto jornalístico.” (Chinem; s/d: 73)

De seguida realizei a **Factsheet** que é um pequeno documento com apenas três ou quatro páginas, onde são referidas informações exatas sobre o hotel. Este documento descreve o hotel mas com números exatos, como por exemplo, o número de quartos, as suas dimensões, o número de salas para tratamentos, o comprimento do campo de golfe, entre outros.

Por fim, realizei o **Dossiê de Apresentação**, que se trata de um documento mais elaborado e mais pormenorizado sobre o hotel, que contém toda a informação histórica e todos os pormenores sobre o hotel (decorações, os arquitectos que conceberam o projecto, história, entre outros aspetos mais como se pode verificar no Anexo VIII).

Este documento era mais destinado para os potenciais clientes, porque conseguia dar uma perceção diferente do hotel, e fazia com que quem o lesse “sentisse” toda a beleza e requinte que envolve o Vidago Palace Hotel.

Para a elaboração destes trabalhos baseei-me em documentação interna fornecida pelo hotel. Foi muito proveitoso a realização dos mesmos, porque aprendi e compreendi, tudo o que havia para saber sobre o hotel.

Reflexão Final

Cheguei ao fim de uma grande etapa da minha vida, finalmente alcancei esta meta e relembro todos os momentos passados.

Ao longo deste relatório o meu propósito foi descrever as atividades realizadas durante o estágio, demonstrando como me enriqueci a nível pessoal e a nível profissional.

Com o decorrer do estágio deparei-me com diversas situações que provocaram em mim uma constante adaptação ao meio, não só em termos profissionais, mas também de atitudes pessoais. Neste sentido, a disciplinas que abordam as Relações Públicas auxiliou-me em noções fundamentais acerca da postura, do saber estar e do saber comunicar, não colocando obviamente de parte todas as outras unidades curriculares que me facultaram conhecimentos essenciais para a realização de todas as atividades que me foram propostas.

Apesar de o curso de Comunicação e Relações Públicas me ter facultado bases que me permitiram aperfeiçoar a redação de textos, reconheço que esta tarefa foi a que me causou mais dificuldade no início do estágio.

Mas em contra partida, esta dificuldade despoletou em mim uma grande vontade de melhorar e aperfeiçoar a redação de textos, tentando assim superar esta minha dificuldade.

Quero realçar o último ano do curso porque foi aquele que mais contribuiu para o meu desenvolvimento profissional, porque foi um ano mais prático e com trabalhos mais complexos que fez com que adquirisse maior responsabilidade e maturidade, abrindo-me as portas para um mundo que vai para além dos trabalhos académicos

Em relação ao estágio, acredito que este me proporcionou conhecimentos que me permitirão desenvolver as minhas competências, facto para o qual contribuiu, indubitavelmente, o bom ambiente de trabalho que se vive no Vidago Palace Hotel.

De referir que estou muito satisfeita com todo o trabalho que realizei, porque para além de ter conseguido terminá-lo no prazo que previamente me estabeleceram, penso que me tornou uma pessoa e profissional melhor, porque cresci com a ajuda do Vidago Palce Hotel.

Ao longo deste período fui muito bem acolhida pelo Vidago Palace Hotel, tendo tido uma receção e apoio exímio durante o estágio, e foi-me proporcionado um excelente ambiente de trabalho junto da minha orientadora, tendo sentido apoio incondicional a cada momento, e ao mesmo tempo, autonomia para realizar com liberdade todas as tarefas que me foram propostas.

Para concluir entendo que o meu contributo para o Vidago Palace Hotel foi valorizado por parte dos meus superiores, como prova foi-me feita a proposta para integrar a equipa de colaboradores, com um contrato inicial por um período de seis meses.

Bibliografia

- BAHIA, Juarez (1995). *Introdução à Comunicação Empresarial*. Rio de Janeiro: Mauad
- BEIRÃO *et al* (2008). *Manual de Comunicação Empresarial*. Porto: Plátano Editora
- BLACK, Caroline (2001). *Guia Prático do Profissional de Relações Públicas*. Mem Martins: Publicações Europa-América
- CAETANO, Joaquim; RASQUILHA, Luís (2004). *Gestão da Comunicação*. Lisboa: Quimera
- CHINEM, Rivaldo (s/d). *Assessoria de Imprensa – Como fazer* (2ªed.). São Paulo: Sammus Editorial
- DAYCHOUM, Merhi (2007) . *40 Ferramentas e Técnicas de Gerenciamento* (3ªed.). Rio de Janeiro: Brasport
- FONSECA, Abílio (1999). *Dicionário para Relações Públicas* (1ª ed.) Maia: Publismai
- LAMPREIA, J. Martins (1998). *Comunicação Empresarial: As Relações Públicas na Gestão* (2ª ed.). Lisboa: Texto Editora
- LIMA *et al* (s/d): *Para entender a internet. Noções práticas e desafios da comunicação em rede*.
- LINDON *et al* (2009). *Mercator XXI – Teoria e Prática do Marketing* (12ª ed.). Lisboa: Dom Quixote
- PASSCHOARELLI, Luis Carlos e MENEZES, Marizilda dos Santos (2009). *Design e Ergonomia*. São Paulo: Editora UNESP
- PINHO, J.B. (1996). *O Poder das Marcas* (3ªed.). São Paulo: Sammus Editorial
- RIBEIRO, Solange (2009). *Geração Marketing. Are You Ready?* .Lisboa: Edições IPAM
- TORQUATO, Gaudêncio (s/d). *Comunicação empresarial /Comunicação Institucional – Conceitos, Estratégias, Sistemas, Estrutura, Planeamento e Técnicas* (6ªed.) São Paulo: Sammus Editorial

VILLAFÑNE, Justo (1998). *Imagem Positiva gestão estratégica da imagem das empresas* (1ªed.). Lisboa: Sílabo

Webgrafia

<http://www.luso-poemas.net/modules/news03/article.php?storyid=737>;
último acesso a 29 de outubro de 2012.

<http://pt.kioskea.net/faq/8496-conceber-um-logo-ou-um-banner-de-nivel-profissional>
último acesso a 30 de outubro de 2012.

<http://conceito.de/triptico>
último acesso a 10 de novembro de 2012.

<http://www.significados.com.br/cronograma/>
último acesso a 15 de novembro de 2012.

<http://guiadoestudante.abril.com.br/profissoes/comunicacaoinformacao/relacoes-publicas-688024.shtml>
último acesso a 18 de novembro de 2012.

<http://www.luso-poemas.net/modules/news03/article.php?storyid=1894>
último acesso a 28 de novembro de 2012.

<http://www.dicionarioinformal.com.br/barman/>
último acesso a 30 de novembro de 2012.

http://pt.wikipedia.org/wiki/Belle_%C3%89poque
último acesso a 11 de dezembro de 2012.

<http://bonitobirdwatching.blogspot.pt/2009/01/ave-ou-pssaro-observar-ou-passarinhar.html>
último acesso a 19 de dezembro de 2012.

<http://golfe.com.pt/glossario-termos-e-significados-de-golfe/>
último acesso a 23 de dezembro de 2012.

Anexos

Lista de Anexos:

Anexo I – Plano de estágio

Anexo II – Redes Sociais

Anexo III – Trípticos promocionais

Anexo IV – Layouts de menus

Anexo V – Banner de Assinatura

Anexo VI – Flyres

Anexo VII – Comunicado de Imprensa

Anexo VIII – *Press Kit, Factsheet, Dossiê de Apresentação*

Anexo I

Plano de estágio

IPG

Poli­t­ec­n­ic­o
da
G­u­ar­d­a

PLANO DE ESTÁGIO

Curso de Especialização Tecnológica (GET)
Licenciaturas
Mestrados

MODELO

GESP.004.02

Este documento é um complemento do formulário GESP.003 - Convenção de Estágio.

Escola: UNICCO

UERJ

UNIFG

UNTH

Tipologia do Estágio:

Curricular

Extracurricular

Outro: _____

As atividades propostas são especificamente formativas? Sim, Qual? _____

DADOS RELATIVOS AOS INTERVENIENTES NO ESTÁGIO

Estudante: _____ N.º _____

Docente orientador: _____

Supervisor: _____

PLANO DE ESTÁGIO

A Realização do presente estágio tem como objetivos principais a obtenção de conhecimentos acerca da gestão de qualidade aplicados ao setor produtivo e a possibilidade de desenvolver a capacidade de análise e avaliação de processos de produção. A busca de tais conhecimentos deve ser feita através de visitas de identificação de oportunidades de melhoria e de observação direta dos processos de produção de produtos de qualidade e de serviços de qualidade. A realização do estágio deve ser feita de forma a proporcionar ao aluno a aquisição de conhecimentos e de habilidades necessárias para a realização de trabalhos de análise e de avaliação de processos de produção e de serviços de qualidade. A realização do estágio deve ser feita de forma a proporcionar ao aluno a aquisição de conhecimentos e de habilidades necessárias para a realização de trabalhos de análise e de avaliação de processos de produção e de serviços de qualidade. A realização do estágio deve ser feita de forma a proporcionar ao aluno a aquisição de conhecimentos e de habilidades necessárias para a realização de trabalhos de análise e de avaliação de processos de produção e de serviços de qualidade.

ASSINATURAS

O Estudante

O Docente Orientador

O Supervisor

(assinatura)

(assinatura)

VMPS - Aguarda Turismo S.A.
Dpt. de Recursos Humanos
Rua da Vitória, 423 - 307 Vidago
Penna Coléctiva 301 887 644

Anexo II

Redes Sociais



Anexo III

Trípticos Promocionais



Origem

A Água das Pedras é produzida pela Natureza, sem qualquer intervenção humana. Esta fantástica água nasce num planalto integralmente isolado e livre de qualquer influência poluente, numa região de rara beleza e pureza ambiental.

Ao longo de dezenas de anos, a água circula através da crosta granítica enriquecendo com sais minerais e dióxido de carbono. Quando finalmente emerge, nasce a Água das Pedras: uma Água Mineral Natural Gasocarbónica hiperalina com uma composição única, constante e gás 100% natural. Uma fórmula excepcional cuja combinação de gás e sais minerais foi feita pela natureza, nas doses certas para o corpo humano.

História

Nascida antes da Convenção de Paris, sob o título de propriedade industrial, a companhia e a marca foram criadas em 1871.

Ícone nacional, a Água das Pedras é o nome que os portugueses associam automaticamente à água mineral com gás. Reconhecida mundialmente, desde o início da sua história é distinguida com diversas medalhas e prémios, atribuídos até aos dias de hoje. Mas para os portugueses, a Água das Pedras é mais do que uma água, é um símbolo de pertença e identidade!

Características

- Pela sua composição e pureza natural, previne o envelhecimento das células, proporcionando uma pele mais jovem;
- Os sais minerais presentes são elementos preciosos na recuperação de alguns excessos, como é o caso do álcool;
- Ajuda na atenuação de sintomas com a fraqueza ou as câibras;
- A combinação de bicarbonato e sais minerais facilita o processo digestivo;
- Os sais minerais e os oligoelementos presentes, aliviam a desidratação e a fadiga;
- Fruto das propriedades do gás natural intrínseco à sua composição, ativa as papilas gustativas e torna cada refeição numa fonte extra de prazer;
- O bicarbonato e outros minerais naturais presentes, como o cálcio e os sais, permitem incrementar o grau de pH e ajudar a preservar a sua saúde dentária;
- É uma água mineral gasocarbónica rica em bicarbonato, o que lhe atribui características benéficas na redução e regulação do colesterol.

Produção e Engarrafamento

Sendo um recurso impossível de copiar, a Água mineral natural gasocarbónica de Pedras Salgadas apenas pode ser encontrada numa área muito limitada. Todos os detalhes, desde a localização das fontes, até à construção dos sistemas de captação, incluindo a determinação do rendimento natural do aquífero em cada ponto de captação, são cuidadosamente monitorizados, a fim de garantir a produção contínua sem causar ruptura nas águas de circulação profundas. A água mineral natural gasocarbónica é extraída e mantida num circuito fechado ao longo de todo o percurso, a fim de cumprir com as boas práticas de produção. O dióxido de carbono original na fonte é controlado nesta fase, preservando as suas características químicas, conforme extraídas.

Todos os equipamentos em contacto com a água são de aço inoxidável. Nas nossas linhas de engarrafamento, o estado de arte dos equipamentos garante a inspeção da garrafa vazia, a carbonatação, o engarrafamento e o embalamento. Para garantir a rastreabilidade do produto, um número de lote, que inclui a data e a hora de engarrafamento, é impresso no rótulo da garrafa.



Na actualidade

Desde 2002, a Água das Pedras encontra-se em posse da Unicer. A empresa de Leça do Balio tem realizado um trabalho de redefinição de imagem e reposicionamento de mercado. Nesse âmbito, surgem novas garrafas e conceitos, criam-se extensões de linha de produto (Pedras Sabores e Levíssima) e realizam-se sofisticadas campanhas de publicidade e comunicação.



Em 2007, a antiga fábrica da água de Vidago foi desativada e construído um pipeline de ligação à unidade fabril de engarrafamento de água mineral em Pedras Salgadas, onde passou a efetuar-se o enchimento desta marca.

Atualmente, a Água das Pedras está presente nos cinco continentes, em mais de 25 países como Espanha, França, Reino Unido, Suíça, Angola, Canadá e, mais recentemente, na Índia. Fruto do seu carácter trendy, a marca prepara-se também para entrar em cidades cosmopolitas como Londres, Nova Iorque, São Paulo ou Berlim.

CURIOSIDADES

1871	Ao ano em que a boa reputação da água das Pedras foi oficializada pelo médico José Júlio Rodrigues, que analisou a água de uma das nascentes.
1873	A Água das Pedras recebe a Primeira Medalha na Exposição Internacional de Viena.
1899	Inicia-se o engarrafamento industrial e a distribuição da água com o nome Pedras Salgadas.
Anos 60	A Água das Pedras foi protagonista de diversas alterações de imagem e campanhas de comunicação.
Anos 90	A fábrica da água de Vidago é desactivada, e o engarrafamento passa a ser feito em Pedras Salgadas. Michael Mascha, famoso crítico norte-americano, elige a Água das Pedras Salgadas como a sua preferida no segmento de águas carbonatadas.
2005	Aposta na diversificação de produtos com o lançamento da Pedras Levíssima.
2007	Celebrou-se os 140 anos da Água das Pedras e a aposta na entrada em algumas das mais importantes metrópoles mundiais.
2011	Aposta nos mercados brasileiro e norte-americano, de forma consistente. Lançamento, pela primeira vez, de uma figura pública - Daniela Fiala - para promoção da marca.
2012	



As Fontes

As nascentes mais emblemáticas da Água das Pedras encontram-se no parque natural de Pedras Salgadas, representadas em pequenos edifícios datados de finais do século XIX, inícios do século XX. Fonte D. Fernando, Gruta D. Maria Pia, Fonte Penedo, Fonte Preciosa e Nascente Pedras Salgadas são as designações atribuídas aos pequenos templos que se encontram ao longo da principal avenida do Parque.

Quando se entra no parque de Pedras Salgadas encontra-se ao fundo da alameda da entrada principal as nascentes D. Fernando e Maria Pia, assim chamada em memória da rainha, mulher de D. Luís, que aqui esteve em tratamento de águas. Seguem-se, na direção sul-norte, as nascentes do Penedo e Grande Alcalina, com a sua monumental buvette, onde era captada a água para os balneários e fábrica de engarrafamento. Um pouco mais à frente, fica a buvette Pedras Salgadas e por fim a da Preciosa.



Condições:

As visitas são gratuitas (disponibilizamos acompanhamento (transfer) até Pedras Salgadas).

Horário | Reservas

Terças: 11h00 | Até segunda às 20h00

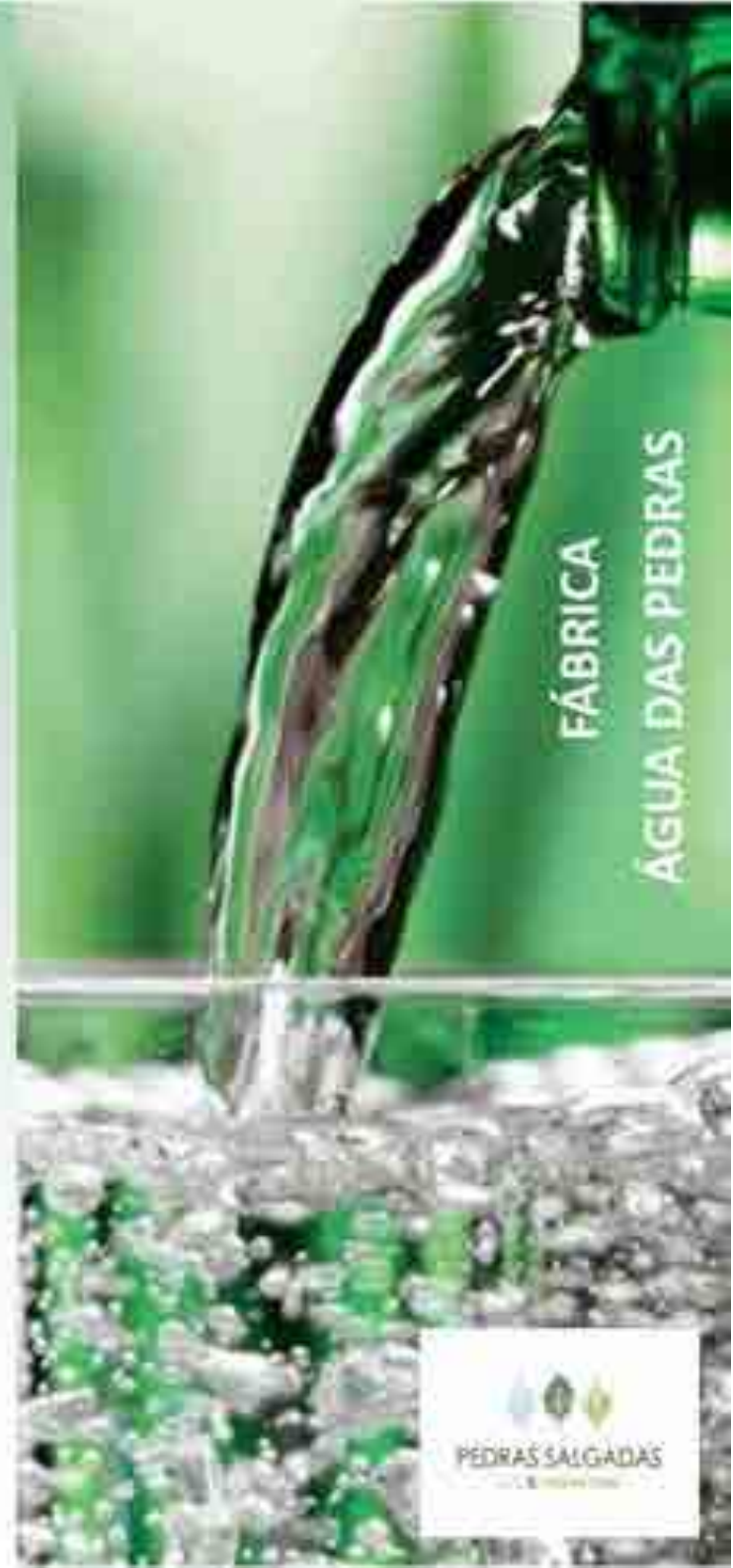
Quintas: 14h00 | Até quarta às 11h00

(reservas via email: reservacoes@vilagopopulaca.com ou na receção do hotel)

Parque de Vilago, Apartado 16, 5425-307 Vilago - Portugal

Tel: 276 990 920 | Fax: 276 990 912

reservacoes@vilagopopulaca.com



PEDRAS SALGADAS
- C. & M. POPULACA



O Parque

O Parque Termal de Pedras Salgadas é um dos mais belos parques da interior de Portugal, com uma origem que remonta à segunda metade do séc. XIX é dotado de uma fauna e flora peculiar que se prolonga ao longo de 20 hectares. Situado a 550 metros de altitude, goza de um microclima favorável, que potencia o esplendor da natureza que o rodeia.

Por entre o valioso património edificado destaca-se o balneário termal e as várias fontes termais: a Fonte D. Fernando, a Fonte D. Maria Pia, a Fonte Penada e Grande Alcalina, a bela Fonte Pedras Salgadas e a Fonte Preciosa.

Percorrendo os caminhos do parque, descobre-se o denso e valioso património arbóreo. Os jardins adquirem o desenho com carácter marcadamente romântico. Existem dois pequenos formais: o Jardim do Calvo, com topônimas de buxo, e o Roseiral, construído nos anos 50 do Séc. XX, recentemente recuperado.

No grande lago do Parque, devidamente restaurado, é possível dar um passeio de galvota ou observar as carpas coloridas - as Kol. Em toda a área do Parque pode descobrir diferentes espécies de fauna, como os curiosos esquilos-vermelhos, a cegonha-branca, a garça-real e a pica-pau-malhado-grande. E, com sorte, pode avistar-se um visitante ocasional do parque, a mais rara garça-branca-pequena.



- 1- Parque
- 2- Antigo Cemitério
- 3- Fonte Preciosa
- 4- Fonte Penada
- 5- Lago
- 6- Piscina
- 7- Miradouro
- 8- Casa-de-Chá
- 9- Capela
- 10- Antigo Grande Hotel
- 11- Fonte Penada e Grande Alcalina
- 12- Spa Termal

- 13- Caminho
- 14- Monte Avenidas
- 15- Parque Infantil
- 16- Fonte D. Fernando
- 17- Escalhão
- 18- Escalhão
- 19- Escalhão
- 20- Escalhão
- 21- Escalhão
- 22- Escalhão
- 23- Escalhão

Faltam as legendas das tree houses

Rede

O parque encontra-se aberto todos os dias das 07h00 às 22h00.

Condições

Pedras Salgadas spa & nature park

Parque de Pedras Salgadas

5430 - 142 Strada da Aguia Portugal

Coordenadas GPS: N 41° 32' 47"

W 07° 30' 17"

Tel: +351 239 437 140

Email: reservacoes@pedrasalgadaspark.com

Site: www.pedrasalgadaspark.com

Facebook: [Pedras Salgadas spa & nature park](https://www.facebook.com/PedrasSalgadasSpaNaturePark)

Link: www.facebook.com/PedrasSalgadasSpaNaturePark



PEDRAS SALGADAS
spa & nature park

Natureza Intacta

Para os amantes da natureza, a via férrea das Pedras Salgadas oferece-lhe a PEDRAS SALGADAS spa & nature park. Um parque feito à medida em famílias e amigos que gostam de desfrutar de atividades ao ar livre.

O PEDRAS SALGADAS spa & nature park sugere-lhe, ainda em modernas Eco Houses e a oportunidade de experimentar os benefícios de um Spa termal. O poder das águas, as suas fontes e a beleza natural do parque são algumas das mais-valias deste destino de lazer, que se apresenta em plena harmonia com a natureza para agradar a todas as gerações.

Eco Houses e Tree Houses

O projeto veio das astuciosas mãos do Arquiteto Luís Rebelo de Andrade, que definiu as Eco Houses através de um "design" moderno. As mesmas dividem-se em dois quartos, sala, kitchenette, casa de banho, hall e deck, pensadas em pormenor para garantir um conforto extremo, completado pelo cenário envolvente de tranquilidade absoluta. Estas casas ecológicas fundem-se com o parque, assumindo a natureza nos seus alcances são capazes de proporcionar uma experiência celestial de repouso e harmonia com o mundo exterior, seja para uma estadia em família ou um refúgio de negócios.

Na construção das 12 Eco Houses houve como principal preocupação preservar o perfil natural do terreno e a flora existente. Foram também construídas 2 Treehouses desenhadas originariamente em função do plano global de sustentabilidade do resort, para minimizar o impacto, das mesmas. De acordo com o mesmo, as acomodações têm um impacto mínimo sobre o sistema ecológico circundante, tendo sido usados materiais naturais de forma a receberem muita luz do dia, o que proporciona aos convidados um verdadeiro "mergulho" na floresta.



As nossas Sugestões

O parque de Pedras Salgadas oferece-lhe vários serviços para usufruir ao longo de todo o ano, onde pode divertir-se sempre em contacto com a natureza.

Este destino turístico sugere um vasto leque de atividades ao ar livre, tais como ciclovia, que liga Pedras Salgadas à Vila Pouca de Aguiar, e circuitos de BTT devidamente identificados. Um campo de mini-golfe que é composto por 18 buracos, convidando pequenos e grandes a socializarem em torno de brincadeira é também uma das muitas propostas de diversão. Rodeado pela beleza natural do parque, este espaço proporciona momentos de muito relaxamento a todos os apreciadores desta modalidade.

O parque apresenta ainda um esplendoroso lago, com uma área superior a 3000 m², envolto num ambiente de relaxamento e tranquilidade que convida a um agradável passeio de barco/ galvoia. Para os amantes de ténis, o parque dispõe de um magnífico campo onde podem praticar a modalidade.

Para a organização de eventos temos ao dispor o Casino, que foi recentemente remodelado, onde podem ser realizadas qualquer tipo de eventos (reuniões, cerimónias, banquetes), e a uma capela disponível para a realização de casamentos ou outras atividades religiosas.



Época Especial

Durante o Verão o parque oferece algumas sugestões para aproveitar os dias solarengos em família! À sua disposição, temos uma piscina para adultos e outra dedicada às crianças, que se encontram abertas para uso de clientes do parque e também para passantes. Ao redor da piscina, existe um bar com música ambiente e um serviço variado de bebidas e snacks.

Para saborear as deliciosas iguarias da gastronomia da Região de Trás dos Montes, propomos uma visita ao Restaurante "Casa de Chá", envolto na atmosfera relaxante do parque, comida a desfrutar da sua excelente esplanada na época mais amena do ano.



**"Uma inspiração da natureza,
um tesouro à espera de ser descoberto"**

ÁGUA DAS PEDRAS

ÍCONE NACIONAL

De circulação subterrânea, a Água das Pedras tem passagem pela rocha granítica permeável, obtendo características que a fazem única e impossível de copiar ou reproduzir. Hipersalina, gaseificada, bicarbonatada, diz a ciência que, mesmo 140 anos após a primeira análise, mantém a qualidade excepcional da água original da Bacia de Pedras Salgadas.

Ícone nacional, a Água das Pedras é o nome que os portugueses associam automaticamente à água mineral com gás. Reconhecida mundialmente, desde o início da sua história é distinguida com diversas medalhas e prêmios, atribuídos até aos dias de hoje. Mas para os portugueses, a Água das Pedras é mais do que uma água, é um símbolo de pertença e identidade!



Nascida antes da Convenção de Paris, sob o título de propriedade industrial, a companhia e a marca foram criadas em 1871. Na génese da empresa encontram-se o médico Henrique Manuel Ferreira Botelho e o capitalista Manoel Inácio Pinto Saraiva. Ambos tomaram a iniciativa de explorar a água, diante da impossibilidade de construção de um calveiro em granito.

Mas a companhia da Água das Pedras não ficaria nas mãos de Saraiva e Botelho durante muito tempo. Ainda no século XIX, os dois vendem a propriedade do terreno e a concessão das águas ao homem forte da firma, o médico

português Henrique Maia, que se torna administrador da sociedade, empenhado em fazer chegar a magnífica água a todas as partes, e em transformar um lugar ermo, numa das melhores estações termais do país.

Após a sua morte, em 1908, João Manuel Lopes de Oliveira dará continuidade ao projeto até às suas sucessivas fusões com outras empresas de águas do Norte, respetivamente com a Vidago em 1920, e com a Vidago e Melgaço, Sabroso e Romanas em 1924.



É desta maneira que a água da freguesia de Borne do Aguiar, em Vila Pouca do Aguiar, forma parte da companhia Vidago, Melgaço & Pedras Salgadas durante a quase totalidade do século XX. Na nova sociedade, a tradicional família Lopes de Oliveira juntam-se outras três, a Seródios também portuguesa, a Carneiro Pacheco e a Mendes de Almeida (Condes de Caria) de Lisboa.

Em 1982, José Sousa Cintra adquire a titularidade da empresa, que detém até 1997, ano em que passa a pertencer ao grupo Iorónimo Martins.

Desde 2002, a Água das Pedras encontra-se em posse da Unicer. A empresa de Leça do Balio tem realizado um trabalho de redefinição de imagem e reposicionamento de mercado. Nesse âmbito, surgem novas garrafas e conceitos, criam-se extensões de linha de produto (Pedras Sabores e Levíssima) e realizam-se sofisticadas campanhas de publicidade e comunicação.

Em 2007, a antiga fábrica da água de Vidago foi desativada e construído um pipeline de ligação à unidade fabril de engarrafamento de água mineral em Pedras Salgadas, onde passou a efetuar-se o enchimento desta marca.

Atualmente, a Água das Pedras está presente nos cinco continentes, em mais de 25 países como Espanha, França, Reino Unido, Suíça, Angola, Canadá e, mais recentemente, na Índia. Fruto do seu carácter trendy, a marca prepara-se também para entrar em cidades cosmopolitas como Londres, Nova Iorque, São Paulo ou Berlim.



CURIOSIDADES





SAIBA MAIS...

Reza a lenda, que algures, perto de Rebordochão, viviam duas senhoras muito ricas, que tinham por nome "SALGADAS". Nessa pequena aldeia, existia um penedo com uma fonte e as irmãs começaram a usar aquela água em curas milagrosas que atribuíam ao misticismo.

Um dia foram encontradas mortas junto dos penedos da fonte, com a dita água milagrosa. Como as irmãs usavam a água da fonte para fins terapêuticos, o povo, denominou aquele penedo, de Pedras Salgadas.



Condições:

As visitas são gratuitas (disponibilizamos acompanhamento (transfer) até Pedras Salgadas).

Horário | Reservas

Terças: 11h00 | Até segunda às 20h00

Quintas: 14h00 | Até Quarta às 11h00

(reservas via email: reservacoes@vilagopalace.com ou na recepção do Hotel)

Parque de Vilago, Apartado 16, 5425-307 Vilago - Portugal

Tel: 276 990 920 | Fax: 276 990 912

reservacoes@vilagopalace.com



VILA RICA DO AÇÚCAR



FÁBRICA
ÁGUA DAS PEDRAS





VIDAGO PALACE

Degustação de Vinhos e Queijos

Cheese and Wine Tasting



Sendo Portugal um país de fortes tradições e excelente gastronomia, tem em alguns dos seus produtos grandes referências. É o caso do queijo. Nesta prova, vamos descobrir as ligações ideais entre vinhos e queijos, numa experiência que nos permite adequar os melhores vinhos aos melhores queijos.

Uma combinação perfeita!

€ 30 por pessoa

Vinhos em prova

- Porto Branco extra seco com queijo de mistura
- Vinho Branco DOC com Queijo de vaca
- Vinho Tinto DOC com Queijo de Ovelha amanteigado
- Vinho Tinto Reserva com Queijo de Cabra Curado
- Porto Late Bottled Vintage com Queijo de Ovelha



Portugal is a country with powerful gastronomy traditions. Cheese is a very important element! The Gourmet Tasting offers an opportunity to try different combinations between recognized up market, refined products and some of our greatest Ports and regular Wines. Discover the ideal matching for the different wine styles!

€ 30 per person

Wine to taste

- White Port Extra Dry with our special cheese (mixture of cow, goat and sheep)
- White Wine with cow Cheese
- Red Wine with creamy sheep cheese
- Vintage Red Wine with goat cheese
- Port Late Bottled Vintage with goat cheese



At the heart of the historic building is the Village House Hotel

The historic building is the heart of the Village House Hotel

Discover the historic building and the historic building

Available for your event and special occasions

Reservations: 011 202 331 1000

Check-in: 011 202 331 1000

Reservations | Booking

Tel: 771 4000 3000 Fax: 226 990 0112

www.villagehouse.com

1000 10 1000 1000 10 1000 1000 1000

1000 10 1000 1000 1000 1000 1000

1000 10 1000 1000 1000 1000 1000



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD



Horário | Hourly

De 14 de setembro a 30 de abril

Segunda | Terça-Feira: 10h—18h (*Apenas com reserva, à exceção de feriados)

Domingo: 10h—18h

De 01 de maio a 15 de julho

Segunda | Sexta-Feira: 10h—18h

Sábado | Domingo-Feira: 10h—20h

De 16 de julho a 15 de setembro

Segunda | Sexta-Feira: 10h—20h

Sábado | Domingo-Feira: 10h—20h

Coordenadas GPS

N41° 30.3804', W007° 47.8731'

Contactos | Contacts

Pena Aventura, Organização de Atividades Desportivas, Lda
Bairro - Salgueiro 4970-110 Ribeira de Pena, Portugal
tel. +351 209 498 080 | telem. +351 930 010 875
geral@penaaventura.com.pt | reservas@penaaventura.com.pt

Parque de Vidago, Apartado 55, 5425-307 Vidago, Portugal
T. +351 276 930 900. F +351 276 930 012
email:reservas@vidagopalace.com | site:www.vidagopalace.com



Viva momentos felizes! | Live happy moments!

Para que a sua estadia seja ainda mais especial, o Vidago Palace Hotel selecionou um conjunto de atividades e visitas de caráter lúdico e recreativo. Conheça melhor a região e desfrute de tudo o que ela tem para oferecer.

Para viver dias intensos de ação e pura adrenalina, sugerimos o Pena Aventura Park, em Ribeira de Pena, onde pode experimentar todo o tipo de desportos da natureza e apreciar as belas paisagens da região. O Hotel faz a sua reserva, mediante a disponibilidade do Pena Aventura e efetua transfer até ao parque, caso seja necessário.

To make your stay more special, Vidago Palace selected a group of historical and entertaining activities and visits. Know more about the region and enjoy everything it has to offer.

Surrender to days of intense action and pure adrenaline, we suggest the Pena Aventura Park, in Ribeira de Pena, where you can try all types of nature sports and enjoy the beautiful landscape of the region. We would be very pleased to make all the arrangements concerning booking and transfers.


VIDAGO PALACE


**PENA
AVENTURA
PARK**



Tenha espírito de Aventura,
dê emoção à sua vida!

*Keep the spirit of adventure,
give emotion to your life!*



O Pena Aventura Park é um parque de atividades lúdicas e de desportos aventura, situado em Ribeira de Pena, distrito de Vila Real. É certamente um parque para todas as idades e tem as mais variadas atividades em campo aberto, proporcionando sensações de liberdade e pura adrenalina, o que leva as pessoas a conviverem mais, a sentirem-se saudáveis e bem-dispostas, libertando-as do stress do dia-a-dia.

Pena Aventura is a park dedicated to recreational activities and adventure sports in the Nature, where the adventure never ends, is located in Ribeira de Pena, district of Vila Real. It is certainly a park for all ages and has the most varied activities in the open sky, cause feelings of freedom and pure adrenaline, induce people to socialize more, to feel healthy and well-disposed, by freeing them from stress of the day to day.

Atividades | Activities

AR | AIR:



- Slide: 6€ por pessoa | 6€ per person
- Salto Negativo | Negative Jump: desde 8€ por pessoa | 8€ per person
- Fantasticable (o maior cabo do mundo) | (the biggest of the world): 20€ por pessoa | 20€ per person

ÁGUA | WATER:



- Stand up: desde 20€ por pessoa | 20€ per person
- Rafting: 35€ por pessoa | 35€ per person
- Canoagem | Canoeing: desde 20€ por pessoa | from 20€ per person
- Canyoning: desde 35€ por pessoa | from 35€ per person

TERRA | LAND:



- Paintball: desde 20€ por pessoa | from 20€ per person
- Segway X2: desde 7€ por pessoa | from 7€ per person
- Polaris Ranger: desde 55€ por pessoa | from 55€ per person

Outras atividades | Other activities

- Percursos aventura | Adventure route (infantil, dificuldade média e dificuldade alta): desde 5€ por pessoa | from 5€ per person
- Tiro ao Alvo | Target Shooting: desde 5€ por pessoa | from 5€ per person
- Escalada | Climbing: 6€ por pessoa | 6€ per person
- Rapel | Rappel: 7€ por pessoa | 7€ per person
- Bungee Trampolins: 5€ por pessoa | 5€ per person

Packs para grupos | Packs for groups

Pack Aventureiro | Adventure Pack

- Fantasticable
- Percorso Aventura | Adventure route
- Paintball
- Salto Negativo | Negative Jump
- Escalada | Climbing
- Slide
- 60€ por pessoa | 60€ per person

Pack Pura adrenalina | Pure Adrenaline Pack

- Fantasticable
- Canyoning 4H
- 50€ por pessoa | 50€ per person

Pack Teenager | Teenager Pack

- Fantasticable
- Escalada | Climbing
- Percorso Aventura | Adventure route
- Paintball
- 45€ por pessoa | 45€ per person

Degustação de Porto e Chocolates

Port and Chocolate Tasting



O Vinho do Porto é um vinho natural e fortificado, produzido exclusivamente a partir de uvas provenientes da região demarcada do Douro, no norte de Portugal.

A experiência que lhe propomos oferece uma introdução aos vários tipos de Vinho do Porto, a sua história, a sua origem e as diferenças entre os envelhecimentos em cask ou em garrafa.

Os aromas que integram cada chocolate serão o auxiliar mais precioso para a descoberta e realce dos sabores do vinho. Desde a baunilha ao café, passando pelos frutos vermelhos, o objetivo será combinar os vários produtos de forma a terminar numa verdadeira alquimia de sabores!

€31 por pessoa

Vinhos em Prova

- Porto Branco
- Porto 10 anos envelhecido em cask
- Porto Late Bottled Vintage



Port wine is a naturally fortified wine, produced exclusively from grapes from the Douro region in the north Portugal.

The port tasting port experience, offers an introduction to the different types of port, its history, the years in oak, the importance of temperature, pairing wine with food and the importance of the properly shaped glass.

The flavors of chocolate will be the most important for determining the wine flavors. Either vanilla, coffee or red fruits, the objective will be to match the several products in order to complete a true alchemy of flavors!

€31 per person

Wine to Taste

- White Port
- 10 Years Old Tawny Port
- Late Bottled Vintage Port



As an exceptional location we enjoy the Village Plaza Hotel.

The building is in the West Center of the Village Plaza Hotel.

It is a 100,000 sq ft building with a 100,000 sq ft parking garage.

Available for commercial and general public use.

Call us today! 770.444.7700

www.leadingsydney.com

Reserve | Booking

The 100,000 sq ft building is available for

commercial and general public use.

Call us today! 770.444.7700

www.leadingsydney.com



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD



Go on Bike

A "Go On Bike" é uma atividade da empresa "Vertigem Verde Lda." que se foca na realização de diferentes trilhos em bicicleta, disponibilizando também programas de animação e convívio, incluindo jogos tradicionais e de aventura.

Nesta parceria com a Unicer Turismo oferece gratuitamente aos hóspedes do Pedras Salgadas spa & nature park e do Vidago Palace Hotel, três percursos de bicicleta com níveis de dificuldade diferentes.

Além destes passeios, a "Go On Bike" disponibiliza outros percursos e programas orientados por um guia especializado. Nesta região saientam-se os seguintes:

- Passeio e visita a Tresminas;
- Passeio a Ribeira de Pena;
- Uma Aventura em Pedras Salgadas.

Para mais informação sobre estes programas, agradece-se a consulta dos folhetos disponíveis na receção dos dois espaços, ou uma visita ao site www.GoOnBike.com, e ainda em contacto direto através do telefone ou e-mail.

Benefícios da bicicleta

A bicicleta já foi um dos principais meios de transporte no mundo, mas hoje a história é bem diferente. Seja por preguiça ou falta de tempo, quem não costuma pedalar perde inúmeros benefícios - desde definir músculos, até melhorar a frequência cardíaca.

Andar de bicicleta faz bem à saúde. Segundo o médico do desporto Ricardo Nahas, andar de bicicleta pode ser comparado à caminhada ou até mesmo à corrida. "Num passeio de cerca de 40 minutos, três vezes por semana, já é possível dar adeus a diversos problemas decorrentes do sedentarismo"

Dos inúmeros benefícios que tem os que mais se destacam são:

- Funciona como um meio de transporte, cujo o impacto no meio ambiente é baixo;
- Melhora a frequência cardíaca;
- Trabalha tanto os meios inferiores (pernas) como os músculos do abdómen;
- Tem baixo custo de manutenção;
- Promove a sensação de liberdade e independência.

Informação útil:

Uma atividade da empresa:

Vertigem Verde Lda.

Rua Dr. José Mesquita 203
5050-023 Fontelas

Telex: +351 93 264 2512

E-mail: geral@GoOnBike.com

Contactos Úteis:

Parque de Pedras (SPA): 259 417 140

Bombeiros: 259 419 140

Centro de Saúde: 259 417 491

GNR: 259 417 219

IOS: 112



Passeio Bicicleta - **Nível 3**

Pedras Salgadas / Castelo de Aguiar

Para os amantes de atividades ao ar livre o Pedras Salgadas spa & nature park proporciona-lhe momentos inesquecíveis, dando-lhe a conhecer trilhos de BTT envolvidos em belíssimas paisagens características da região, onde vai viver momentos divertidos em família.

Percurso muito interessante que dá a conhecer várias localidades da região e também alguns pontos de interesse, dos quais destacamos o Castelo de Aguiar:

A primeira parte do percurso é até Vila Pouca de Aguiar, e é efectuada pela ecopista, antiga linha férrea, desactivada em Janeiro de 1990. Nesta localidade fazemos uma passagem pelo centro da Vila dando a conhecer alguns pontos, como a Câmara Municipal, o mercado, a antiga estação e por último a Vila Pouca dos Pequeninos.

Saindo de Vila Pouca de Aguiar e retornamos mais um troço da ecopista, que vamos abandonar na localidade de Fontes, em direcção a Soutelo de Aguiar e ao Castelo de Aguiar.

A chegada ao castelo é feita por um bonito trilho que numa pequena zona (100m) se torna estreito devido à vegetação. De seguida fazemos uma visita às ruínas do castelo românico que se situa sobre um penedo granítico, oferecendo uma fantástica vista ao seu redor.

O percurso continua, passando pela pequena aldeia de Pontido e de seguida entramos novamente num trilho em direcção à barragem da Falperra, que é o local ideal para parar e descontrair um pouco da viagem.

A partir da barragem fazemos 1,8 Km de Estrada para entrar no trilho final que nos irá levar de volta a Pedras Salgadas. Desfrutem da descida, com cuidado e apreciem a paisagem.



Rota do Percurso entre Pedras Salgadas e Castelo de Aguiar.

Início/Fim: Parque de Pedras Salgadas

Distância: 32 Km

Duração média: 4 horas

Dificuldade Física (1 a 5): 3

Dificuldade Técnica (1 a 5): 3

Acumulado de Subidas: 800 m

Tipo Piso: 50% Terra, 50% pavimentado

Perfil:



Para efetuar este passeio deverão ser solicitadas as bicicletas e um GPS na recepção do parque de Pedras Salgadas.

No GPS deve-se seleccionar, na lista de percursos, o trajeto com o nome "Rota 3".





Go on Bike

A "Go On Bike" é uma atividade da empresa "Vertigem Verde Lda." que se foca na realização de diferentes trilhos em bicicleta, disponibilizando também programas de animação e convívio, incluindo jogos tradicionais e de aventura.

Nesta parceria com a Unicef Turismo oferece gratuitamente aos hóspedes do Pedras Salgadas spa & nature park e do Vidago Palace Hotel, três percursos de bicicleta com níveis de dificuldade diferentes.

Além destes passeios, a "Go On Bike" disponibiliza outros percursos e programas orientados por um guia especializado. Nesta região salientam-se os seguintes:

- Passeio e visita a Tresminas;

- Passeio a Ribeira de Pena;

- Uma Aventura em Pedras Salgadas.

Para mais informação sobre estes programas, agradece-se a consulta dos folhetos disponíveis na receção dos dois espaços, ou uma visita ao site www.GoOnBike.com, e ainda em contacto direto através do telefone ou e-mail.

Benefícios da bicicleta

A bicicleta já foi um dos principais meios de transporte no mundo, mas hoje a história é bem diferente. Seja por preguiça ou falta de tempo, quem não costuma pedalar perde inúmeros benefícios - desde definir músculos, até melhorar a frequência cardíaca.

Andar de bicicleta faz bem à saúde. Segundo o médico do desporto Ricardo Nahas, andar de bicicleta pode ser comparado à caminhada ou até mesmo à corrida. "Num passeio de cerca de 40 minutos, três vezes por semana, já é possível dar adeus a diversos problemas decorrentes do sedentarismo."

Dos inúmeros benefícios que tem os que mais se destacam são:

- ◆ Funciona como um meio de transporte, cujo o impacto no meio ambiente é baixo;
- ◆ Melhora a frequência cardíaca;
- ◆ Trabalha tanto os meios inferiores (pernas) como os músculos do abdómen;
- ◆ Tem baixo custo de manutenção;
- ◆ Promove a sensação de liberdade e independência.

Informação útil:

Uma atividade da empresa:

Vertigem Verde Lda.

Rua Dr. José Mesquita 203

5050-023 Fontelas

Telef: +351 93 264 2512

E-mail: geral@GoOnBike.com

Contactos Úteis:

Parque de Pedras (SPA): 259 437 340

Bombeiros: 259 419 140

Centro de Saúde: 259 417 491

GNR: 259 417 219

SOS: 112



Descrição do Percurso

Para os amantes de atividades ao ar livre o Pedras Salgadas spa & nature park proporciona-lhe momentos inesquecíveis, dando-lhe a conhecer trilhos de BTT envoltos em belíssimas paisagens características da região, onde vai viver momentos divertidos em família.

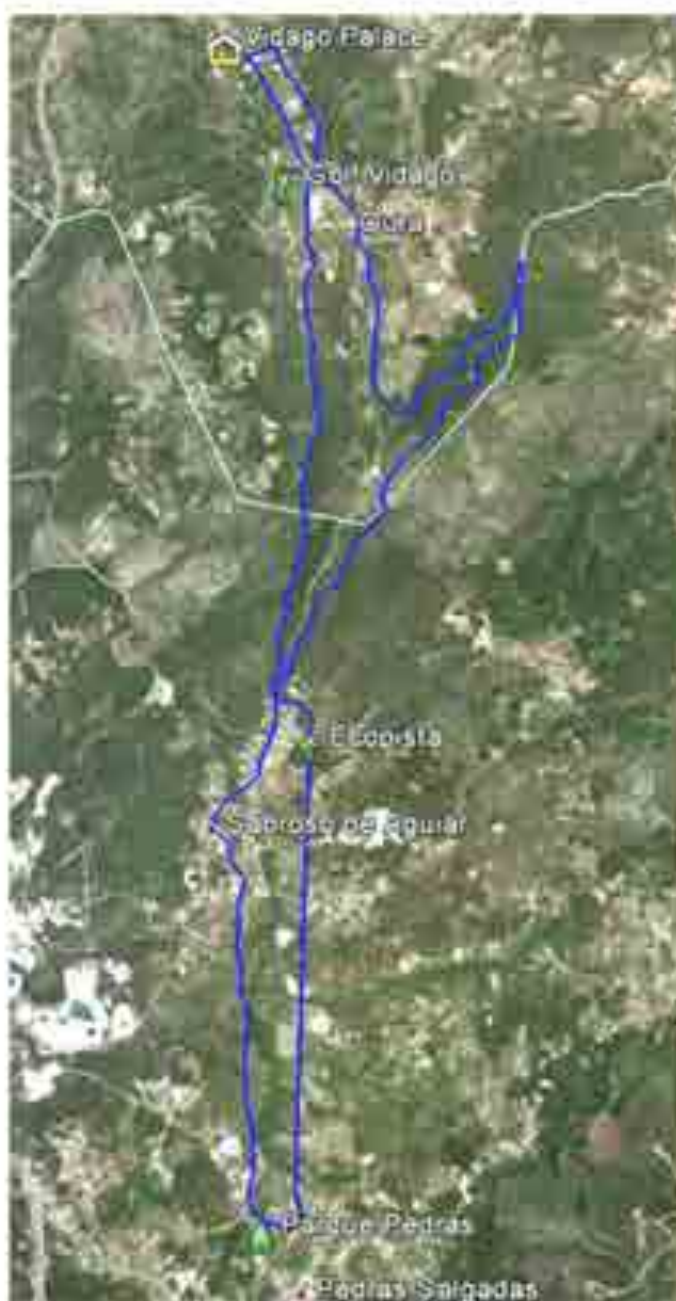
Neste percurso temos a oportunidade de apreciar diferentes tipos de paisagem. A primeira parte, até Sabroso de Aguiar, desenrola-se num bonito trilho situado no meio dos campos delimitados pelos típicos muros de pedra.

Saindo da povoação é importante ter muita atenção, uma vez que os próximos 700m se efectuam na Estrada Nacional 2, que têm bastante trânsito. Deixando a estrada entramos num lindo trilho que faz parte dos caminhos de Santiago. É estreito e no início tem uma vegetação densa a delimitá-lo. É importante ter algum cuidado com a descida inicial e com alguns regos de água. Ao longo do trilho, acompanha-nos um riacho que em muitos locais está escondido pela vegetação, ouvindo-se apenas o correr da água.

Na fase final do trilho, e após passar alguns campos, seguimos ao lado do campo de Golf do Vidago Palace Hotel. É na entrada do parque, onde se situa este fantástico hotel, que iniciamos o regresso.

O caminho que nos trás a Pedras Salgadas é a antiga linha férrea, desativada em Janeiro de 1990. Um percurso muito bonito que, à medida que se realiza a subida, nos permite apreciar a paisagem sobre o vale. Passamos também por alguns apeadeiros em ruínas que outrora serviram a população. Não se assustem com esta subida, é suave e não requerer grande esforço. A parte final, a partir de Sabroso, é plana e rolante.

Mapa



Rota do Percurso entre Pedras Salgadas e Vidago.

Ficha Técnica

Início/Fim: Parque de Pedras Salgadas

Distância: 26 Km

Duração média: 3 horas

Dificuldade Física (1 a 5): 2

Dificuldade Técnica (1 a 5): 2

Acumulado de Subidas: 450 m

Tipo Piso: 80% Terra, 20% pavimentado

Perfil:



Para efetuar este passeio deverão ser solicitadas as bicicletas e um GPS na recepção do parque de Pedras Salgadas.

No GPS deve-se seleccionar, na lista de percursos, o trajeto com o nome "Rota2".





Go on Bike

A "Go On Bike" é uma atividade da empresa "Vertigem Verde Lda." que se foca na realização de diferentes trilhos em bicicleta, disponibilizando também programas de animação e convívio, incluindo jogos tradicionais e de aventura.

Nesta parceria com a Unicer Turismo oferece gratuitamente aos hóspedes do Pedras Salgadas spa & nature park e do Vidago Palace Hotel, três percursos de bicicleta com níveis de dificuldade diferentes.

Além destes passeios, a "Go On Bike" disponibiliza outros percursos e programas orientados por um guia especializado. Nesta região salientam-se os seguintes:

- Passeio e visita a Tresminas;
- Passeio a Ribeira de Pena;
- Uma Aventura em Pedras Salgadas.

Para mais informação sobre estes programas, agradece-se a consulta dos folhetos disponíveis na recepção dos dois espaços, ou uma visita ao site www.GoOnBike.com, e ainda em contacto direto através do telefone ou e-mail.

Benefícios da bicicleta

A bicicleta já foi um dos principais meios de transporte no mundo, mas hoje a história é bem diferente. Seja por preguiça ou falta de tempo, quem não costuma pedalar perde inúmeros benefícios - desde definir músculos, até melhorar a frequência cardíaca.

Andar de bicicleta faz bem à saúde. Segundo o médico do desporto Ricardo Nahas, andar de bicicleta pode ser comparado à caminhada ou até mesmo à corrida. "Num passeio de cerca de 40 minutos, três vezes por semana, já é possível dar adeus a diversos problemas decorrentes do sedentarismo"

Dos inúmeros benefícios que tem os que mais se destacam são:

- Funciona como um meio de transporte, cujo o impacto no meio ambiente é baixo;
- Melhora a frequência cardíaca;
- Trabalha tanto os meios inferiores (pernas) como os músculos do abdómen;
- Tem baixo custo de manutenção;
- Promove a sensação de liberdade e independência.

Informação útil:

Uma atividade da empresa:

Vertigem Verde Lda.

Rua Dr. José Mesquita 203

5050-023 Fontelas

Telef: +351 93 264 2512

E-mail: geral@GoOnBike.com

Contactos Úteis:

Parque de Pedras (SPA): 259 437 140

Bombeiros: 259 419 140

Centro de Saúde: 259 417 493

GNR: 259 417 219

SOS: 112



Passeio Bicicleta - 1 hora

Pedras Salgadas / Sabroso de Aguiar

Para os amantes de atividades ao ar livre o Pedras Salgadas spa & nature park proporciona-lhe momentos inesquecíveis, dando-lhe a conhecer trilhos de BTT envoltos em belíssimas paisagens características da região, onde vai viver momentos divertidos em família.

Este percurso que liga Pedras Salgadas à localidade de Sabroso de Aguiar é um passeio bonito que dá a conhecer um pouco a região e a sua atividade rural. Tem uma primeira parte, até Sabroso, numa zona de caminhos de terra entre os campos, passando junto à unidade de enchimento da conhecida Água das Pedras.

Na passagem por Sabroso é possível apreciar as suas ruas estreitas e a Igreja, local onde existe o primeiro e único desafio físico do percurso, uma pequena subida. Ao sair da povoação é obrigatório ter muita atenção, pois é necessário atravessar a Estrada Nacional 2 que tem bastante trânsito.

Após 600 m de cruza-se a EN 2 e entra-se numa ecopista que nos conduz de regresso a Pedras Salgadas. Esta via foi o resultado da conversão da antiga linha férrea, desativada em Janeiro de 1990.

No final da grande reta da ecopista há novamente a necessidade de cruzar a EN2, onde mais uma vez é muito importante ter a máxima prudência com o trânsito que aí circula. Este passeio muito simples tem uma extensão de apenas 9 Km, sendo maioritariamente plano, podendo ser efectuado por crianças acompanhadas por um adulto.



Rota do Percurso entre Pedras Salgadas e Sabroso de Aguiar.

Início/Fim: Parque de Pedras Salgadas

Distância: 9 Km

Duração média: 1,5 hora

Dificuldade Física (1 a 5): 1

Dificuldade Técnica (1 a 5): 1

Acumulado de Subidas: 40 m

Tipo Piso: 40% Terra, 60% pavimentado

Perfil:



Para efetuar este passeio deverão ser solicitadas as bicicletas e um GPS na receção do parque de Pedras Salgadas.

No GPS deve-se seleccionar, na lista de percursos, o trajeto





VIDAGO PALACE

Degustação de Azeite

Olive Oil Tasting



Fruto advindo das oliveiras, o azeite é um produto clássico e intemporal da culinária contemporânea, usado regularmente na famosa dieta mediterrânica.

A região do Douro e Trás-os-Montes não se resume apenas ao vinho e ao Vinho do Porto. Esta região também é conhecida pelo azeite que produz. O Vidago Palace Hotel sugere diferentes degustações para melhor conhecer os produtos da região e de Portugal, diariamente na nossa adega.

€ 10 por pessoa

Produtos em prova

- Prova de 3 azeites
- Pão regional



Originating from the olive tree, olive oil is a classic product, used regular in the contemporary kitchen and it is often included in the Mediterranean diet.

The Douro and Trás-os-Montes regions are not just known for their wine and port wine. These regions are also known for the olive oil produced. We suggest several tastings in our wine cellar to better know the products of the region and Portugal.

€ 10 per person

Products to taste

- 3 Olive Oils
- Regional Bread



At the moment, it's time to design in your space!

The dining area in the West-Corridor of the Grand Regency Hotel
provides guests with a rich historical and architectural
context for their experience.

Available for guests and general public by reservation with us
on weekdays.

Hours of operation: 12:00 to 2:00

Open only on: 25:00 to 25:00

Reserve | Booking

Tel: 271 990 9111 | Fax: 271 990 912

reservations@grandregency.com

Address: 10000 Avenida de las Americas, Havana, Cuba
Tel: +52 7 401 77 40 42

Tel: www.grandregency.com



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

Aprender o Serviço de Vinhos
Learn Wine Service



Considerado o néctar dos Deuses, já fôco o idolatrado na antiguidade! Atualmente, é uma das bebidas mais apreciadas pelos 4 cantos do mundo. Para quem gosta de vinho, o *Vidago Palace Hotel* coloca ao seu dispor um curso orientado pelo nosso sommelier onde pode aprender mais sobre os diferentes tipos de castas e todos os segredos de uma boa escolha!

O curso "*Aprender o Serviço do Vinhos*" tem a duração de 3 horas e inclui:

- Uma breve introdução ao serviço de vinhos;
- Explicação sobre as temperaturas e a decantação do vinho;
- A conjugação do vinho com a gastronomia;
- A importância do copo;
- O acondicionamento do vinho;
- Onde comprar;
- Introdução às técnicas e análise sensorial do vinho.

No final, serão atribuídos certificados de participação a cada um dos presentes.

Opcional e extra curso: poderá ser a realização de um almoço/jantar, onde os participantes poderão por em prática os conhecimentos adquiridos durante o curso, associando assim, o vinho à gastronomia.

€ 69 por pessoa, para um mínimo de 4 pessoas



It is considered the nectar of Gods! In the present, the wine is a drink very appreciated. For those who like and want to learn more about the different grapes and all the secrets that enclose an excellent option, the *Vidago Palace Hotel* suggests an excellent idea - a Course of Wine - where you can learn more about this drink.

The course "*Learn Wine Service*" has a duration of 3 hours and includes:

- Aspects about the wine service;
- Temperature and decanting;
- Perfect match between gastronomy and different wines;
- Choosing the glass;
- Storing wines;
- Where to buy;
- Introduction of the tasting and techniques.

As optional the participants can enjoy a lunch or dinner where they can apply all the knowledge achieved during the course.

Will be awarded certificates of participation to each attendee.

€ 69 per person, at least 4 people



Over 100,000 sq ft of space for your business

The ground is held in the name of the business. You own the building and the land. You can lease the space to your business.

Available for guests and general public for businesses with an **AAAC** license.

Minimum investment: \$1,500 to \$2,000

Construction cost: \$100,000 to \$2,000,000

Business | Soaring

121 311-9600 | 126 311-9600

122 311-9600 | 123 311-9600

124 311-9600 | 125 311-9600 | 126 311-9600

127 311-9600 | 128 311-9600

129 311-9600 | 130 311-9600



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD



VIDAGO PALACE

Adega

Wine Cellar



Para quem gosta de saborear um bom vinho num ambiente informal, embora requintado, o Vidago Palace Hotel oferece o espaço ideal! Com uma luz convidativa, a nossa adega é um local de eleição, onde pode usufruir de um atendimento personalizado.

As sugestões do nosso sommelier irão permitir-lhe saborear diferentes fusões gourmet! O espaço tem ainda uma loja de vinhos e está disponível para receber provas de degustação.

Aberta todos os dias das 16h00 às 23h00



For those who enjoy a good wine in a casual, refined setting, Vidago Palace Hotel offers the ideal space! With an inviting atmosphere our wine cellar is a choice location where you can enjoy personalized service. The suggestions of our sommelier will allow you to taste different gourmet fusions | A wine shop and wine tasting is also available

Open every day from 16h00 to 23h00



As a member of the historic and iconic Village Center Hotel

The dining area is the wine cellar of the Village Center Hotel

Completed with a new design and a new look, the dining area is now a more sophisticated and elegant space.

Available for events and general public for business with no food service.

Minimum investment: \$1,500 to \$2,000

Construction cost: \$200 to \$300

Essential | Soaring

121 311-9600 | 126 312-9600

122 311-9600 | 123 312-9600

124 311-9600 | 125 312-9600 | 126 312-9600

127 311-9600 | 128 312-9600

129 311-9600 | 130 312-9600



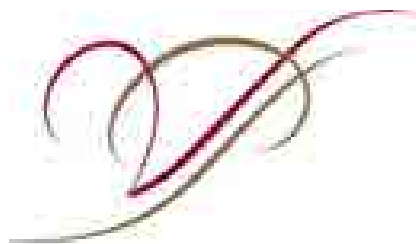
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

Anexo IV

Layouts de menus



VIDAGO PALACE



VIDAGO PALACE



Salão Nobre

“ O mais indispensável ingrediente da boa culinária é o amor pelas pessoas que vão comer.”

Sophia Loren, atriz italiana



Sopas | Soups

Sopa de peixe com gamba envolta em massa “Kadaif” **11,00 €**
Fish soup with prawn wrapped in “Kadaif” pastry

Para começar | Getting started

As vieiras com puré de grão de bico, ovo de cordoniz e vinagreta de mostrada **15,00 €**
Seafood scallops with chickpea purée, quail egg and mustard vinaigrette

A salada de sapateira com gaspacho **15,00 €**
Crab salad with gazpacho

Favas com chouriço e ovo escalfado **13,00 €**
Broad bean with chorizo and poached egg

Carpaccio de bacalhau se salga com broa de milho alcaparras transmontanas **13,50 €**
Cod fish carpaccio with corn bread and “Trás-os-Montes” typical cappers

Os transmontanos: a alheira e os cogumelos, a moura e a maçã **12,00 €**
Trás-os-Montes: “alheira” and the mushrooms, regional “moira” sausage and apple

Salada de lavagante com molho de laranja **16,50 €**
Lobster salad with orange dressing

Terrina de foie gras em vinho do Porto **16,00 €**
Foie gras terrine in Port wine sauce

Carpaccio de vieiras com puré de trufa **16,00 €**
Sea food scallops carpaccio with truffle purée



Da água | *From the water*

Robalo com cebola negra e milhos de ameijoja <i>Sea Bass with dark onion and clams "milhos"</i>	26,00 €
Solongo com risotto de açafrão e espargos verdes <i>Emperor fish saffron risotto and green asparagus</i>	27,00 €
Garoupa com tomate assado e esmagada de batata com cogumelos <i>Grouper with roasted tomato and mashed potato with mushrooms</i>	25,00 €
Filete de pregado com puré de tinta de choco, lulinhas com caviar de ouriço do mar e espuma de calamar <i>Turbot fillet with cuttlefish ink purée, squid with sea urchin caviar and</i>	25,00 €

Tentações do campo | *Temptation of th field*

Pá de cordeiro de leite com grelhado de legumes, batata gratinada e molho de alho <i>Milk lamb shank with grilled vegetables, potato gratin and garlic jus</i>	27,00 €
O pato...Ravioli e foie gras <i>The duck...Ravioli and foie gras</i>	27,00 €
Medalhão de novilho com batata rosti e jus de morilles <i>Calf tenderloin with rosti potato and morilles jus</i>	26,00 €
Bochecha de porco preto com cevadinha francesa e toucinho <i>Black pork cheek with french barley and bacon</i>	22,00 €



Clássicos | *Classics*

Bacalhau com broa <i>Cod fish with rye bread</i>	24,00 €
Polvo à lagareiro <i>Roasted octopus in olive oil</i>	22,00 €
Cachaço de porco bísaro (12 horas a 72º) com puré de aipo <i>“Bísaro” pork neck (12 hours at 72 degrees) with celery purée</i>	23,00 €
Cabrito à transmontana com os seus miúdos <i>“Trás-os-Montes” baby goat with cabbage sprouts and rice with its offal</i>	25,00 €

Da terra | *From the earth*

Risotto de açafrão com legumes grelhados <i>Saffron risotto with grilled vegetables</i>	15,00 €
Portobello recheado com legumes <i>Portobello stuffed with vegetables</i>	15,50 €
Salada Palace <i>Palace salad</i>	16,50 €



Sobremesas | *Desserts*

Portucale <i>Portucale</i>	14,00 €
Bolo de bolacha <i>Biscuit cake</i>	13,00 €
A nossa região... Em sobremesa <i>Our region... In dessert</i>	12,00 €
A líchia e a framboesa <i>The lychee and the raspberry</i>	10,00 €
Cesto de chocolate com molho de morango natural <i>Chocolate basket with fresh stawberry sauce</i>	13,00 €
Seleção de queijos <i>Cheese seletion</i>	12,00 €
Sablé de caramelo com tapioca de coco e chutney de manga <i>Caramel sablé with coconut tapioca and mango chuntney</i>	12,00 €

Menu elaborado pelo chef | *Menu prepared by the chef*



Menu de degustação | Tasting menu

Carpaccio de vieiras com puré de trufa
Sea food scallops carpaccio with truffle purée

Favas com chouriço e ovo cozido
Broad bean with chorizo and poached egg

Robalo com cebola negra e milhos de ameijoas
Sea Bass with dark onion and clams "milhos"

Água das Pedras Salgadas aromatizada
Pedras Salgadas flavoured sparkling water

Medalhão de novilho com batata rosti e jus de morilles
Calf tenderloin with rosti potato and morilles jus

A lichia e a framboesa
The lychee and the raspberry

€80,00 - Sem bebidas | *drinks excluded*

€110,00 - Com seleção de vinhos do nosso escanção | *With selection of wines from our sommelier*

Menu elaborado pelo chef | Menu prepared by the chef



Menu Vidago Palace | *Vidago Palace menu*

Salada de sapateira com gaspacho

Crab salad with gazpacho

Terrina de foie gras em vinho do Porto

Foie gras terrine in Port wine sauce

Solongo com risotto de açafrão e espargos verdes

Emperor fish saffron risotto and green asparagus

Água das Pedras Salgadas aromatizada

Pedras Salgadas flavoured sparkling water

Pá de cordeiro de leite com grelhado de legumes, batat gratinada e molho de alho

Milk lamb shank with grilled vegetables, potato gratin and garlic jus

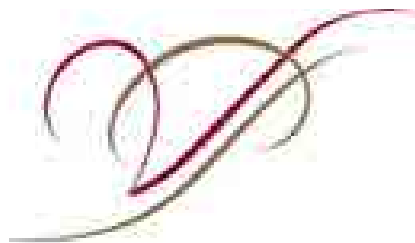
A nossa região... em sobremesa

Our region... in dessert

€70,00 - Sem bebidas | *drinks excluded*

€95,00 - Com seleção de vinhos do nosso escanção | *With selection of wines from our sommelier*

Menu elaborado pelo chef | *Menu prepared by the chef*



VIDAGO PALACE



Menu criança

“ A inocência não se envergonha de nada”

Jean-Jacques Rousseau



Sopa | Soup

Creme de cenoura <i>Carrot soup</i>	6,00 €
Creme de couve-flor <i>Cauliflower soup</i>	7,00 €
Sopa de agrião <i>Watercress soup</i>	7,50 €

Peixe | Fish

Douradinhos com arroz e legumes <i>Fried fish sticks with rice and vegetables</i>	9,50 €
Robalo com arroz e legumes <i>Sea Bass with rice and vegetables</i>	10,00 €

Carne | Meat

Lombinho de vitela com arroz, batat frita e ovo estrelado <i>Veal steak with rice, chips and fried egg</i>	10,00 €
Peito de frango com esparguete e legumes <i>Chicken breast with spaghetti and vegetables</i>	9,00 €
Hambúrguer no prato com batata frita e arroz <i>Hamburguer with chips and rice</i>	9,50 €

Pasta | Pasta

Esparguete com molho à sua escolha: Bolonhesa, Carbonara, ou Napolitana <i>Spaghetti with your choice of sauce: Bolognese, Carbonara or Napoli</i>	9,00 €
---	--------

Sobremesa | Dessert

Mousse de chocolate caseira <i>Homemade chocolate mousse</i>	7,00 €
Seleção de gelados <i>Selection of ice cream</i>	8,00 €



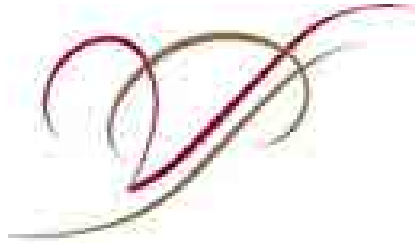
É preciso buscar o extraordinário no comum, buscar a existência na vida*



VIDAGO PALACE

★ ★ ★ ★ ★





VIDAGO PALACE



Pool Bar

“ Os mais poderosos ingredientes de uma refeição são as
pessoas que a compartilham”

Kathy Lette, escritora australiana



Sopas | Soups

<i>Vichyssoise</i>	5,50 €
Sopa fria de laranja e cenoura <i>Cold orange and carrot soup</i>	4,50 €
Creme de legumes <i>Vegetables soup</i>	3,50 €

Pasta

Linguini de gambas à carbonara <i>Prawn linguini with carbonara sauce</i>	12,00 €
--	---------

Carpaccios

Carpaccio de ananás e lascas de presunto <i>Pineapple carpaccio with smoked ham</i>	10,00 €
Linguini de gambas à carbonara <i>Prawn linguini with carbonara sauce</i>	7,50 €

Ovos

Ovos mexidos com gambas e espargos <i>Scambled eggs with prawns and asparagus</i>	10,00 €
--	---------



Saladas | *Salads*

Salada de frutos secos e requeijão <i>Dry fruits salad with cottage cheese</i>	10,00 €
Salada de gambas com molho mil ilhas <i>Prawn salad with "mil ilhas" sauce</i>	12,00 €

Sanduíches | *Sandwiches*

Bruschetta de queijo búfalo, cogumelos e tomate <i>Buffalo cheese bruschetta with mushrooms and tomato</i>	8,50 €
Tosta de pão nórdico com salmão fumado e nata azeda <i>Nordic bread toast with smoked salmon and sour cream</i>	12,00 €
Bolo do caco <i>"Bolo do caco"</i>	12,00 €
Hambúrguer de novilho <i>Calf beef burger</i>	10,00 €
Sanduíche club <i>Club sandehich</i>	10,50 €



Vegetariano | Vegetarians

Wrap vegetariano 8,00 €

Vegetarian wrap

Queijo brie com compota de três pimentos 9,00 €

Brie cheese with three peppers sauce

Sobremesas | Desserts

Mousse de chocolate caseira 6,00 €

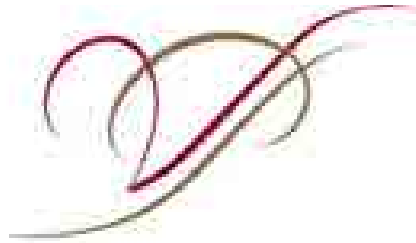
Homemade chocolate mousse

Mousse de chocolate branco, cremoso de framboesa e sorbet de framboesa 6,00 €

White chocolate mousse raspberry cream and raspberry sorbet

Carpaccio de ananás, panacota de coco e molho de ananás 6,00 €

Pineapple carpaccio with coconut panacota and pineapple sauce



VIDAGO PALACE
★ ★ ★ ★ ★

Menu criança

“ As crianças reinventam o mundo para você

Susan Sarandon



Sopa | *Soup*

Creme de cenoura 4,00 €

Carrot soup

Creme de couve-flor 4,50 €

Cauliflower soup

Peixe | *Fish*

Douradinhos com arroz e legumes 7,00 €

Fried fish sticks with rice and vegetables

Carne | *Meat*

Peito de frango com esparguete e legumes 7,00 €

Chicken breast with spaghetti and vegetables

Hambúrguer no prato com batata frita e arroz 7,50 €

Hamburger with chips and rice

Pasta | *Pasta*

Esparguete com molho à sua escolha: Bolonhesa, Carbonara, ou Napolitana 6,00 €

Spaghetti with your choice of sauce: Bolognese, Carbonara or Napoli

Sobremesa | *Dessert*

Mousse de chocolate caseira 6,00 €

Homemade chocolate mousse

Seleção de gelados 5,50 €

Selection of ice cream

Il piano è stato ideato e realizzato da un'azienda specializzata in servizi di cura e benessere per tutti.

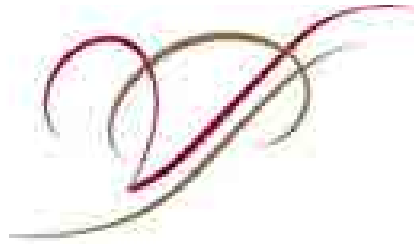
www.villaggio.com

VILLAGE DE VILLAGE - APPARTO 16, 56100 VILLAGE DE VILLAGE
T. +39 0571 990 000 - F. +39 0571 279 990 762
SITE: WWW.VILLAGEDEVILLAGE.COM



VINDAGO PALACE





VIDAGO PALACE



Lobby Bar

“ Os mais poderosos ingredientes de uma refeição são as
pessoas que a compartilham”

Kathy Lette, escritora australiana



Sopas | Soups

Sopa de peixe com gamba envolta em massa “Kadaif” 11,00 €
Fish soup with prawn wrapped in “Kadaif” pastry

Para começar | Getting started

As vieiras com puré de grão de bico, ovo de cordoniz e vinagreta de mostrada 15,00 €
Seafood scallops with chickpea purée, quail egg and mustard vinaigrette

A salada de sapateira com gaspacho 15,00 €
Crab salad with gazpacho

Favas com chouriço e ovo escalfado 13,00 €
Broad bean with chorizo and poached egg

Carpaccio de bacalhau se salga com broa de milho alcaparras transmontanas 13,50 €
Cod fish carpaccio with corn bread and “Trás-os-Montes” typical cappers

Os transmontanos: a alheira e os cogumelos, a moura e a maçã 12,00 €
Trás-os-Montes: “alheira” and the mushrooms, regional “moira” sausage and apple

Salada de lavagante com molho de laranja 16,50 €
Lobster salad with orange dressing

Terrina de foie gras em vinho do Porto 16,00 €
Foie gras terrine in Port wine sauce

Carpaccio de vieiras com puré de trufa 16,00 €
Sea food scallops carpaccio with truffle purée



Da água | *From the water*

Robalo com cebola negra e milhos de ameijoja <i>Sea Bass with dark onion and clams "milhos"</i>	26,00 €
Solongo com risotto de açafrão e espargos verdes <i>Emperor fish saffron risotto and green asparagus</i>	27,00 €
Garoupa com tomate assado e esmagada de batata com cogumelos <i>Grouper with roasted tomato and mashed potato with mushrooms</i>	25,00 €
Filete de pregado com puré de tinta de choco, lulinhas com caviar de ouriço do mar e espuma de calamar <i>Turbot fillet with cuttlefish ink purée, squid with sea urchin caviar and</i>	25,00 €

Tentações do campo | *Temptation of th field*

Pá de cordeiro de leite com grelhado de legumes, batata gratinada e molho de alho <i>Milk lamb shank with grilled vegetables, potato gratin and garlic jus</i>	27,00 €
O pato...Ravioli e foie gras <i>The duck...Ravioli and foie gras</i>	27,00 €
Medalhão de novilho com batata rosti e jus de morilles <i>Calf tenderloin with rosti potato and morilles jus</i>	26,00 €
Bochecha de porco preto com cevadinha francesa e toucinho <i>Black pork cheek with french barley and bacon</i>	22,00 €



Clássicos | *Classics*

Bacalhau com broa <i>Cod fish with rye bread</i>	24,00 €
Polvo à lagareiro <i>Roasted octopus in olive oil</i>	22,00 €
Cachaço de porco bísaro (12 horas a 72º) com puré de aipo <i>"Bísaro" pork neck (12 hours at 72 degrees) with celery purée</i>	23,00 €
Cabrito à transmontana com os seus miúdos <i>"Trás-os-Montes" baby goat with cabbage sprouts and rice with its offal</i>	25,00 €

Da terra | *From the earth*

Risotto de açafreão com legumes grelhados <i>Saffron risotto with grilled vegetables</i>	15,00 €
Portobello recheado com legumes <i>Portobello stuffed with vegetables</i>	15,50 €
Salada Palace <i>Palace salad</i>	16,50 €



Sobremesas | *Desserts*

Portucale <i>Portucale</i>	14,00 €
Bolo de bolacha <i>Biscuit cake</i>	13,00 €
A nossa região... Em sobremesa <i>Our region... In dessert</i>	12,00 €
A líchia e a framboesa <i>The lychee and the raspberry</i>	10,00 €
Cesto de chocolate com molho de morango natural <i>Chocolate basket with fresh stawberry sauce</i>	13,00 €
Seleção de queijos <i>Cheese seletion</i>	12,00 €
Sablé de caramelo com tapioca de coco e chutney de manga <i>Caramel sablé with coconut tapioca and mango chuntney</i>	12,00 €

Menu elaborado pelo chef | *Menu prepared by the chef*



Menu de degustação | Tasting menu

Carpaccio de vieiras com puré de trufa

Sea food scallops carpaccio with truffle purée

Favas com chouriço e ovo cozido

Broad bean with chorizo and poached egg

Robalo com cebola negra e milhos de ameijoa

Sea Bass with dark onion and clams "milhos"

Água das Pedras Salgadas aromatizada

Pedras Salgadas flavoured sparkling water

Medalhão de novilho com batata rosti e jus de morilles

Calf tenderloin with rosti potato and morilles jus

A lichia e a framboesa

The lychee and the raspberry

€80,00 - Sem bebidas | *drinks excluded*

€110,00 - Com seleção de vinhos do nosso escanção | *With selection of wines from our sommelier*

Menu elaborado pelo chef | Menu prepared by the chef



Menu Vidago Palace | *Vidago Palace menu*

Salada de sapateira com gaspacho

Crab salad with gazpacho

Terrina de foie gras em vinho do Porto

Foie gras terrine in Port wine sauce

Solongo com risotto de açafrão e espargos verdes

Emperor fish saffron risotto and green asparagus

Água das Pedras Salgadas aromatizada

Pedras Salgadas flavoured sparkling water

Pá de cordeiro de leite com grelhado de legumes, batat gratinada e molho de alho

Milk lamb shank with grilled vegetables, potato gratin and garlic jus

A nossa região... em sobremesa

Our region... in dessert

€70,00 - Sem bebidas | *drinks excluded*

€95,00 - Com seleção de vinhos do nosso escanção | *With selection of wines from our sommelier*

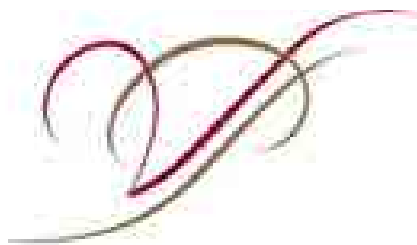
Menu elaborado pelo chef | *Menu prepared by the chef*





VIDAGO PALACE





VIDAGO PALACE



Lobby Bar

Gastronomia

“ Na culinária, nada é escrito sobre pedra. Tudo é mutável.”

Júlio Buschinelli, chef e restaurateur paulistano



Sopas e Massas | *Soups and Pastas*

Sopa do dia

Soup of the day

9,00 €

Esparguete com a sua escolha de molho: Napolitana*, Bolonhesa ou Carbonara

Spaghetti with your choice of sauce: Napolitana, Bolognese or Carbonara*

14,00 €

Carne e Peixe | *Meat and Fish*

Bacalhau com broa em seu azeite

Rye bread crusted Cod fish with olive oil

24,00 €

Medalhão de novilho com batata rosti e jus de morilles

Calf tenderloin with rosti potato and morilles jus

26,00 €

Vegetariano | *Vegetarian*

Risotto de açafrão com legumes grelhados*

*Saffron risotto with grilled vegetables**

15,00 €

* Opção vegetariana | *Vegetarian option*



Refeições Ligeiras | Light Meals

Saladas | *Salads*

Salada de Bacalhau

Cod fish Salad

15,00 €

Salada César de Camarão

Prawn Caesar Salad

15,00 €

Salada César de Frango

Chicken Caesar Salad

14,00 €

Snacks

Hambúrguer de Novilho Maronês

"Maronês" Beef Burger

13,50 €

Sanduíche Club

Club Sandwich

13,50 €

Prego no pão

Steak Sandwich

12,00 €

Tosta Mista com guarnição

Ham and Cheese Toast with garnishes

7,00 €



Petiscos | Appetizers

Seleção de Queijos com marmelada

Cheese platter with marmalade

10,50 €

Salmão Fumado com Natas Azedas

Smoked Salmon with Bitter Cream

9,00 €

Seleção de Charcutaria

Charcuterie platter

8,50 €

Cogumelos Salteados com Azeite e Tomilho

Sautéed Mushrooms with Olive Oil and Thyme

8,00 €

Pastéis de Chaves

Traditional Portuguese meat Appetizers

8,00 €

Outros | Others

Torrada com manteiga

Toast With Butter

4,00 €



Sobremesas | *Desserts*

Portucale

Portucale

14,00 €

Bolo de bolacha

Biscuit cake

13,00 €

A nossa região... Em sobremesa

Our region... In dessert

12,00 €

A líchia e a framboesa

The lychee and the raspberry

10,00 €

Cesto de chocolate com molho de morango natural

Chocolate basket with fresh stawberry sauce

13,00 €

Sablé de caramelo com tapioca de coco e chutney de manga

Caramel sablé with coconut tapioca and mango chuntney

12,00 €

Prato de fruta laminada

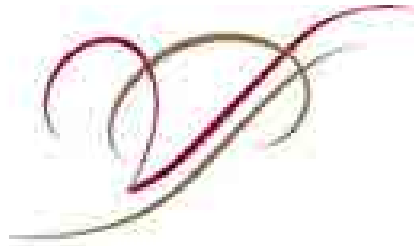
Assorted fruits

9,00 €

Seleção de gelados

Selection of ice creams

8,00 €



VIDAGO PALACE
★ ★ ★ ★ ★

Menu criança

“ O mais delicado e sensível dos instrumentos é a mente de
uma criança.”

Ethel Richardson



Sopa | Soup

Creme de cenoura <i>Carrot soup</i>	6,00 €
Creme de couve-flor <i>Cauliflower soup</i>	7,00 €
Sopa de agrião <i>Watercress soup</i>	7,50 €

Peixe | Fish

Douradinhos com arroz e legumes <i>Fried fish sticks with rice and vegetables</i>	9,50 €
Robalo com arroz e legumes <i>Sea Bass with rice and vegetables</i>	10,00 €

Carne | Meat

Lombinho de vitela com arroz, batat frita e ovo estrelado <i>Veal steak with rice, chips and fried egg</i>	10,00 €
Peito de frango com esparguete e legumes <i>Chicken breast with spaghetti and vegetables</i>	9,00 €
Hambúrguer no prato com batata frita e arroz <i>Hamburger with chips and rice</i>	9,50 €

Pasta | Pasta

Esparguete com molho à sua escolha: Bolonhesa, Carbonara, ou Napolitana <i>Spaghetti with your choice of sauce: Bolognese, Carbonara or Napoli</i>	9,00 €
---	--------

Sobremesa | Dessert

Mousse de chocolate caseira <i>Homemade chocolate mousse</i>	7,00 €
Seleção de gelados <i>Selection of ice cream</i>	8,00 €



"É preciso buscar o extraordinário no comum, buscar a existência na vida"

Jean-Luc Godard

PALÁCIO DE VISEU / APARTADO 16, 3425-017 VISEU - PORTUGAL

T +351 276 306 906 F +351 276 306 912

WTE WWW.VISEUPALACE.COM



WTE LEONOR HERITAGE

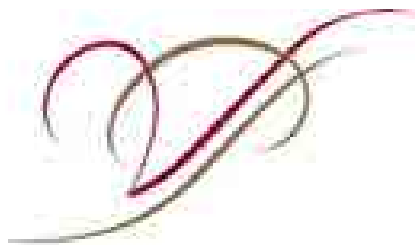
1911 - 2011



VIDAGO PALACE

★ ★ ★ ★ ★





VIDAGO PALACE



Lobby Bar

Bebidas | Drinks

“ O paladar é uma extensão da inteligência”

Antoin Carême– chef francês



Vinhos do Porto | *Port Wines*

Branco | *White*

6 cl

Ramos Pinto Reserva	10,00 €
Quinta da Casa amarela	10,00 €
Niepoort Dry	6,00 €
Taylor's Chip Dry	6,00 €
Ferreira	6,00 €

Rosé

6 cl

Terras do Grifo	7,00 €
-----------------	--------

Tawny

6 cl

Graham's 40 anos	30,00 €
Dow's 30 anos	25,00 €
Niepoort 20 anos	18,00 €
Quinta do Vallado 10 anos	12,00 €
Taylor's 10 anos	10,00 €
Graham's The Tawny	8,00 €
Niepoort Tawny	7,00 €



Vinhos do Porto | *Port Wines*

Ruby

6 cl

Niepoort Ruby

7,00 €

L.B.V. (Late Bottled vintage)

6 cl

Warre's L.B.V. 2001

10,00 €

Rozès L.B.V. 2003 Unfiltered

10,00 €

Reserva

6 cl

Ramos Pinto Collector

8,00 €

Vintage

37,5 cl

75 cl

Noval Nacional 2003

800,00 €

Taylor's 2007

150,00 €

250,00 €

Warre's 2007

250,00 €

Dow's 1985

210,00 €

Graham's 1994

200,00 €

Dow's Quinta Senhora da Ribeira 2005

100,00 €

Taylor's Quinta das Vargellas 2005

140,00 €

Quinta do Crasto 2000

80,00 €



Vermutes

6 cl

Martini Dry

7,00 €

Martini Bianco

7,00 €

Martini Rosso

7,00 €

Bitters

Aperitivo | Aperitif

6 cl

Campari

7,00 €

Estomacal | Stomachal

3 cl

Fernet Branca

9,50 €

Jagermeister

8,00 €

Pastis

6 cl

Pernod

8,00 €

Gins

4 cl

G'Vine Floraison

16,50 €

Hendrick's

14,50 €

Bombay Sapphire

13,00 €

Tanqueray

10,50 €

Beefeater

10,00 €



Runs

4 cl

Havana Club 7 anos **10,00 €**

Barceló Gran Anejo **8,50 €**

Bacardi Superior carta Blanca **7,00 €**

Tequila

4 cl

José Cuervo especial Reposado **8,00 €**

Cachaça

4 cl

Jsagatiba Pura Branca **7,00 €**

Vodkas

4 cl

Grey Goose **15,00 €**

Absolut Raspberri **9,50 €**

Absolut **9,00 €**

Eristof **8,00 €**

Smirnoff **7,50 €**



Whiskies

Blended Scotch	4 cl
Johnnie Walker Blue Label	49,00 €
James Matins 20 anos	25,00 €
Johnnie Walker Black Label	13,00 €
Chivas Regal 12 anos	12,00 €
Johnnie Walker Red Label	8,00 €
Famous Grouse	7,00 €

Malt **4 cl**

10 anos | 10 Years

Talisker	18,00 €
----------	---------

12anos | 12 Years

Lagavulin Special release Cask Strength	30,00 €
Macallan Sherry Oak	16,00 €
Bowmore	16,00 €
Old Pulteney	14,00 €
Cardhu 12 anos	14,00 €



14 anos | 14 Years

Oban 14 anos 18,00 €

15 anos | 15 Years

Laphroaig 17,00 €

Glendfiddich 16,00 €

18 anos | 18 Years

Talisker 30,00 €

Bruichladdich 25,00 €

Select Reserve

The Glenrothes 19,00 €

Vintage

The Glenrothes 23,00 €

Irish 4 cl

Bushmills Original 9,00 €

Jameson 12 anos 14,00 €

American 4 cl

Jack Daniel's 10,00 €

Japanese 4 cl

Suntory - Yamazaki 12 anos 26,00 €



Aguardentes | Spirits

Vínicas | Wine

4 cl

Adega Velha

24,00 €

Chancellia

10,00 €

Caves de Valpaços

9,00 €

Bagaceiras | Grape marc

4 cl

Palácio da Brejoeira

17,00 €

Grappa Nonino Chardonnay

13,00 €

De Frutos | Fruits

4 cl

Maça | Apple “ Père Magloire” Calvados XO

20,00 €

Ameixa | Plum “ Mírabelle Morand”

14,00 €

Pêra | Pear “ Willámíne Morand”

14,00 €

Medronho | Arbutus Berry

9,00 €

Figo | Figo

7,00 €

Cognac

4 cl

Hine

1700 €

Hennessy VS

17,00 €

Camus VS

13,00 €



Licores | *Liquors*

	4 cl
Portugueses <i>Portuguese</i>	
Ginja de Alcobaça	7,00 €
Licor Beirão	7,00 €
Singeverga	7,00 €
Amêndoa Amarga	5,00 €
Internacionais <i>International</i>	4 cl
Grand Marnier Cordon Rouge	10,00 €
Drambuie	9,00 €
Galliano	8,00 €
Amaretto Disaronno	7,00 €
Baileys The Original	7,00 €
Cointreau	7,00 €
Frangelico	7,00 €
Sambuca	7,00 €
Tia Maria	7,00 €
Limoncello	6,00 €



Cocktails

Short	10 cl
Alexander Brandy, creme de cacau escuro, natas <i>Brandy, brown cacao liquor, cream</i>	9,50 €
Cosmopolitan Vodka, triple sec, sumos de arando e lima <i>Vodka, triple sec, cranberry and lime juices</i>	7,00 €
Daiquiri Rum, sumo de lima e açúcar <i>Rum, lime juice, sugar</i>	9,50 €
Dry Martini Gin, martini dry <i>Gin, martini dry</i>	9,50 €
Dry Vidago Gin, martini rosso, porto dry , angostura <i>Gin, martini rosso, dry porto, angostura</i>	9,50 €
Grasshopper Creme de menta verde, creme de cacau branco, natas <i>Green mint liquor, white cacao liquor, cream</i>	9,50 €
Margarita Tequila, triple sec, sumo de lima <i>tequila, triple sec, lime juice</i>	9,50 €
Palace velvet Amaretto, creme de cacau branco, natas <i>Amaretto, white cacao liquor, cream</i>	9,50 €



Cocktails

Long Drinks	25 cl
Gin Fizz Gin, sumo de limão, água gasificada <i>Gin, lemon juice, soda water</i>	9,50 €
Mojito Rum, sumo de limão, água gasificada, hortelã, açúcar <i>Rum, lemon juice, soda water, mint, sugar</i>	9,50 €
Moscow Mule Vodka, sumo de lima, ginger ale, pepino <i>Vodka, lime juice, ginger ale, cu-</i>	9,50 €
Tequila Sunrise Tequila, sumo de laranja, grnadine <i>Tequila, orange juice, grenadine</i>	9,50 €
	35 cl
Pimm's Cup Pimm's, limonada gasificada, hortelã, pepino, laranja, limão, cereja <i>Pimm's, lemonade, mint, cucumber, orange, lemon, cherry</i>	9,50 €
Piña Colada Rum, leite de côco, sumo de ananás <i>Rum, coconut milk, pineapple juice</i>	9,50 €
Outros Others	20 cl
Bloody Mary Vodka, sumos de tomate e limão, aipo, tabasco, molho inglês, sal, pimenta <i>Vodka, tomato and lemon juices, cellery, tabasco, worcestershire sauce, salt, pepper</i>	9,50 €
Caipirinha Cachaça, sugar cane brandy, açúcar mascavado <i>Sugar care brandy, brown sugar, lime pineapple juice</i>	9,50 €



Cocktails

Sem álcool | *Non alcoholic*

25 cl

Cinderela

8,50 €

Sumos de laranja, limão, ananás | *Orange, lemon and pineapple juices*

San Francisco

9,50 €

Sumos de laranja, limão, ananás, pêra, pêssego, grenadine | *Orange, lemon, pineapple, pear and peach juices, grenadine*

Shirley temple

9,50 €

Groselha, ginger ale | *Redcurrant syruo, ginger ale*

Virgin Mary

9,50 €

Sumos de tomate e limão, tabasco, molho inglês, sal, pimenta | *Tomato and lemon juices, tabasco, worcestershire sauce, salt, pepper*

Quentes | *Hot*

Calipso Coffee

9,50 €

Rum, leite de café, café, xarope de açúcar, natas | *Rum, coffee liquor, coffee, sugar syrup, cream*

Crog

9,50 €

Rum, chá de limão, mel, limão, açúcar mascavado | *Rum, lemon tea, honey, lemon, brown sugar*

Irish Coffee

9,50 €

Whisky irlandês, café, açúcar mascavado, natas | *Irish whiskey, coffee, brown sugar, cream*



Cocktails

À volta do vinho <i>Arround wine</i>		15 cl
Kir Royal		16,00 €
Champanhe, creme de cassis <i>Champagne, cassis liquor</i>		
Kir		9,50 €
Vinho branco, creme de cassis <i>White wine, cassis liquor</i>		
Bellini		9,50 €
Espumante, sumo de pêsego <i>Sparkling wine, peach juice</i>		
Port Tonic		9,50 €
Porto Dry, água tónica, hortelã e limão <i>Dry Port, tonic water, mint, lemon</i>		

Vinhos | Wines

Branco <i>White</i>	75 cl	15 cl
Paulo Laureano	23,00 €	6,00 €
Quinta do Ameal Loureiro	20,00 €	5,50 €
Tinto <i>Red</i>		
Quinta de Arcossó Reserva	26,00 €	8,50 €
Diálogo	19,00 €	6,00 €
Rosé		
Terra D'alter Touriga Nacional	20,00 €	
Quinta de Arcossó	18,00 €	5,00 €



Vinhos | *Wines*

Espumantes | *Sparkling*

Encontro Bruto

75 cl

32,00 €

15 cl

6,50 €

Champanhe | *Champagne*

Pommery Brut Impérial

90,00 €

17,00 €

Dom Pérignon

32,00 €

6,50 €

Moscatel | *Muscat*

DSF Moscatel Roxo 1999

JMF Alambre 20 anos

Favaios 10 anos

60 cl

11,00 €

10,00 €

8,00 €

Madeira

Blandy's 15 anos rich Malmsey

60 cl

14,00 €



Cervejas | *Beers*

Pressão <i>Draft</i>	15 cl	20 cl	30 cl	60 cl
Super Bock	3,00 €	3,50 €	4,50 €	6,00 €
Carlsberg	3,00 €	3,50 €	4,50 €	6,00 €

Garrafa | *Bottle*

Super Bock Original (33cl)	4,50 €
Carlsberg (25cl)	4,50 €
Super Bock s/ álcool (33 cl)	4,50 €
Super Bock Stout (33cl)	4,50 €

Refrigerantes | *Soft drinks*


	60 cl
Sumo de Tomate <i>Tomato Juice</i>	4,00 €
Frutea Iced tea	4,00 €
Néctar frutis <i>Nectar frutis</i>	4,00 €
Frisumo	4,00 €
Snappy Lima-Limão	4,00 €
Coca-Cola/ Coca-cola zero	4,00 €
Ginger ale/ água tônica	4,00 €



Sumo natural <i>Natural juice</i>			25 cl
Sumo de laranja <i>Orange juice</i>			6,00 €
Energéticos <i>Energy</i>			25 cl
Red Bull			5,00 €
Águas <i>Water</i>	100 cl	75 cl	25 cl
Vitalis	5,00 €		2,00 €
Vidago		5,00 €	2,00 €
Pedras Sabores			3,00 €
Cafetaria <i>Coffees</i>			
Café com natas <i>Coffee with cream</i>			5,00 €
Abatanado <i>American coffee</i>			4,00 €
Café duplo <i>Double coffee</i>			4,00 €
Capuccino <i>Coffee Latte</i>			4,00 €
Chás e infusões <i>Teas and infusions</i>			4,00 €
Chocolate quente <i>Hot chocolate</i>			4,00 €
Meua de leite <i>Coffee with milk</i>			4,00 €
Leite com chocolate <i>Chocolate with milk</i>			3,50 €
Expresso e Descafeinado <i>Expresso and decaf</i>			3,00 €
Carioca			3,00 €
Pingo <i>Express with milk</i>			300 €



“É preciso buscar o extraordinário no comum, há um a distância na vida”

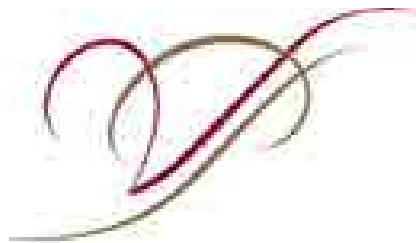


VIDAGO PALACE

★★★★★



The image shows a large, bright dining room with a high ceiling featuring a complex white wooden truss structure. In the foreground, a round wooden table is set with six chairs, ready for a meal. The background shows a well-lit kitchen area and other dining tables, creating a spacious and elegant atmosphere.



VIDAGO PALACE



Club House

“ As pequenas cortesias adoçam a vida, as grandes enobrecem-na”

Christian Bovee, escritor norte-americano



Sopas | Soups

Creme de cenoura*	3,00 €
<i>Carrot soup</i>	
Creme de abóbora*	3,50 €
<i>Pumpkin soup</i>	
Sopa de melão com presunto	5,00 €
<i>Melon soup with smoked ham</i>	

Carpaccios

Carpaccio de polvo	9,00 €
<i>Octopus carpaccio</i>	
Carpaccio de presunto de vitela	11,00 €
<i>Veal smoked ham carpaccio</i>	
Carpaccio de bacalhau	9,00 €
<i>Cod fish carpaccio</i>	

Saladas | Salads

Salada César com peito de frango	9,50 €
<i>Ceaser salad with chicken breast</i>	
Salada César com gambas	12,00 €
<i>Ceaser salad with pawns</i>	
Salada Caprese*	9,00 €
<i>Carpresi salad</i>	
Salada mista*	5,00 €
<i>Mix salad</i>	

* Opção vegetariana | *Vegetarian option*

Livro de Reclamações Disponível | *Complaints Book Available*

IVA Incluído | *VAT Included*



Pastas

Linguini nero com gambas <i>Linguini nero with prawns</i>	10,50 €
Esparguete com molho carbonara ou bolonhesa <i>Spaghetti with carbonara or bolognese sauce</i>	8,00 €

Ovos | Eggs

Ovos mexidos com cogumelos e chouriço ibérico <i>Scrambled eggs with mushrooms and iberian chorizo</i>	9,50 €
Omelete de queijo e fiambre <i>Ham and cheese omelet</i>	7,00 €

Principais | Main Courses

Brás de alheira <i>Pork sausage with scrambled eggs</i>	7,00 €
Brás de bacalhau <i>Cod fish with scrambled eggs</i>	8,50 €
Pica-Pau <i>Sautéed veal</i>	10,50 €
Prego de novilho no prato <i>Calf beefsteak</i>	12,00 €
Alheira com ovo e batata frita ou batata a murro e grelos <i>Pork sausage with french fries and fried egg or roasted potatoes and turnip tops</i>	9,50 €
Posta à mirandesa (2pessoas) <i>Typical "Posta à mirandesa" (2 people)</i>	30,00 €



Sandwiches

Sanduíches de rosbife, molho tonato e salada iceberg <i>Roastbeef sandwich with tonato sauce and iceberg salad</i>	9,00 €
Sanduíche club <i>Club sandwich</i>	9,50 €
Sanduíche de salmão fumado <i>Smoked salmon sandwich</i>	8,00 €
Tosta mista <i>Ham and cheese toast</i>	3,50 €
Hambúrguer de novilho <i>Clf beef burger</i>	9,00 €
Prego de novilho em pão chapata <i>Calf steak sandwich in "ciabatta" bread</i>	9,00 €

Bruschettas

Bruschetta de salmão fumado, azeitona e tomate <i>Smoked salmon bruschetta with olives and tomato</i>	8,00 €
Bruschetta de queijo búfalo, cogumelo <i>portobello</i> e tomate seco <i>Buffalo cheese bruschetta, Portobello mushroom and tomato</i>	8,00 €
Bruschetta de presunto <i>Smoked ham bruschetta</i>	8,00 €



Snacks

Tosta mista <i>Cheese and ham toast</i>	3,50 €
Torrada com manteiga <i>Butter toast</i>	2,50 €
Sanduíche club <i>Club sandwich</i>	9,50 €
Prego de novilho em pão chapata <i>Calf steak sandwich in "ciabatta" bread</i>	9,00 €
Hambúrguer de novilho <i>Calf beef burger</i>	9,00 €
Pastéis de chaves <i>Chaves meat pie</i>	5,00 €
Seleção de charcutaria <i>Selection of charcuterie</i>	7,00 €
Seleção de queijos <i>Selection of cheese</i>	7,00 €
A nossa tradição, duas unidades de : pastel de Chaves, chamuça de alheira, bolo de bacalhau e bola de moira <i>Our tradition, two pieces of: Chaves meat pie, pork sausage samosa, cod fish fried roll and "moira" sausage roll</i>	8,00 €



Sobremesas | Desserts

Crème Bruleé de chocolate branco e frutos vermelhos <i>White chocolate and red fruits crème Brulé</i>	5,00 €
Bolo de chocolate húmido com gelado de vinho Madeira <i>Chocolate cake with Madeira ice cream</i>	5,00 €
Bolo de cenoura com gelado de citrinos <i>Carrot cake with citric ice cream</i>	5,00 €
Salada de frutas exóticas com sabayon de vinho do Porto <i>Exotic fruit salad with Porto wine "sabayon"</i>	5,00 €
Tarte de maçã com gelado de baunilha <i>Apple pie with vanilla ice cream</i>	5,00 €

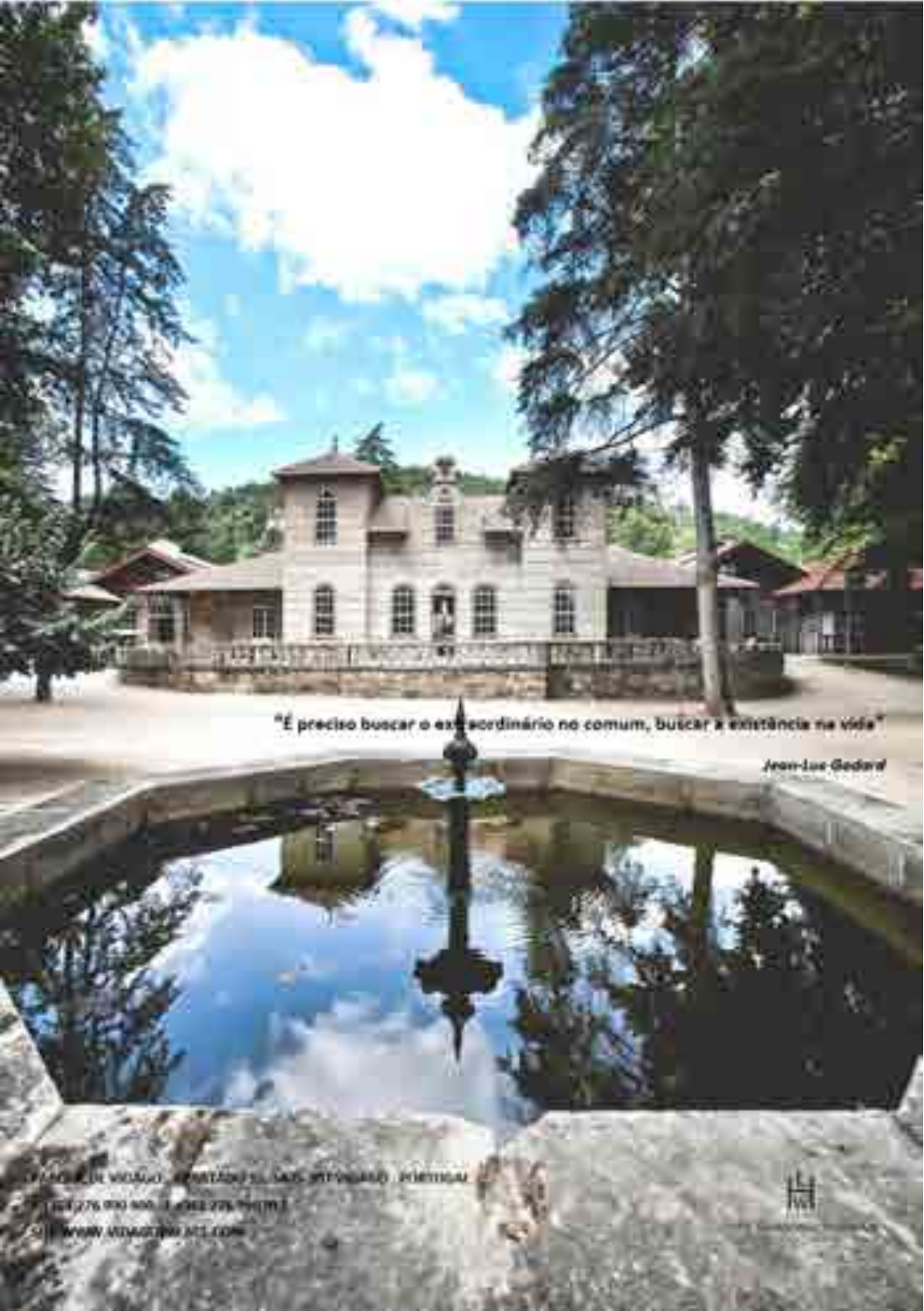
Por encomenda | On request

Tempo de confeção: aproximadamente 30min | Half an hour window

Pataniscas de bacalhau com arroz de tomate (2 pessoas) <i>Pan fried cod fish with tomato rice (2people)</i>	19,50 €
Bolos bacalhau com arroz de bacalhau (2 pessoas) <i>Cod fish fried rolls with cod fish rice (2 people)</i>	20,50 €
Filetes de polvo com arroz de polvo (2 pessoas) <i>Octopus fillet with octopus rice (2 people)</i>	30,00 €
Com antecedência de 24 horas 24 hours window	
Cozido à portuguesa (2 pessoas) <i>Portuguese stew (2 people)</i>	22,00 €
Feijoada à transmontana (2pessoas) <i>Typical beans and pork meat stew (2 people)</i>	20,00 €
Feijoada de mão de vaca (2 pessoas) <i>Typical beans and cow's feet stew (2people)</i>	20,00 €
Cabrito assado (2 pessoas) <i>Baked oven baby goat (2people)</i>	40,00 €

Grupos a partir de 8 pessoas marcação com 48 horas de antecedência

Groups from 8 people booking with 48 hours in advance



"É preciso buscar o extraordinário no comum, buscar a existência na vida"

Jean-Luc Godard

VILAÇA DE VILAÇA - ESTÁDIO DAS SERRAS - PORTUGAL

Tel: 276 900 600 | Fax: 276 900 700

WWW.VILAÇADEVILAÇA.COM



Associação Vilaça de Vilaça

Anexo V

Banner de Assinatura

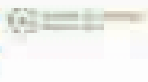


Villego Palace, um Palácio excecional na Floresta

Integração à Natureza e ao Ambiente

Integração e Bem-estar | Sustentabilidade | Energia

www.villegopalace.com | info@villegopalace.com | 100-4000 100-4000



Anexo VI

Flyers



Adega

Para quem gosta de saborear um bom vinho num ambiente informal, embora requintado, o Vidago Palace Hotel oferece o espaço ideal! Com uma luz convidativa, a nossa adega é um local de eleição, onde pode usufruir de um atendimento personalizado. As sugestões do nosso *sommelier* irão permitir-lhe saborear diferentes fusões gourmet! O espaço tem ainda uma loja de vinhos e está disponível para receber provas de degustação.

Aberta todos os dias das 16h00 às 23h00

Wine Cellar

For those who like to enjoy a good wine in a casual ambient, while refined, Vidago Palace Hotel offers the ideal space! With a light inviting, our wine cellar is a choice location where you can enjoy a personalized service. The suggestions of our *sommelier* will allow you to taste different fusions gourmet! The space also has a wine shop and is available to receive tastings.

Open every day from 16h00 to 23h00



Para mais informações | For more information

T. +351 276 990 920

reservations@vidagopalace.com



Atividades | Activities

Sábado, 26 de outubro | Saturday, 26th October

A partir das 14h00 | From 14p.m.

• Prova de queijos acompanhada por cervejas especiais na Adega do hotel.

15€ /por pessoa.

• Cheese and Beer tasting in the WineCellar.

15€/ per person.



Às 20h30

• **O Tradicional Jantar Cervejeiro** no emblemático Salão Nobre, com um menu especial elaborado pelo Chefe Rui Paula. Degustação de uma gama de cervejas de cariz artesanal e edição limitada.

45€/ por pessoa.

• **Traditional Beer Dinner** in the Ball Room with a menu by Chef Rui Paula, accompanied by an special edition of artisanal beers.

45 €/ per person.



Festival Bike Tour



PEDRAS SALGADAS
spa & nature park



Ajudar às bicicletas é uma atividade para todas as idades, que promove o bem-estar aliado ao convívio entre família ou amigos.

A bicicleta já foi um dos principais meios de transporte no mundo, mas hoje a história é bem diferente. Seja por jogar-se no falta de tempo, como não costumam pedalar parte dos seus benefícios. Ajuda a definir rotas, até melhorar a frequência cardíaca.

O 10º Festival Bika Portugal - Festival Internacional de Bicycleta, Equipamentos e Acessórios e Salão de Ciclismo Profissional apresenta as novidades do mercado entre os dias 18 e 20 de Outubro, no Centro Nacional de Exposições, em Santarém. Com o objetivo de congregar os melhores produtos modélicos, ligadas ao mundo da bicicleta, alerta também para a importância deste meio de transporte alternativo e a promoção de ações de formação, em conjunto com a colaboração de entidades como a Federação Portuguesa de Ciclismo, Federação Portuguesa de Ciclismo e Utilizadores de Bicycleta ou a Federação de Triatlo de Portugal.

O Pedras Salgadas spa & nature park tem o prazer de participar neste festival, para assim promover os trilhos que Pedras Salgadas tem para oferecer e mostrar que o bem-estar de todos os que visitam o parque.

Pedras Salgadas spa & nature park

Pedras Salgadas 0530 - 252 Termas de Aguiar, Portugal

Tel: +351 238 620 000 | Email: info@pedrasalgadas.com | www.pedrasalgadas.com

Tel: www.pedrasalgadas.com



PEDRAS SALGADAS
spa & nature park

Pedras em BTT

O Pedras Salgadas spa & nature park dispõe de uma beleza natural que pode ser contemplada através de trilhos de BTT.

Sugerimos três trilhos de níveis diferentes em que é possível conhecer melhor a região de Trás-os-Montes e Alto Douro. O primeiro trilho de nível 1, é composto por um percurso que liga Pedras Salgadas a Sabroso de Aguiar, é aconselhável para famílias com crianças! No nível 2, situado entre Pedras Salgadas e Vidago, o grau de dificuldade já é um pouco maior. O percurso de nível 3 permite conhecer a região entre Pedras Salgadas e Castelo de Aguiar, tendo um grau de dificuldade bastante elevado porque implica mais esforço físico.



A realização destes trilhos contam com o apoio da empresa Vertigem Verde Lda. As 3 propostas permitem, com ajuda de um guia, aos visitantes o prazer de conhecer locais, culturas e pessoas diferentes em cada região, usando sempre como meio de transporte — a bicicleta!

Para usufruir da melhor forma desta aventura o Pedras Salgadas spa & nature park oferece um programa especial - Pedras em BTT. Este programa tem a validade entre 01 de Abril a 31 de Julho, com a duração de duas noites e um preço total de 490,00€, e inclui:

- 2 noites de alojamento para 4 pessoas
- Pequeno Almoço na Eco House
- Percurso de 1/2 dia em BTT com acompanhamento de Guia especializado
- 04 Duches Vichy
- Acesso à Piscina Exterior (sazonal)
- Acesso ao Spa Termal de Pedras Salgadas : Piscina interior aquecida, sauna, banho turco, circuito de jatos de água
- Estacionamento privativo
- Possibilidade de lavagem da bicicleta
- Armazenamento para as bicicletas em local fechado
- 15% de desconto nos Tratamentos no Spa Termal



VIDAGO PALACE

★ ★ ★ ★ ★



Aqui há Natal!

O Natal é uma época especial para todos nós, é sinónimo de amizade! Nesta data vivem-se momentos inteiros de partilha, bondade, convívio e ternura.

Organize o jantar de Natal da sua empresa, contribuindo assim para o convívio e amizade entre os seus colaboradores, e viva bons momentos na nossa companhia. O Vidago Palace Hotel quer fazer parte desta data tão especial e viver este dia com vocês, sugerindo os espaços ideais que os fazem sentir em casa.

Às dispor temos três fantásticos espaços para lhe proporcionar um dia muito especial: O Club House é um local informal que se encontra situado fora do edifício principal do hotel e tem o preço de 20€ por pessoa; O Salão Nobre é o restaurante gourmet do Vidago Palace Hotel, com proporções grandiosas e painéis dourados que lhe dão um encanto especial, tem o preço de 40€ por pessoa; O Casino de Pedras Salgadas é o local para grandes festividades como esta, porque tem um espaço amplo e uma decoração fantástica, e tem o preço de 30€ por pessoa. As bebidas incluídas são da nossa seleção.

Deixe-nos ser o anfitrião deste dia especial para a vossa empresa!

Para mais informações:

T: +351 276 990 900

F: +351 276 990 912

E-mail: reservations@vidagopalace.com

Site: www.vidagopalace.com



Parque de Vidago, Apartado 16, 3425-307 Vidago, Portugal

T: +351 276 990 900 - F: +351 276 990 912

E-mail: reservations@vidagopalace.com | Site: www.vidagopalace.com



THE LEANING HOTEL

EST. 1988



Aqui há Natal!

Sala Nobre



Club House



Casino de Pedras Salgadas



O Natal é uma época especial para todos nós, é sinónimo de amizade! Nesta data: vivem-se momentos intensos de partilha, bondade, convívio e ternura.

Organize o jantar de Natal da sua empresa, contribuindo assim para o convívio e amizade entre os seus colaboradores, e viva bons momentos na nossa companhia. O Vidago Palace Hotel quer fazer parte desta data tão especial e viver este dia com vocês, sugerindo os espaços ideais que o farão sentir em casa.

Ao dispor temos três fantásticos espaços para lhe proporcionar um dia muito especial - O Club House é um local informal que se encontra situado fora do edifício principal do hotel e tem o preço de 20€ por pessoa; O Sala Nobre é o restaurante gourmet do Vidago Palace Hotel, com proporções grandiosas e painéis dourados que lhe dão um encanto especial, tem o preço de 40 € por pessoa; O Casino de Pedras Salgadas é o local para grandes festividades como esta, porque tem um espaço amplo e uma decoração fantástica, e tem o preço de 30€ por pessoa. As bebidas incluídas são da nossa seleção.

Deixe-nos ser o anfitrião deste dia especial para a vossa empresa!

Para mais informações:

T: +351 276 990 900

F: +351 276 990 912

E-mail: reservacoes@vidagopalace.com

Site: www.vidagopalace.com

Parque de Vidago, Apartado 16, 5425-307 Vidago, Portugal





Aqui há Natal!

O Natal é uma época especial para todos nós, é sinónimo de amizade! Nesta data vivem-se momentos intensos de partilha, bondade, convívio e ternura.

Organize o jantar de Natal da sua empresa, contribuindo assim para o convívio e amizade entre os seus colaboradores, e viva bons momentos na nossa companhia. O Vidago Palace Hotel quer fazer parte desta data tão especial e viver este dia com vocês, sugerindo os espaços ideais que o farão sentir em casa.

Ao dispor temos três fantásticos espaços para lhe proporcionar um dia muito especial - O Club House é um local informal que se encontra situado fora do edifício principal do hotel e tem o preço de 20€ por pessoa; O Salão Nobre é o restaurante gourmet do Vidago Palace Hotel, com proporções grandiosas e painéis dourados que lhe dão um encanto especial, tem o preço de 40 € por pessoa; O Casino de Pedras Salgadas é o local para grandes festividades como esta, porque tem um espaço amplo e uma decoração fantástica, e tem o preço de 30€ por pessoa. As bebidas incluídas são da nossa seleção.

Deixe-nos ser o anfitrião deste dia especial para a vossa empresa!



Para mais informações:

T: +351 276 990 900

F: +351 276 990 912

E-mail: reservations@vidagopalace.com

Site: www.vidagopalace.com

Parque de Vidago, Apartado 16, 5425-307 Vidago - Portugal


THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD



Aqui há Natal!

O Natal é uma época especial para todos nós, é sinónimo de amizade! Nesta data vivem-se momentos intensos de partilha, bondade, convívio e ternura.

Organize o jantar de Natal da sua empresa, contribuindo assim para o convívio e amizade entre os seus colaboradores, e viva bons momentos na nossa companhia. O Vidago Palace Hotel quer fazer parte desta data tão especial e viver este dia com vocês, sugerindo os espaços ideais que o farão sentir em casa.

Ao dispor temos três fantásticos espaços para lhe proporcionar um dia muito especial - O Club House - é um local informal que se encontra situado fora do edifício principal do hotel e tem o preço de 20€ por pessoa; O Salão Nobre - é o restaurante gourmet do Vidago Palace Hotel, com proporções grandiosas e painéis dourados que lhe dão um encanto especial, tem o preço de 40 € por pessoa; O Casino de Pedras Salgadas é o local para grandes festividades como esta, porque tem um espaço amplo e uma decoração fantástica, e tem o preço de 30€ por pessoa. As bebidas incluídas são da nossa seleção.

Deixe-nos ser o anfitrião deste dia especial para a vossa empresa!

Para mais informações:

T: +351 276 990 900

F: +351 276 990 912

E-mail: reservations@vidagopalace.com

Sítio: www.vidagopalace.com

Parque de Vidago, Apartado 16, 5425-307 Vidago - Portugal



VIDAGO PALACE



Aqui há Natal!

O Natal é uma época especial para todos nós; é sinónimo de amizade! Nesta data vivem-se momentos intensos de partilha, bondade, convívio e ternura.

Organize o jantar de Natal da sua empresa, contribuindo assim para o convívio e amizade entre os seus colaboradores, e viva bons momentos na nossa companhia. O Vidago Palace Hotel quer fazer parte desta data tão especial e viver este dia com vocês, sugerindo os espaços ideais que o farão sentir em casa.

Ao dispor temos três fantásticos espaços para lhe proporcionar um dia muito especial - O Club House é um local informal que se encontra situado fora do edifício principal do hotel e tem o preço de 20€ por pessoa; O Salão Nobre é o restaurante gourmet do Vidago Palace Hotel, com proporções grandiosas e painéis dourados que lhe dão um encanto especial, tem o preço de 40 € por pessoa; O Casino de Pedras Salgadas é o local para grandes festividades como esta, porque tem um espaço amplo e uma decoração fantástica, e tem o preço de 30€ por pessoa. As bebidas incluídas são da nossa seleção.

Deixe-nos ser o anfitrião deste dia especial para a vossa empresa!

Para mais informações:

T: +351 276 990 800

F: +351 276 990 917

E-mail: reservations@vidagopalace.com

Site: www.vidagopalace.com

Parkas de Vidago, Apartado 16, 5425-307 Vidago, Portugal




THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD



Setembro - Mês das Vinhas

O fim do verão e o início de Setembro é símbolo de Vinhas na região do Trás-os-Montes! Um verdadeiro marco histórico visto como uma celebração, onde familiares e amigos se juntam no campo para a apanha da uva e estar em contacto com a Natureza. Uma tradição Portuguesa que atravessa gerações!

O **Vilage Palace Hotel** oferece-lhe duas excelentes sugestões onde poderá aprender de perto a ancestral arte de vinificar e disfrutar dos benefícios característicos existentes no vinho.

Programa Especial - Vinhificar

Dedicada ao tema das Vinhas, a nossa sugestão reparte-se por dois dias e inclui provas de vinhos, apanha das uvas com tesoura e cesto, picot e transporte das uvas para o lagar, entre outras atividades de acordo com a fase da vindima, designadamente o blend de castas e a criação do próprio vinho.

O picot é válido entre 8 de Setembro a 27 de Outubro, com preços a partir dos 500,00 euros por quarto, para duas noites, e inclui:

- 2 noites de alojamento
- 1 prova de vinhos para 2 pessoas
- Vinhificar numa Quinta do Trás-os-Montes*
- Almoço e lanche no local

*Suplemento para vindima no Outono de 120,00 euros.



"Evolva-se com os Vinhificar!"

O vinho conquistou um lugar de destaque na cultura portuguesa, tendo transportado a sua qualidade também para a estética. Para quem busca uma pele mais jovem e radiante, os tratamentos de vinoterapia são um autêntico tempo de bem-estar!

O **Thermal SPA** do hotel sugere um tratamento que contempla envolvimento e hidratação com óleo de gralha do uva. Com uma duração de 50mn e um preço de 55,00 euros, o programa promete não só "embriagar" os sentidos, mas também deixar quem o experimenta imerso num mundo de agradáveis sensações!

usufrua das excelentes características do vinho, num tratamento que ajuda a regenerar as células da pele e que faz uso das suas propriedades tranquilizantes para provocar um agradável impacto de bem-estar e relaxamento profundo.



Anexo VII

Comunicado de Imprensa

Hole in One

Situado a cerca de uma hora da cidade do Porto e a 15 minutos da cidade de Chaves, encontra-se o emblemático e sofisticado - Vidago Palace Hotel. Datado de 1910, renasce agora - um século depois - , totalmente reconstruído e remodelado, preservando a estrutura arquitetónica dos edifícios antigos. Os amplos espaços convidam todos os viajantes a deixarem-se cativar pelo seu charme típico da “Belle Époque”.

Um dos seus ex-libris é precisamente o campo de golfe, recentemente reconstruído e transformado num par 72, com um total de 18 buracos, distribuídos ao longo de 100 hectares de parque envolto por uma beleza natural magnífica.

Para os amantes de Golfe, este é o local ideal! As suas características incluem tees e greens em níveis elevados, e uma localização estratégica dos bunkers e greens, que requerem uma visão perfeita para avaliar o seu desnivelamento. Em resultado, o percurso de golfe irá encantar e desafiar o mais experiente jogador! Ainda no campo, se inclui uma academia de golfe, um driving range de 340m, uma zona de chipping e 2 putting greens. Ao dispor há também no Club House buggies, trolleys, trolleys elétricos e tacos.

Envolto numa beleza única o Vidago Palace Hotel é um requintado hotel de luxo situado a Norte de Portugal! As suas características possibilitam viver momentos inesquecíveis em família ou com amigos.

Venha visitar o Campo de Golfe e usufruir de uma estadia digna da realeza!

Para mais informações:

Telefone geral.: (+351) 276 990 920 | **Receção do Golfe:** +351 276990980

E-mail / Reservas: reservations@vidagopalace.com | **E-mail:** golfreservations@vidagopalace.com

Fax: (+351) 276 990 91

Anexo VIII

Press Kit; Factshet; Dossiê de Apresentação



VIDAGO PALACE



PRESS KIT 2012 | 2014

No princípio do século passado, durante o reinado de D. Carlos I dá-se início ao projeto do Vidago Palace Hotel. A região norte de Portugal possui numerosas fontes naturais, sendo as curas termais e os espaços de bem-estar muito apreciados pela sociedade aristocrática da *Belle Époque*. O Rei D. Carlos I queria ver construído um espaço luxuoso, com projeção internacional - à altura das suas ambições - para acomodar visitantes, turistas e a família real, que vinha em busca dos efeitos terapêuticos das famosas águas minerais. Águas essas que fizeram da Vila de Vidago um pólo de interesse nacional.

Com o assassinato do Rei D. Carlos I e o início da revolução, a realeza acaba por não conhecer o hotel, mas após a sua morte foi substituído por D. Manuel II, até à queda da monarquia em 5 de Outubro de 1910.

O Vidago Palace Hotel prossegue a sua história e abre a 6 de Outubro de 1910, altura em que é instaurada a Primeira República Portuguesa. Nenhum rei ficou hospedado no hotel, mas a aristocracia portuguesa e europeia frequenta-o com assiduidade, considerando-o um dos hotéis mais luxuosos da Península Ibérica.

O autor que deu início ao projeto foi o arquiteto Miguel Ventura Terra, mas quem o finalizou foi o arquiteto António Rodrigues da Silva Júnior.

Em 1936, o Vidago Palace Hotel passa a usufruir de um percurso de golfe de 9 buracos, desenhado pelo célebre arquiteto Philip Mackenzie Ross. A combinação de um palácio com cuidados termais e um campo de golfe de luxo, acaba por colocar o hotel entre as estâncias europeias de maior prestígio no período da 2ª Guerra Mundial.

Durante o período do Pós-guerra, nos anos 50 e 60, a fama do Vidago Palace Hotel permanece e intensifica-se, sendo o sítio escolhido pelas famílias abastadas que apreciam as festas nele organizadas e os longos passeios na floresta que o envolve.

Embora a fama do hotel continue intacta por terras portuguesas, ao longo das décadas seguintes o seu brilho começa a desvanecer-se e a sua projeção internacional a diminuir com o aparecimento de uma oferta internacional mais diversificada e padrões de luxo mais elevados, acabando assim por se retirar de cena antes de fechar as suas portas em 2006, conservando em arquivo documentos preciosos que testemunham o seu esplendor passado.

A reabertura do hotel em 2010, cem anos após a sua primeira inauguração em 1910, é um golpe de mestre, uma reviravolta inesperada. Um investimento significativo e obras de grande envergadura permitiram que este local histórico ganhasse um novo fôlego e voltasse a desempenhar um papel de primeiro plano no mercado hoteleiro com os critérios de conforto e de luxo do século XXI, sem sacrificar o seu património arquitetónico e a identidade.



O HOTEL

A Norte de Portugal, localizado a cerca de uma hora de distância da cidade do Porto, nasce um palácio que ganha uma nova vida, convertendo-se mais tarde numa estância de luxo. Construído em 1910, no fim da *Belle Époque*, numa propriedade arborizada de vários hectares, o Vidago Palace Hotel foi, desde logo, muito apreciado pela elite portuguesa da época, tendo-se transformado num lugar emblemático de uma certa arte de viver e de uma certa cultura europeia. A fama do Vidago Palace manter-se-ia durante várias décadas, valendo-lhe projeção nacional e internacional.

Após grandes obras de remodelação, o hotel reabre com o esplendor, o serviço e a convivialidade que fizeram a sua fama e com a chancela *The Leading Hotels of the World*. Profundamente enraizado na memória coletiva de várias gerações, renasce uma lenda.

Os principais responsáveis por este renascer são os arquitetos de interiores - José Pedro Lopes Vieira & Diogo Rosa Lã - que imaginaram a decoração dos espaços interiores e o arquiteto Álvaro Siza Vieira, que criou o novo Spa e o Club House. O hotel relembra a arte de viver das grandes casas aristocráticas da *Belle Époque*, valorizando a sua herança arquitetónica. Foram contratados os melhores artesãos de cada especialidade para devolver ao hotel o seu brilho e a sua aura.

Atualmente, o Vidago Palace oferece 70 quartos e suites, assim como vários espaços de receção de dimensões generosas: salas de reunião, bar, sala de fumo, salões para eventos. Todos eles espaços muito elegantes, que propiciam o convívio num conforto sublinhado por vários detalhes, tais como a qualidade dos tecidos (mais de 100 referências de têxteis), a nobreza dos materiais, a suavidade dos tapetes, a eloquência dos papéis de parede, a riqueza arquitetónica, a perfeição dos acabamentos. Uma escala de sonho onde a noção da arte de viver faz todo o sentido com os sabores requintados da gastronomia local, os cuidados do Spa, os salões confortáveis e elegantes e o ambiente sereno do espaço.

De autoria do arquiteto Álvaro Siza Vieira, o novo Spa (2500 m²) confere uma nova dimensão ao Vidago Palace. A sua estrutura ultramoderna diverge radicalmente da arquitetura clássica do hotel, tanto no exterior, como no interior. O encontro surpreendente dos 2 estilos dá-se na sua complementaridade. Passamos de um ambiente acolhedor, cosy, para um ambiente minimalista.

Integralmente repensado, luxuosamente (re)atualizado, sem nada tirar à sua herança *Belle Époque*, o Vidago Palace ambiciona integrar o círculo restrito dos grandes hotéis europeus.



OS DECORADORES

José Pedro Vieira e Diogo Rosa Lã exercem a atividade de decoração de interiores há mais de uma década. Trabalham em equipa desde 2001 e estão sediados no Porto. Concebem projetos de decoração para particulares, mas também projetos de carácter público com os quais se têm destacado nestes últimos anos.

Os responsáveis pela decoração do Vidago Palace Hotel, têm entre os seus maiores projetos 2 prestigiados restaurantes do Porto - o Maiorca, em 2008, e o Bull & Bear, em 2009 -, a renovação do Banco UBS, em Lisboa, e a criação de 2 escritórios para o Banco Suíço, no Porto.

Entre os projetos para particulares, contam-se 2 habitações multifamiliares para renovação em bairros históricos (uma moradia na Rua das Flores, em Lisboa, e outra moradia na Rua de Cedofeita, no Porto), um ginásio no bairro do Chiado, em Lisboa, e um projeto de Boutique Hotel no centro histórico de Faro. O seu estilo é eclético. Associam com inteligência o contemporâneo com obras de arte e antiguidades, personalizando de forma única os espaços.

OS INTERIORES

Atmosfera, estilo, decoração

Os arquitetos de interiores José Pedro Lopes Vieira & Diogo Rosa Lã são os autores da decoração interior do hotel. Deram ao Vidago Palace o estilo de uma grande casa aristocrática da *Belle Époque*, cheia de luz, inspiradora, onde se cultiva o amor da arte e a arte de viver.

Assoalhados, painéis de madeira, materiais nobres, móveis suntuosos (reeditados ou feitos por medida), tecidos (mais de 100 referências), papéis de parede em seda com motivos expressivos, luminária criteriosamente selecionada e uma subtil gama de cores criam um espaço envolvente, acolhedor, muito confortável, no estilo de uma grande casa senhorial com alma e história. Observamos uma certa nobreza nos volumes e uma certa volúpia no conforto. Deparamos com objetos magníficos, uns de origem que já pertenciam ao espaço, outros garimpados em lugares improváveis. Peças ricas de mobília de madeira escura e trabalhada, tipicamente portuguesas, coabitam com lustres de estilo veneziano. Os pavimentos de mosaico claro unem-se a assoalhos revestidos de espessos tapetes feitos à mão.



Quartos & Suites





OS QUARTOS

Os corredores compridos e espaçosos, que conduzem a quartos e suites, possuem um pavimento de assoalhado revestido por espessos tapetes de lã feitos à mão. O palácio dispõe de 70 quartos de diferentes categorias, distribuídos por 5 pisos. Alguns quartos dão para a frente do hotel, outros dão para a colina e o spa, na parte de trás do edifício. Alguns quartos beneficiam de uma vista para ambos os lados.

Os quartos declinam-se em vários tons sutis (verde amêndoa, capuccino, azul-claro...). A maior parte dos quartos tem uma decoração neoclássica: cama King size (160, 180 ou 200), cabeceira em capitonê, mesas de cabeceira lacadas ou em pele e ferro forjado, escrivaninha de pau-rosa envernizado, lacado a negro ou a castanho, bergères e/ou chaise-longue, mesa de pé de galo, assoalhados e tapete espesso de tom claro, cortinas com motivos florais de inspiração francesa e inglesa. A roupa de cama, em tecido de algodão, reproduz o motivo dos azulejos do banheiro. Estantes altas em madeira lacada branca emolduram a janela ou a escrivaninha e exibem livros, objetos e um televisor LCD. O conforto "cosy", um tanto "british", dá ao espaço o tom intimista de quarto de hóspede.

Os quartos contam com televisão LCD com canais internacionais, 2 telefones, minibar, cofre e ar condicionado. Todos os quartos e suites podem ser equipados com camas Twin mediante pedido, exceto no caso dos quartos Standard.

Todos os quartos de todas as categorias possuem casas-de-banho muito agradáveis, espaçosas, luminosas e luxuosas, com louças de porcelana e torneiras de estilo "retro", espelhos biselados e luminárias adaptadas. A maioria dispõe de uma grande janela que deixar entrar luz natural em abundância. Roupões brancos confortáveis. Acessórios de porcelana. Linha de produtos cosméticos exclusiva.





AS CATEGORIAS

Os quartos Standard (41)

Situam-se perto das escadas principais ou nos ângulos das alas do hotel, o que lhes permite receber bastante luz natural. Declinados em vários tons do 1º ao 4º piso do hotel, a maior parte dos quartos dá para o lado da fachada e do parque. Duas bergères formam uma agradável zona de estar.

Alguns quartos situam-se no piso térreo, dando para o Spa e para a colina. Particularmente espaçosos, têm uma decoração mais contemporânea. Dispõem de um terraço privativo mobilado, isolado por uma parede vegetal de glicínia. A casa de banho é espaçosa revestida com azulejos retangulares biselados, de tom cinzento-acastanhado. Alguns quartos são comunicantes, sendo ideais para famílias.

Os quartos Superior (16)

Situados no 3º piso do hotel, todos os quartos têm vista para o magnífico parque do Vidago Palace e são extremamente confortáveis. Todas as casas de banho dispõem de uma grande banheira e/ou duche. Espaçosos, os quartos podem receber 2 adultos e uma cama extra para uma criança. Disponíveis com camas Twin ou King Size.

Os quartos Privilege (9)

Situados nos pisos 2, 3 e 4 do hotel, estes quartos são espaçosos e recebem luz natural de várias janelas. Uma chaise-longue e duas bergères com apoio para pés formam uma zona de estar muito confortável. Muito espaçoso, a casa de banho tem um pavimento de mosaicos de cimento, uma grande banheira junto à janela e um engenhoso sistema de cabines encastradas, revestidas de espelhos, com zona de duche num lado e retrete no outro lado.

Com janelas amplas e muita luz natural, dispõem de uma sala de estar com chaise-longue para receber uma terceira pessoa, de um quarto amplo e de uma casa de banho espaçosa com banheira e chuveiro. A decoração declina o conceito geral de grande conforto clássico com um leque de estofados e tons diferentes. Cortinados de tecido bordado. Bergères confortáveis. Tapete espesso sobre assoalhado.



As Suites (4)

Espaçosas, luxuosas, poéticas, inspiradas e tranquilas. O hotel oferece 4 suites com 3 tons: verde, cinzento-acastanhado e azul-marinho. Situadas no 1º, 2º e 3º pisos do hotel, no eixo da ala central, frente ao chafariz, beneficiam de uma vista soberba. Inspiradas no tema da natureza, as suites têm, nas paredes do quarto de casal e do salão biblioteca, um papel de seda (*de Gournay*) com motivo floral à escala real. Quer sobre o tema do Oriente (para uma delas), com ramos de cerejeiras japonesas em flor, quer sobre o tema da glicínia (para as 3 restantes), com cachos a descer do cimo das paredes. O tema do exotismo, característico do estilo artístico do século XVIII, está presente em pequenos detalhes que remetem para o património colonial português. A decoração combina com a elegância das antiguidades (cómada antiga, escrivaninha, mesa de apoio, estante de estilo oriental) e com mobília mais contemporânea (mesas de cabeceira, sofá, mesa de centro, tapete, etc.) de designers italianos. Sobre o pavimento em soalho escuro, estão vários tapetes diferentes.

À direita da entrada encontra-se uma casa de banho espaçosa e, à esquerda, um amplo *dressing room*. Um pequeno corredor leva para uma sala de estar com duas *bergères*, uma mesa de pé de galo e uma grande mesa de trabalho. Um jogo de portas deslizantes abre de um lado para o quarto e, de outro, para uma sala de estar com um sofá-cama de pele, uma estante para livros, uma mesa de centro ou uma cómoda antiga.



Spa Termal



Apreciado pelas virtudes da sua água mineral natural, o Vidago Palace reata com o bem-estar: outro elemento forte do espaço. O Vidago Palace Hotel renasce com um novo Spa, da autoria do célebre arquiteto Álvaro Siza Vieira, conhecido pelo seu estilo vanguardista. Um puro apontamento de modernidade neste hotel histórico. Um encontro surpreendente de estilos.

Construído no prolongamento do hotel, nos fundos do edifício principal, o Spa tem uma estrutura ultramoderna de linhas puras, que contrasta com a arquitetura clássica do hotel, tanto no exterior como no interior.

No interior, o mármore branco é omnipresente, as linhas são retas, a arquitetura rigorosa e o mobiliário simples. Tudo contribui para proporcionar relaxamento e bem-estar.

Muito contemporâneo, com abertura para os jardins exteriores, este grande Spa (2 500 m²) possui uma piscina interior, uma piscina exterior, uma piscina com jatos de água aquecida (*vitality pool*), um banho turco, uma sauna, várias salas de relaxamento, um ginásio totalmente equipado, um espaço de meditação, um bar de apoio à piscina, um "Juice bar" e 20 salas de tratamentos.

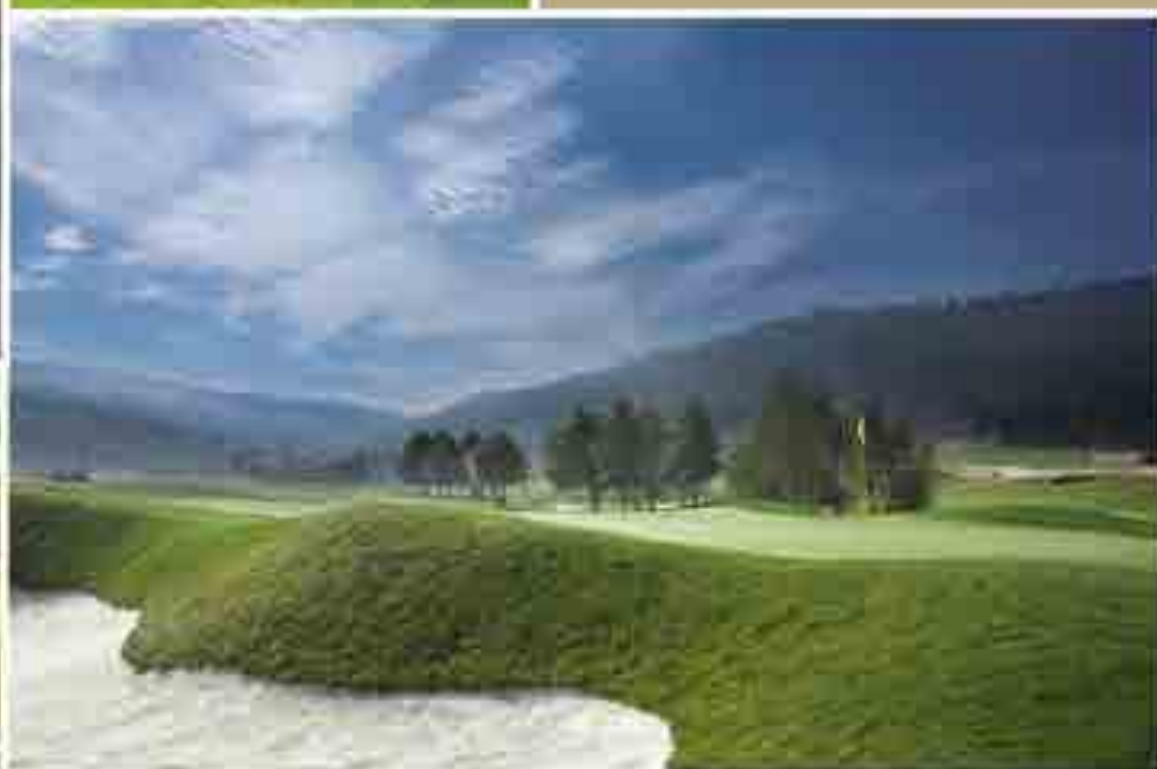
O Spa Termal do Vidago Palace Hotel nos seus tratamentos trabalha com duas grandes marcas: a Clarins e a Aromatherapy Associates.

Clarins: Líder europeia em cuidados para o rosto e para o corpo. Esta parceria de excelência é baseada numa filosofia comum: um sentido inato de elegância, de acolhimento e de serviço.

Aromatherapy Associates: A Aromatherapy Associates investiga e utiliza, há mais de 30 anos, o poder dos extratos vegetais e dos óleos essenciais na sua gama de cuidados e de produtos com o objetivo de proporcionar energia e bem-estar. A Aromatherapy Associates, tendo adquirido uma grande perícia na criação de produtos de tratamento para o rosto e o corpo, colocou o seu know-how e o seu talento ao serviço dos melhores Spas. Da investigação ao desenvolvimento de novos produtos, da fabricação de óleos essenciais à criação de novas fragâncias, a Aromatherapy Associates mantém elevados padrões de qualidade.



Golfe





O GOLFE

Antes de reabrir, o Vidago Palace já possuía um campo de golfe – um clássico percurso *Mockenzie Ross* de 9 buracos, construído em 1936. Totalmente remodelado pela célebre dupla *Cameron & Powell*, o novo golfe do Vidago Palace oferece um percurso de 18 buracos, com um comprimento de 6 308 metros (par 72), que ambiciona ocupar um lugar de destaque na lista dos mais afamados campos de golfe do Sul da Europa. As suas características incluem tees e greens em níveis elevados, localização estratégica dos bunkers e greens que requerem uma visão perfeita para avaliar o seu desnivelamento.

Em resultado, o percurso de golfe do Vidago Palace Hotel irá encantar e desafiar o mais experiente jogador. No percurso de golfe existem grandes contrastes que têm em comum o respeito especial pela envolvente natural. Uma imagem de marca deste campo são os muros de suporte de todos os tees, construídos em pedra local e as árvores centenárias que foram conservadas quase na sua totalidade.

O Club House do Golfe

O antigo e belíssimo edifício em pedra (1886), outrora utilizado para engarrafar a água de Vidago, serve agora de Club House. Da autoria do arquiteto *Álvaro Siza Vieira*, o Club House tem uma decoração interior extremamente moderna. Branco e amplo (440 m²), de linhas direitas, iluminado no seu centro por uma clarabóia retangular, o Club House possui um restaurante, um bar, uma loja e vestiários.

No espaço do restaurante, uma parede de vidro permite observar a azáfama da cozinha. Móveis contemporâneos de madeira (cadeiras, mesas, consolas, balcões altos e estreitos) distribuem-se por toda a superfície formando vários grupos de mesas. A estrutura do telhado aparente, pintada de branco, pontua o espaço com colunas.

Pé direito (teto): 3 m. Pé direito até à clarabóia: 4,6 m.



Espaços Públicos





OS ESPAÇOS PÚBLICOS

O lobby

Assim que se transpõe a porta de madeira e vidro areado, deparamo-nos com uma imponente escada dupla de madeira, que se desenrola simetricamente em direção aos pisos superiores. Iluminada horizontalmente por uma grande parede de vidro que deixa entrar luz natural em abundância, a escada é emoldurada por 2 estatuetas de silfides com lanternas, no estilo da *Belle Époque*. As paredes são pintadas num tom cinza azulado com efeito encerado, similar ao *tadelakt* ou à *escaiola* (técnica italiana). No pavimento, um assoalho de madeira clara emoldura uma grande superfície de mosaicos de mármore, com incrustações de azulejos de origem, restaurados.

A recepção

Num espaço menos amplo, que se desenvolve em comprimento, mas muito acolhedor, bem iluminado por grandes portas revestidas de cortinas de seda adamascada, estão a recepção e a portaria. Inteiramente revestido com painéis de madeira clara, este salão hospeda de forma original um quiosque onde funciona a recepção. Dotada de um elegante *guichet* de madeira num tom verde-escuro, adornado com finos arabescos de folha de ouro, a recepção parece suspensa como uma barquinha de balão e móvel como um *coche*. Duas elegantes mesas de trabalhos, onde são realizados os "*check ins*", e um par de *bergères* completam a decoração do espaço, conferindo-lhe intimidade e privacidade.

Adjacente à recepção, uma galeria comprida, com pavimento em mosaico de mármore, dá acesso a outros salões. Um espectacular e gigantesco fresco de cores alegres, retratando uma selva enigmática, cobre, sem interrupção, todas as paredes da galeria. Uma obra da autoria do célebre fabricante *de Gournay*.

O mezanino Biblioteca

Sob um pé direito alto, um mezanino, que se desenvolve em corredor e emoldura a Sala dos pequenos almoços, serve de biblioteca e de espaço Internet. Em alternância com sofás muito confortáveis e pequenas mesas de trabalhos, oito vitrinas com estrutura em carvalho claro, com formas curvilíneas, expõem baixela em prata da época. Quatro lustres "bola", estilo 1930, provenientes da República Checa, estão suspensos no teto.



OS RESTAURANTES & BARES

O Bar

O bar estende-se por 2 salões, sendo um deles a Sala de Fumo. Construído em comprimento, o Bar foi totalmente revestido com painéis de madeira do chão ao teto, o que confere ao espaço um ambiente mais masculino. Situado no piso térreo, o bar possui cadeiras "Costes" e mesas de pé de galo contemporâneas, que se espalham pelo pavimento de mosaico em mármore. Assim que chegam os primeiros dias de sol, o bar estende-se para o exterior, no terraço frontal do hotel, decorado com móveis de verga. No prolongamento do bar, a Sala de Fumo, com uma superfície equivalente e imbuída do mesmo espírito, possui uma banqueta estofada em pele de cor verde-escuro, encimada por uma biblioteca circular de madeira, que acompanha a curvatura de uma parede arredondada. Revestidas com painéis de madeira até meia altura, as paredes são forradas com pele entrançada na parte superior. Apliques de parede e lustres (*Fortuny*) de inspiração veneziana iluminam o espaço ao cair da noite.

A Sala Quatro Estações

Situado na ponta da ala norte do palácio, e de teto alto, o salão *Quatro Estações* recebe luz natural em abundância em todas as estações do ano graças à sua tripla exposição solar. Concebido no estilo de um salão literário do século XVIII, este salão tem uma configuração que propicia as conversas e os rituais de uma arte de viver no quotidiano. Dois grandes tapetes de lã, em tons de grená, feitos por medida, cobrem simetricamente o assoalhado claro. Cadeirões em capitonê de veludo, canapés, *bergères*, sofás em curva, banqueta circular em pele, mesas de pé de galo, almofadas macias compõem um mobiliário eclético e formam várias zonas de estar. As paredes são forradas com papel de seda cobreado (*de Gournay*). As janelas francesas, que abrem para os terraços, são revestidas com sedas cor de pedra. Vários lustres *Fortuny* de seda pintada dão continuidade ao tema das luminárias do Bar & da Sala de Fumo.



O Jardim de Inverno

Situada no andar térreo, sob uma estrutura em ferro forjado e vidro que lhe confere o aspecto de um jardim de inverno, redefine o seu imponente volume com tons muito frescos, um misto de cinzento esverdeado e de cinzento azulado (*Farrow & Ball*), e uma decoração contemporânea e confortável que a tornam acolhedora. Sobre um pavimento de mármore em xadrez preto e branco, estão 6 colunas encimadas por plantas com folhagem exótica que organizam o espaço em filas. Várias banquetas de veludo azul acinzentado ocupam o centro, face às mesas quadradas com o seu tampo em lacado vermelho e os pés em ferro forjado. Outras banquetas de tom vermelho-escuro percorrem as paredes com almofadas de padrões gráficos. A Sala dos pequenos-almoços abre para um terraço com vista para a colina e para o Spa.

O Salão Nobre

O Salão Nobre, de dimensões imponentes, é uma das divisões mais importantes do Vidago Palace Hotel. Este salão (*ball room*), o maior de todos os que existiam na época, era palco das festas mais luxuosas. Atenuar a impressão de vastidão e suavizar um enquadramento majestoso sem descaracterizar o espaço, classificado como monumento, como outras partes do hotel, constituiu um enorme desafio. Situado no rés-do-chão, com acesso para o jardim do lado da fachada principal, o salão foi transformado em restaurante *Gourmet*. Um gigantesco tapete de lã (*Beiris*) feito à mão (200 m²), emoldurado por um assoalho, cobre o pavimento. O tapete reproduz azulejos de grande formato com motivos florais em tons rosa, creme e marrons. Sofás e cadeiras formam várias pequenas ilhas em redor de mesas quadradas, para criar espaços íntimos, separados por plantas altas.

Num dos lados, dois grandes nichos forrados com papel de parede dourado, com vegetais e pássaros estilizados em aquarela branca, iluminam o salão com uma luz solar. Cortinados de seda adamascada, em tom cinzento azulado com reflexos acobreados, guarnecem as janelas. Uma varanda interior emoldura este enorme salão até um grande mezanino com teto de caixotões e vigas em talha dourada. À noite, lustres de origem, em bronze e cristal, iluminam o espaço.

O Club House

Com tetos altos, terraços de pedra, zona de estar e Internet sem fios, o Bar & Restaurante do Club House é um local acolhedor também para não jogadores. Situado fora do edifício principal do Palace, o Bar & Restaurante do Club House é um local informal para comer ou beber qualquer coisa ou simplesmente descansar no intervalo do golfe.

A Adega

A proximidade do Vale do Douro, com a sua produção vitivinícola abundante e de elevada qualidade, faz com que os vinhos portugueses ocupem um lugar de destaque na carta dos vinhos. A carta oferece também vinhos espanhóis e uma selecção de vinhos internacionais. Os restaurantes oferecem um serviço de vinho a copo para harmonização com o prato escolhido.

Situada no piso térreo, na ala direita do hotel, a Adega é um espaço de convívio muito acolhedor. O acesso à Adega faz-se por uma entrada exterior ou por elevador, a partir do interior do hotel. Ampla (cerca de 150 m²), com vários espaços distintos em tons cinzentos e azuis, a adega foi concebida como um *bistro* e uma loja de vinhos.

Além da parte da garrafeira propriamente dita, a Adega oferece mais dois espaços. O primeiro, concebido como um *bistro*, é dedicado às provas e degustações de vinhos. Várias mesas de pé de galo com tampo em xisto e pé em ferro fundido distribuem-se por um chão de mosaicos de cimento cor de vinho e bege, com motivos de azulejos. Cadeiras e banquetas em verga clara (móveis *Drucker*) conferem ao espaço o ambiente descontraído e elegante de um café.

Sobre um balcão comprido, iluminado por lâmpadas Hurricane, uma imponente caixa registadora de metal trabalhado confere um estilo *vintage* ao espaço. Omnipresentes, várias prateleiras elegantes expõem de forma harmoniosa caixas de vinho de madeira, garrafas, acessórios para vinho e frascos de vidro. O segundo espaço dispõe de uma mesa comprida para os convivas.

A Adega é um lugar acolhedor que permite provar e saborear vinhos. Recebe todo o tipo de apreciadores: os iniciados e os que gostam de descobrir novos sabores. A Adega oferece a possibilidade de comprar garrafas de vinho, é claro, mas também, produtos locais, tais com azeites, frutas e legumes acondicionados em frascos, queijos, conservas, etc. São ainda oferecidos petiscos para acompanhar os vinhos e os portos.



Centro de Conferências





CENTRO DE CONGRESSOS

À entrada do parque do Vidago Palace e perto do hotel, uma ampla construção térrea, onde estava instalado o antigo centro termal de Vidago, foi transformada em centro de conferências. Este edifício belíssimo e de grande dimensão oferece salas e salões de diferentes tamanhos para todo o tipo de eventos: conferências, seminários, colóquios, encontros internacionais, festivais, eventos artísticos (teatro, cinema, etc.), lançamentos de produtos.

Este edifício histórico possui 7 salas de reunião, 1 sala multifunções, 1 sala de recepção, 1 bar lounge e um auditório em anfiteatro com excelente desempenho acústico, com capacidade para 264 pessoas. Todas estas unidades dispõem de equipamento tecnológico adequado.

Salas de reunião: Situadas no anterior edifício do centro termal contém sete salas de reunião com 34 a 90 m²; uma sala multifunções com 95 m²; uma sala de recepção com 105 m²; um bar/lounge com 73 m²; Equipamento tecnológico

Auditório: Situado no prolongamento do edifício onde se encontram as salas de reunião, o auditório tem 264 lugares e superfície de 310 m²





O Parque





O PARQUE

Vasto, Generoso, Centenário são alguns de muitos dos adjetivos para descrever o bellissimo parque que rodeia o Hotel. Aberto ao público, com as suas árvores centenárias, o parque do Vidago Palace envolve o hotel como um manto protetor. Criado em 1910, apresenta uma paisagem típica do início do século XX, que permaneceu intacta. As suas alamedas, os seus caminhos, os seus trilhos, o seu espelho de água convidam os visitantes a passear por entre o arvoredado que muda de cor conforme as estações do ano.

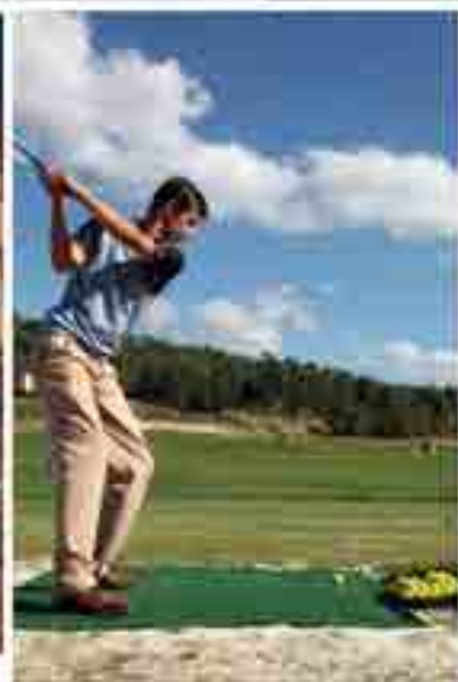
É impossível ficar indiferente perante as *Magnolias grandiflora* e a sua floração impressionante, perante as *Camellia japonica* e as suas dimensões gigantescas, perante os alinhamentos soberbos dos *Platanus hispanica*... É impossível ignorar a beleza dos *Sequoia sempervirens* com os seus troncos torturados...

Árvores impressionantes, majestosas, essências extraordinárias, flores e lagos, sombras e clareiras, pássaros e esquilos... Todo um universo vivo que torna o lugar mágico.

Quatro lindas fontes abrigadas, com uma arquitetura diferente, estão dispersas pelo parque. Duas delas ainda estão ativas. É possível provar a água da fonte, em pequena quantidade.

Época de junho a setembro: segunda-feira a sexta-feira das 8:00 às 12:00 – e das 15:00 às 19:00, ao fim-de-semana das 8:00 às 19:00.





Atividades no Hotel





ATIVIDADES NO HOTEL

O Vidago Palace Hotel é o local ideal para viver bons e agradáveis momentos em família ou com os amigos! Para tornar a sua estadia ainda mais memorável e divertida temos ao seu dispor um conjunto de atividades para lhe proporcionar bem-estar.

• **Provas na Adega**

A Adega/Garrafeira tem o ambiente ideal para uma Prova de Vinhos. Podem também ser servidos petiscos e ainda há a possibilidade de convidar produtores de vinhos da região para apresentarem os seus próprios vinhos.

• **Clinica de Golfe**

Para quem deseja aperfeiçoar a sua técnica de Golfe ou aprender os seus princípios, a Clínica de Golfe é realizada por um profissional de Golfe. Com a duração de cerca de uma hora e meia

• **Aula de culinária com o Chefe Rui Paula**

Para os amantes de culinária, o Vidago Palace Hotel propõe-lhe aulas com o nosso Chef Rui Paula, onde pode aprender mais sobre gastronomia e a elaborar pratos diferentes para surpreender quem mais gosta.

• **Outras Atividades no Parque de Vidago**

- Passeios de bicicleta (com ou sem guia);
- Workshops de computas;
- Birdwatching e/ou fotografia da Natureza;
- Picnics no parque;
- Passeios de Manchester;
- Caminhadas (com ou sem guia);
- Ténis;
- Provas de água nas fontes;
- Atividades para crianças (kids club);
- Outras atividades on request.





VIDAGO PALACE



Morada

Vidago Palace Hotel, Parque de Vidago, Apartado 18
5425-307 Vidago - Portugal

Telefone

(+351) 276 890 000 | 20

Fax

(+351) 276 890 012

Email | Reservas

reservas@vidagopalace.com

Site

www.vidagopalace.com

Localização

O Vidago Palace Hotel está a 1 hora e 10 minutos a partir do aeroporto do Porto e 40 minutos a partir do centro de Vila Real.

Coordenadas GPS: 41° 38' 24" N; 7° 34' 22" 8" W (41.64, -7.57)

Quartos & Suítes

O hotel dispõe de 70 quartos e suítes distribuídos em 4 categorias. Todos os quartos têm televisão (com canais internacionais), telefone, minibar, cofre, ar condicionado, secador de cabelo, roupa de banho, serviço de despertar, chuveiro de quarto e uma secretária.

CATEGORIAS	Nº DE QUARTOS	ÁREA m ²	CARACTERÍSTICAS
Standard*	41	21 a 30m ²	1 cama de casal ou Twin 1 casa de banho com duche ou vaso sanitário
Superior**	48	24 a 32 m ²	1 cama de casal ou Twin 1 casa de banho com banheira ou duche
Privilege**;	5	33 a 88m ²	1 cama de casal ou Twin 1 casa de banho com banheira e duche
Suite**	4	51 a 88 m ²	1 cama de casal ou Twin 1 casa de banho com banheira e duche 1 sala de estar 1 jantar 1 escritório

* Não é possível a utilização de camas no mesmo quarto

** É possível a utilização de camas no mesmo quarto

;- Alguns quartos Privilege incluem uma área exterior que funciona com sala de estar



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD



VIDAGO PALACE

Spa Termal

Muito contemporâneo, com abertura para os jardins sazonais, o Spa Termal do Vidago Palace Hotel tem uma área total de 2.500 m². Os tratamentos são realizados com água mineral natural de Vidago e contam o apoio de técnicas avançadas especializadas. As instalações são compostas por:

- 20 salas de tratamentos
- 3 piscinas externas;
- 3 piscinas internas;
- 1 piscina com jatos de água quente (Vichy Font);
- 1 banho turco;
- 1 sauna;
- 3 piscinas (tratamento especial);
- 1 espaço de relaxação com 2 salas de tratamentos;
- 1 sala de apoio e piscinas;
- 1 "Jaluzet".

O Spa Termal oferece um vasto leque de serviços para hóspedes e residentes. Entre os quais se destacam:

- Consulta médica e de nutrição;
- Personal Trainer;
- Pilates;
- Yoga;
- Massagem;
- Reflexologia.

Em associação com a Chiropractic e a Acupuncture Association, o Spa do Vidago Palace proporciona um vasto leque de tratamentos de natureza física e corporal eficazes. Entre outros: todos os tratamentos físicos regenerativos para homens e mulheres, como tratamentos consorciados para zonas associadas.

As 20 salas existentes são usadas com as seguintes funções:

NR DE SALAS	TIPOS DE TRATAMENTO
5	Tratamentos de Corpo
2	Tratamento para Casal
3	Tratamentos de Massagem Holística
4	Tratamentos de Boca
10	Tratamentos para todo o tipo de cuidados
4	Consultas Médicas

Equipamentos do Spa Termal:

- 3 banheiras de hidromassagem
- 2 Vichy
- 1 duche de jato
- 12 massagens
- 2 banheira de hidromassagem-jato e 2 pedras
- 1 banho turco
- 10 piscinas
- 1 duche artístico



VIDAGO PALACE



Golfe

O campo de Golfe do Vidago Palace Hotel foi totalmente renovado e transformado num golfe 77 verde e percorre os 18 buracos uma extensão de 6,308 metros.

- Informações Técnicas:**
- Total buracos: 6,308m
 - Fairways: 5,923m
 - Fair Greens: 3,454m
 - Fair Roughs: 4,795m
 - 10 buracos par 4
 - 4 buracos par 3
 - 4 buracos par 5

- Serviços:**
- Área de prática com Driving Range de 300m
 - Driving Range tubos (48 buracos)
 - Putting Area
 - Club House (restauração, loja, vestidores e sala de reuniões)

- Reservas:**
- Áreas do golfe para eventos e reuniões
 - Serviço de eventos de golfe (Tee-off/Match, Bagging, cartões manuais e estatísticas)
 - Realização de torneios e competições de golfe

Restaurantes & Bares

O Vidago Palace Hotel tem à sua disposição 6 restaurantes localizados por toda a área do hotel.

Restaurantes & Bares	Serviços	Horários
Sala de Jantar	Restaurante Gourmet	Das 12:00 às 15:00 e das 19:00 às 22:00
Jardim de Inverno	Preparação de pratos à escolha preparados por sob encomenda	Horário a escolha das 09:00 às 20:00 e fim de semana das 09:00 às 22:00
Club House	Refeições de cozinha tradicional e refeições ligadas à base de saladas, massas, carnes, peixe e frutos do mar	Das 09:00 às 20:00
Bar de Pisco	Refeições ligadas à base de carnes, massas, peixe e saladas	Horário a escolha das 10:00 às 20:00 e fim de semana das 12:00 às 20:00 (Almoço e Jantar)
Sala de Jantar Têxteis e Lobby Bar	Refeições ligadas à base de carnes	Horário a escolha das 12:00 às 20:00
Aluga	Pratos de Cozinha Pratos de carne, peixe e frutos do mar Tudo Saladas preparadas e sucos	Horário a escolha das 10:00 às 20:00



VIDAGO PALACE



Centro de Congressos

O Centro de Conferências dispõe de 7 salas de reunião, 3 sala multiuso, 1 área de reunião e 1 bar. As diferentes salas têm as seguintes características:

Salas	Dimensão	Área m ²
Tula	6,37*6,11	41,34
Cedro	6,15*6,06	37,27
Bar	6,37*10,00	63,70
Abeto	5,94*5,34	31,71
Hibisco	6,10*5,24	31,96
Plátano	6,35*7,92	50,29
Multi-usos	11,55*8,30	95,91
Loureiro	6,04*5,37	32,43
Mimosa	6,42*5,14	33,02

O auditório tem ao todo 254 lugares distribuídos à volta de uma única sala, com uma área total de 310m².

O auditório inclui:

- 3 pontos de iluminação simultâneos;
- 30 receptores de microfone (de 2 canais);
- 30 microfones;
- 2 sistemas de áudio em pista;
- 1 unidade principal e 4 unidades delegadas;
- 4 armários de som de rack;
- 3 misturadores com fio de ligação;
- 1 mesa de mistura;
- 1 gravador (DVD);
- 1 banco de baterias;
- 1 laser VHS;
- 1 Projector Vídeo DCS de matriz ativa.

Informação de Salas de Reunião:

- Todas as salas de reunião dispõem de ar condicionado e luz natural;
- Salas de apoio, cozinha e recepção são fornecidas gratuitamente;
- Água Mineral Vidago e Vidago (periferia de 174 litros).



VIDAGO PALACE



Presentes Vidago Palace

Dirante a sua estadia pode comprar presentes do Vidago Palace para oferecer a quem mais gosta ou até mesmo para sua auto-releição. Entre outros itens, estão disponiveis presentes originaes que n'asão vendidos em outro lugar.

- 1 - Um livro ilustrado que conta a história emblemática do Hotel

Preço do livro: 5€

- 2 - Almofada bordada com o logótipo do Vidago Palace Hotel

Preço da almofada: 25€

- 3 - Voucher para oferecer a quem mais gosta.



VIDAGO PALACE



Um Palácio, Escondido na Floresta!

Dossiê de Apresentação 2013 | 2014



Localizado a cerca de uma hora do Porto e a 15 minutos de Chaves, este emblemático Palácio abriu pela primeira vez em 1910. Cumprido o seu centenário, continua ainda hoje com o mesmo esplendor, serviço e convivalidade que outrora lhe deram fama. Profundamente enraizado na memória coletiva de várias gerações, renasceu, em 2010, como uma autêntica lenda. Totalmente reconstruído e remodelado, foi preservada a herança arquitetónica dos edifícios e volta a afirmar-se como uma referência entre os melhores hotéis históricos da Europa. Os 70 quartos e suites, o SPA Termal com 20 salas de tratamento, criado numa nova ala modernista projetada pelo famoso arquiteto internacional Álvaro Siza Vieira, o campo de golfe de 18 buracos, os 6 restaurantes e bares e o centro de conferências com auditório, tornam este hotel perfeitamente adaptado às exigências modernas, tendo sido classificado com um Leading Hotels of The World.

Quartos & Suites



Com 70 quartos e suites, o Vidago Palace Hotel oferece excelentes condições para relaxar e sentir uma profunda ligação com a Nobreza da época! Os arquitetos José Pedro Lopes Vieira e Diogo Rosa Lã são os autores da decoração interior do hotel, tendo-lhe atribuído o estilo de uma grande casa aristocrática cheia de luz inspiradora. Todos os quartos são acolhedores, elegantes e bastante luminosos.

Assoalhados, painéis de madeira, materiais nobres, móveis suntuosos, tecidos ou papéis de parede em seda com motivos expressivos criam um espaço envolvente, requintado e muito confortável, ao estilo de uma grande casa senhorial com alma e história. Observa-se uma certa nobreza nos volumes, uma volúpia luxuriante e um conforto em todos os espaços, que proporciona uma agradável surpresa a quem elege o Hotel como estadia, seja em família ou na companhia de amigos!



SPA



Da autoria do célebre arquiteto Álvaro Siza Vieira, o Vidago Palace Hotel renasce com um novo Spa. Conhecido pelo seu estilo vanguardista o arquiteto, tornou este hotel histórico num encontro surpreendente de estilos.

O SPA do Vidago Palace Hotel é um lugar de sofisticação! Construído entre os 100 hectares de cedros perfumados, pinhos e azevinhos é um prolongamento natural do hotel, tornando-o o local ideal para se estar. O Spa Termal tem uma estrutura ultra-moderna de linhas puras que contrasta com a arquitetura clássica do hotel. No interior, o mármore branco é omnipresente, as linhas são retas, a arquitetura rigorosa e o mobiliário simples. Tudo contribui para proporcionar um relaxamento e bem-estar supremo, tendo este sido distinguido como um Leading Spa pela The Leading Hotels of The World!

A exclusividade de Vidago está na sua história e na propriedade das suas águas, extraídas do subsolo granítico e reconhecidas pelas suas curas terapêuticas, requisitadas pela realeza da época e atualmente por toda a sociedade.

Em associação com a Clarins e a Aromatherapy Associates, o Spa do Vidago Palace proporciona ainda um vasto leque de tratamentos de beleza faciais e corporais. Estes incluem tratamentos faciais regeneradores para homens e mulheres, bem como todo o tipo de tratamentos específicos.

Campo de Golfe



Redesenhado por Cameron & Powell, o campo de golfe do Vidago Palace Hotel é um clássico Mackenzie Ross de 9 buracos, que remonta a 1936. Renasce incorporando os mais exigentes standards internacionais. O atual campo de golfe foi estendido num terreno renovado e preparado para os 18 buracos, par 72 com 6.308m.

Em complemento ao campo, o Vidago Palace Golf Course tem também uma Academia de Golfe com um campo de prática. O Clube House renascido também como um novo projeto do arquiteto Álvaro Siza Vieira, resulta da recuperação de um antigo edifício em pedra de 1886, e conta com um restaurante, um bar e uma loja.

Restaurantes & Bares



O Hotel tem à sua disponibilidade um total de seis Restaurantes e Bares onde pode usufruir de saborosas refeições acompanhadas por excelentes bebidas. O majestoso restaurante principal - **Salão Nobre** - é o nosso restaurante **Gourmet** que apresenta um menu de autor assinado pelo famoso Chefe Rui Paula e um distintivo serviço à la carte; o **Club House** tem um menu próprio onde serve refeições de cozinha tradicional ajustadas à tradição local, sobretudo à base de saladas, massas, sanduíches, carne e peixes grelhados; a **Wine Cellar** oferece uma extensa carta de vinhos, perfeitos para acompanhar com petiscos e snacks; o **Jardim de Inverno**, onde são servidos os pequenos almoços, e a realização de eventos privados por solicitação; no **Pool Bar** são servidas refeições ligeiras, à base de snacks, massas, pizzas e saladas, já a **Sala Quatro Estações e o Bar** serve refeições ligeiras à base de snacks.

De referir que no restaurante gastronómico do Vidago Palace Hotel, o Chef Rui Paula propõe uma cozinha criativa que se inspira em pratos tradicionais à base produtos locais, provenientes sobretudo da região norte de Portugal, os produtos são trabalhados de uma forma mais contemporânea, concebendo receitas saudáveis.

Centro de Conferências e Auditório



O Vidago Palace Hotel oferece-lhe excelentes instalações para a realização de eventos. À entrada do parque está situado um magnífico edifício - o Centro de Conferências - com tetos altos e vista para o parque. As salas e a área de receção são ideais para todo o tipo de eventos. O espaço oferece diversas salas de diferentes dimensões que podem ser ligadas ou usadas individualmente para satisfazer requisitos específicos.

Todas foram elegantemente decoradas e completamente equipadas para irem ao encontro das necessidades atuais dos clientes. O Centro de Conferências, dispõe ainda de um auditório com 264 lugares totalmente equipado. O auditório com vista para um pequeno lago encantador e para o palácio é particularmente adequado para grandes conferências, simpósios médicos, lançamentos e concertos, entre outros.

Atividades no Hotel



Para a sua estadia se tornar ainda mais agradável, o Vidago Palace Hotel oferece-lhe um leque de atividades para se divertir e passar momentos felizes em família ou com amigos.

◆ Provas na Adega

A Adega/Garrafeira tem o ambiente ideal para uma Prova de Vinhos. Podem também ser servidos petiscos e ainda há a possibilidade de convidar produtores de vinhos da região para apresentarem os seus próprios vinhos.

Concurso de Vinhos

Receber as boas vindas com um bom espumante português ou ter uma explicação privada do nosso *Sommelier* sobre as regras para a Prova Cega dos 4 Vinhos (2 Vinhos Brancos & 2 Vinhos Tintos) são algumas das sugestões desta atividade. Divididos em pequenos grupos, os participantes podem fazer uma prova cega e preencher um questionário de escolha múltipla com todas as definições possíveis.

Aula de Cocktail

Uma lição privada com o nosso Barman, onde vai aprender como preparar o cocktail perfeito! É feita uma breve introdução sobre a história e os diferentes tipos de cocktails que podem ser preparados e as principais regras e utensílios utilizados para misturar bebidas. Após uma pequena demonstração, poderá dar asas à sua imaginação e preparar o seu próprio cocktail.

Prova de Vinhos Portugueses

O *Sommelier* dá uma breve explicação sobre as notas de prova e regiões de 6 Vinhos Portugueses : 1 Vinho Espumante (Região Bairrada), 1 Vinho Verde (Região dos Vinhos Verdes); 1 Vinho Branco (Região do Dão), 1 Vinho Tinto (Região do Alentejo), 1 Vinho Tinto (Região do Douro) e 1 Vinho do Porto (LBV). Para esta prova recomendamos uma seleção de queijos.

Prova de Vinho do Porto

O nosso *Sommelier* dá a conhecer o magnifico mundo do Vinho do Porto e os diferentes tipos. Pode degustar 6 Portos das Caves mais famosas: 1 Branco Seco, 1 Ruby, 1 Porto Tawny 10 anos, 1 Porto Tawny 20 anos, 1 Porto LBV, 1 Porto Vintage. Para esta prova recomendamos uma seleção de chocolates e *petit fours*.

◆ Clínica de Golfe

Para quem deseja aperfeiçoar a sua técnica de Golfe ou aprender os seus princípios, a Clínica de Golfe é realizada por um profissional de Golfe. Com a duração de cerca de uma hora e meia, o preço de € 15.00 por participante.

A Clínica de Golfe consiste numa aula de grupo de 90min, em que são abordadas todas as áreas do jogo de Golfe.

- 1-Inicia com uma breve descrição sobre o Campo de Golfe;
- 2-Exercícios de aquecimento;
- 3-Aprendizagem da posição inicial: colocação da bola, grip, postura e alinhamento do corpo;
- 4-Treino do movimento - Swing;
- 5-Finaliza com a aprendizagem do jogo curto - Putter.

O campo de golfe do Vidago Palace oferece uma ampla área de treino com um driving range de 300 metros de comprimento e uma Pitching Area.

Para os mais novos se divertirem temos ainda o equipamento SNAG (Starting New At Golfe), para poderem aprender tudo sobre esta modalidade e praticar no nosso campo de golfe.

◆ **Aula de Culinária com o Chefe Rui Paula**

Para os amantes de culinária, o Vidago Palace Hotel propõe-lhe aulas com o nosso Chefe Rui Paula, onde pode aprender mais sobre gastronomia e a elaborar pratos diferentes para surpreender quem mais gosta.

◆ **Outras Atividades no Parque de Vidago**

- Passeios de bicicleta (com ou sem guia);
- Workshops de compotas;
- Birdwatching e/ou fotografia da Natureza;
- Piqueniques no parque;
- Passeios de Manchester;
- Caminhadas (com ou sem guia);
- Ténis;
- Provas de água nas fontes;
- Atividades para crianças (kids club);
- Outras atividades on request.

Atividades na Região e na Zona



Na região existem várias atividades possíveis que o hotel pode apoiar a organização, assim como facultar informação sobre empresas especializadas em passeios temáticos, culturais e radicais na zona de Trás-os-Montes. Entre eles destacam-se:

- Pena Aventura Park – Parque de actividades radicais, ideais para incentivos e team-building. Localizado em Ribeira de Pena, apenas a 15 minutos de carro do Vidago Palace Hotel;
- Passeios na região do Douro, cruzeiros e visitas a quintas com almoço/prova de vinhos. O Douro fica apenas a 40 minutos de distância do Vidago Palace Hotel;
- Visita às cidades de Chaves, Guimarães, Vila Real, Porto;
- Passeios Pedestres (com ou sem guia);
- Percursos BTT (com ou sem guia);
- Visita às Minas de Campo de Jales;
- Visita ao Casino de Chaves;
- Visita à Fábrica da Água das Pedras;
- Eventos temáticos (apanha da uva, castanha, cogumelos, etc).

Car Launch | Lançamento de Marcas Automóvel



O Vidago Palace Hotel é o local perfeito para a realização de eventos! O Hotel garante excelentes condições para a apresentação ao mercado dos novos modelos de automóveis, proporcionando o cenário ideal para desfrutar do bem-estar aliado ao prazer da condução. Com um extenso parque, privilegiado pela sua envolvência florestal, cativa os seus visitantes pelo requinte e qualidade de serviço.

Esta área apresenta:

- ◆ Área de lavagem;
- ◆ Área de abastecimento;
- ◆ Depósitos de 1500 lt (um para gasóleo e outro para gasolina);
- ◆ Boxe de reparações;
- ◆ Oficina equipada (com elevador de capacidade para um carro até 2500kg).

Como chegar

Carro:

Porto

- ◆ O Vidago Palace Hotel está a 1 hora e 10 minutos de distância do Aeroporto do Porto. Auto-estrada: A3 em direção a Braga, A7 em direção a Guimarães, entrada na A24 em direção a Chaves.

Vila Real

- ◆ O Vidago Palace Hotel está a 40 minutos de distância do aeródromo de Vila Real. Auto-estrada: A24 em direção a Chaves

Espanha (Vigo)

- ◆ O Vidago Palace Hotel está a cerca de 1 hora e 54 minutos do aeroporto de Vigo. Auto-estrada: A52 em direção a Verin, A72 em direção a Portugal, A24 em direção a Vidago.

Coordenadas GPS: 41° 38' 24" N, 7° 34' 22.8" W 41.64, -7.573

Comboio:

- ◆ Com partidas diárias das estações de Santa Apolónia e Oriente (Lisboa) e chegada à estação da Campanhã (Porto). A escolha do alfa pendular é uma opção mais rápida e confortável e a viagem dura cerca de 3 horas. Os preços por pessoa iniciam em cerca de 50€ por percurso.