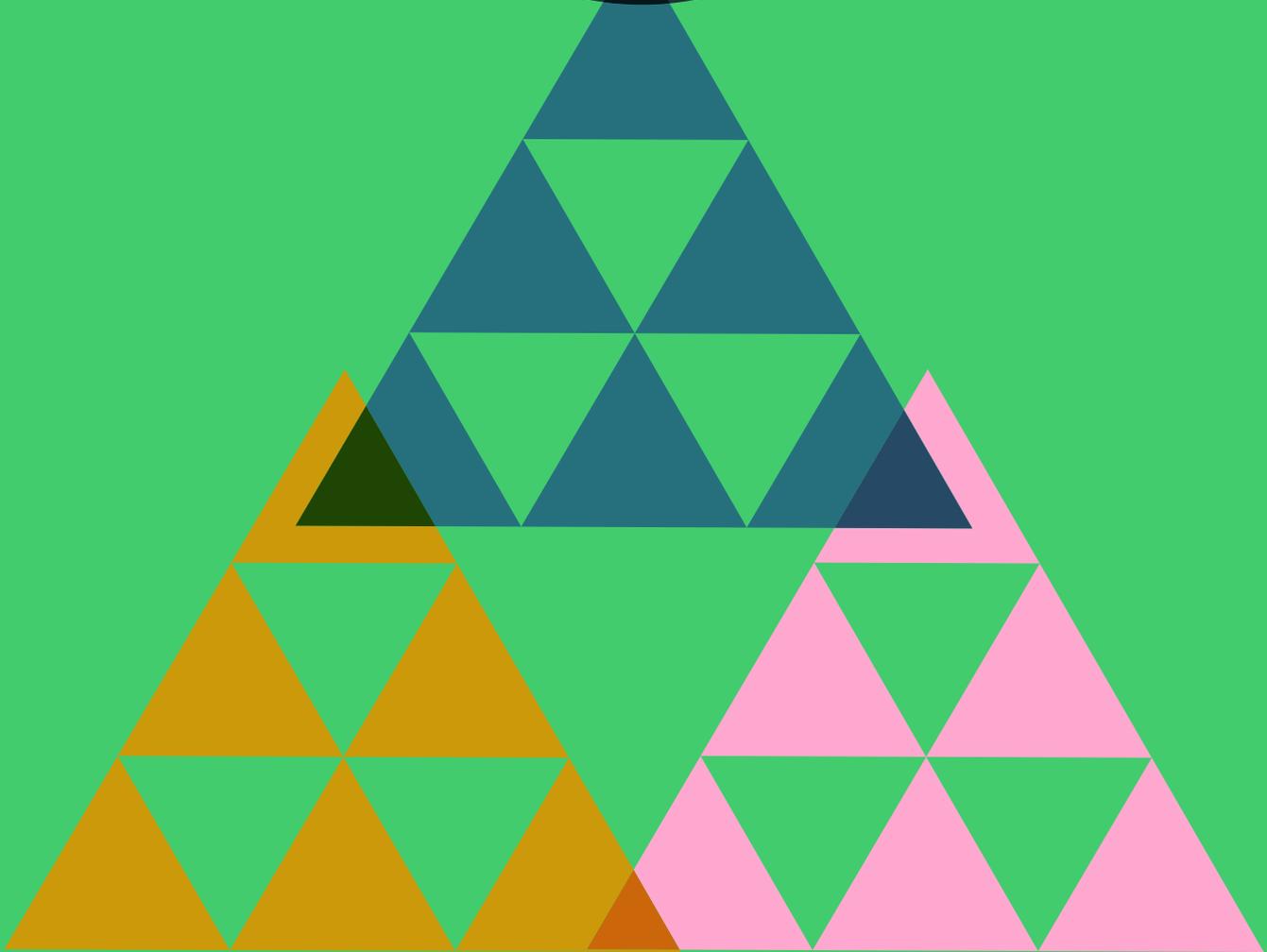




GARDENS

Panoramic Adults-Only Hotel

SAVOY *signature*



291 213 600
events@savoysignature.com

Menus de Natal

Grupos e Empresas

Menu I: 41€

Menu II: 45€

Buffet: 49€

Serviço extra: 11€ por pessoa | Cocktail no Panoramic Rooftop (1 hora)

Adicione ao seu menu o nosso serviço de cocktail, que inclui:

- . Três tipos de canapés
- . Vinho branco, tinto e rosé
- . Martini doce, seco ou Bianco
- . Refrigerantes e águas, gin standard, whisky novo e cerveja

Os menus incluem:

- . Bebida de boas-vindas
- . Vinho tinto e branco seleção Savoy ou cerveja ou refrigerantes
- . Águas durante a refeição
- . Digestivo vinho Madeira
- . Café

Agradecemos que, ao fazer a reserva, nos informe sobre alergias, intolerâncias alimentares ou pedidos especiais.

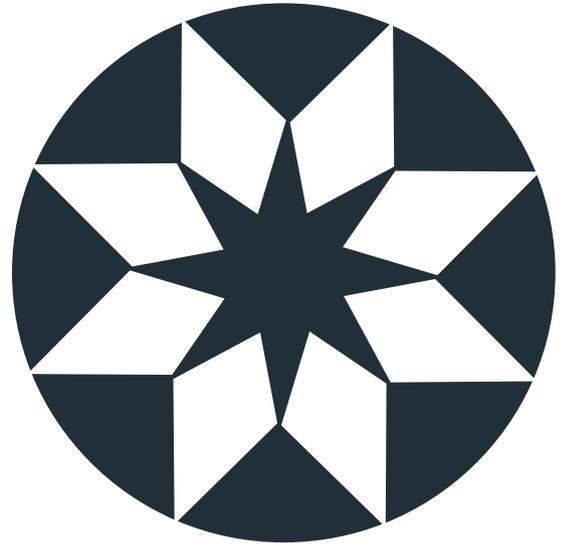
Os menus I e II destinam-se a um mínimo de 10 pessoas e um máximo de 50 pessoas.

O menu buffet destina-se a um mínimo de 30 e um máximo de 50 pessoas.

O nosso hotel é exclusivo para adultos, pelo que não são permitidas crianças com idade inferior a 16 anos. Todos os preços apresentados são por pessoa e incluem IVA à taxa legal em vigor.

Pagamento:

25% na confirmação e restante no final do evento



Menu I

Variedade de pão, manteigas aromatizadas, seleção de canapés quentes e frios

SOPA

Aveludado de lentilhas com cenoura à indiana

DO MAR

Filete de dourada fresca, puré de aipo, legumes grelhados e molho provençal

DA TERRA

Magret de pato corado, batata duquesa, tomate cherry, compota de abóbora e molho de frutos do bosque

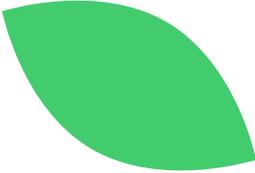
SOBREMESA

Delícia de caramelo e limão, com molho de laranja e Grand Marnier

ou

Gelado com salada de fruta da época





Menu II

Variedade de pão, manteigas aromatizadas, seleção de canapés quentes e frios

ENTRADA

Torriscado de beringela e tomate confitado com lascas de queijo da ilha

SOPA

Creme de alho-francês, palmitos e um fio de azeite

DO MAR

Filete de espada-preto recheado com camarão, molho de champanhe e risoto de espargos

DA TERRA

Picanha grelhada com abacaxi, batata à padeiro e legumes glaciados

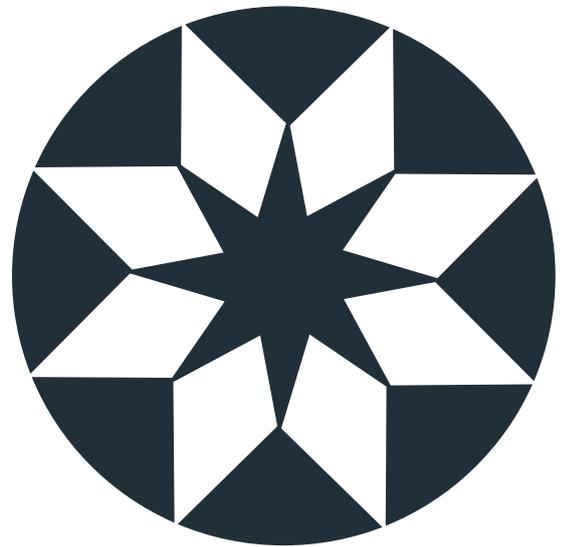
SOBREMESA

Tarte de requeijão com coulis de morangos e manjeriço

ou

Fruta laminada





Buffet

SOPA (Servida à mesa)

Creme de ervilhas

SALADAS SIMPLES

Variedade de alfaces, cenoura, tomate, cebola e pepino

Molhos: maionese, tártaro, cocktail, vinagrete, iogurte, pickles e ervas aromáticas

SALADAS COMPOSTAS

Salada russa

Salada de frango com ananás

Salada caprese com molho pesto

Salada de melão com paio

DO MAR

Nacos de atum com molho vilão

Filete de cherne com molho de manteiga e lima

DA TERRA

Bifinhos de novilho grelhados com molho de cogumelos

Coxas de frango recheadas com maçã e enchidos

SOBREMESA

Panna cotta

Tarte basca

Crème brûlée

Pudim de maracujá



