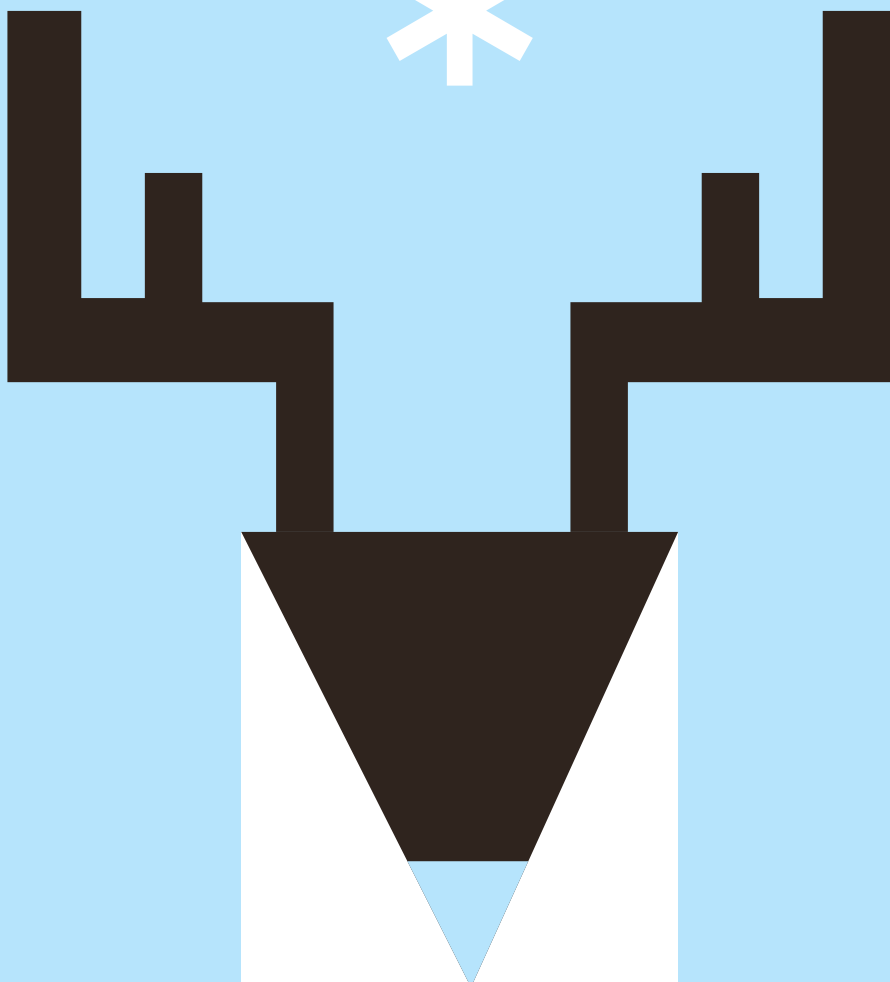




N E X T

Connected Sea Hotel

SAVOY *signature*





291 205 700
events@savoysignature.com



Menus de Natal

Grupos e Empresas

CONDIÇÕES ESPECIAIS

Os preços dos buffets são aplicáveis a grupos com o mínimo de 40 participantes.

Os preços dos menus de 3 pratos são aplicáveis a grupos com o máximo de 60 participantes.

Todos os preços apresentados são por pessoa e incluem IVA à taxa legal em vigor.

Alojamento:

25% de desconto para estadia na noite do evento. O pedido de reserva deverá ser feito para:

reservations.next@savoysignature.com. No momento da reserva, deverá ser mencionado o evento em questão.



COCKTAIL SUL AMERICANO

Com influências das gastronomias mexicana e peruana

Preço por pessoa 35€

Obs. Marcação com 30 dias de antecedência.
A duração do cocktail é de uma hora.

FRIOS

Nachos com sour cream
Ceviche de peixe
Poke bowls de salmão
Salada vegan mexicana com feijão azuki

QUENTES

Tacos de camarão
Tacos de chilli com carne e salsa de manga
Empanadas chilenas com carne e ovo
Anticuchos de porco (espetadas marinadas com cebola e pimentos)
Croquetes de feijão com salsa picante (Vegetariano)

DOCES

Churros com doce de leite
Malassadas com creme de batata-doce

BUG COCKTAIL

O menu icónico do NEXT

Preço por pessoa 48€

Obs. Marcação com 30 dias de antecedência.
A duração do cocktail é de uma hora.

FRIOS

Tacos crocantes de gafanhoto, salsa mexicana, abacate e manga
Poke bowl de gafanhotos, salada de papaia verde e amendoim

QUENTES

Croquete de tenebrio e maionese de kimuchi e lima
Grilos glaceados com molho yakiniku, cebolo e furikake
Mini hambúrguer de tenebrio BBQ

DOCES

Brownie de larva tenebrio e tenebrio caramelizado
Malassada com creme de mel de cana e tenebrio, gafanhotos com chocolate negro e togarashi

SERVIÇO DE BEBIDAS INCLUÍDO

Vinho branco e tinto AdegaMãe, cerveja, sumos de pressão e águas minerais com e sem gás

BUFFET

Preço por pessoa 45€

Obs. Grupos acima de 40 pessoas

SUSHI PLACE

Variedade de peças de sushi e sashimi

GREEN ZONE

Tomate, alfaces, pepino, milho, cenoura, beterraba, cebola

Salada de batata com bacon crocante e molho de mostarda

Salada de massa, cogumelos salteados e pesto

Salada de frango marinado com citrinos

Salada caprese com mozzarella de búfala

Salada Caesar com camarão, maionese japonesa e ovas de tobiko

Pickles, azeitonas marinadas e frutos secos

MOLHOS

Vinagrete, tártaro, cocktail, maionese, ketchup e mostarda

Vinagre balsâmico, azeite extra virgem, flor de sal e orégãos

ÁREA DO ACONCHEGO

Sopas à escolha (Canja de galinha com legumes frescos do mercado | Creme de castanhas e couve-flor com sementes de abóboda tostadas | Caldo verde de batata-doce com azeite de chouriço)

Manteigas com e sem sal

Seleção de pão variado

MERCADO DO PEIXE

Poke bowl de salmão

Ceviche de peixe da nossa costa

Bacalhau cozinhado a baixa temperatura em azeite de ervas com crosta de tomate seco

CANTINHO DA CARNE

Tábuas de charcutaria e presunto

Barriga de leitão crocante

Peru recheado com castanhas glaceadas

ACOMPANHAMENTOS

Canelones recheados com requeijão do Santo da Serra e espinafres da nossa horta

Batata assada com ervas e especiarias

Legumes do dia salteados

Arroz furikake

SWEET & SALTY

Malassadas com creme de batata-doce

Tarte de maçã com caramelo

Bolo de chocolate e coco

Panna cotta com frutos silvestres

Arroz-doce com canela

Tábuas de queijos internacionais e portugueses

Tostas, crackers e grissini

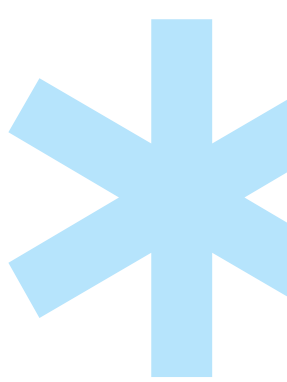
Marmeladas e compotas

HEALTHY ZONE

Fruta da época laminada no momento

SERVIÇO DE BEBIDAS INCLUÍDO

Vinho branco e tinto AdegaMãe, cerveja, sumos de pressão e águas minerais com e sem gás



MENU

Preço por pessoa 45€

Obs. Grupos até 60 pessoas

AMUSE-BOUCHE

Gafanhoto sobre tortilha com guacamole, pickle de cebola roxa e maionese de alho fermentado

ENTRADA

Sopa de peixe com tostas de alho e ervas

ou

Folhadinho de requeijão e frutos secos com chutney de mango

PRATO PRINCIPAL

Pargo assado em folha de bananeira com arroz furikake, legumes da estação e molho de coco e gengibre

ou

Mendinha cozinhada a baixa temperatura com mel de cana e café sobre puré de batata trufado e espargos

SOBREMESA

Crème brûlée aromatizado com erva-caninha

ou

Crumble de maçã com aveia e gelado de baunilha



SERVIÇO DE BEBIDAS INCLUÍDO

Vinho branco e tinto AdegaMãe, cerveja, sumos de pressão e águas minerais com e sem gás

CHEFS TABLE YAKITORI

Yakitoris confeccionados no momento
em frente ao cliente por um dos
nossos Chefs

Preço por pessoa 50€

Obs. Grupos até 20 pessoas

ESPETADAS

Frango com alho e gengibre
Novilho em espeto de louro
Kofta de borrego com especiarias
Espetada de atum
Espetada de camarão
Espetada de queijo
Espetada de cogumelos, curgetes, pimentos,
tomate-cereja e cebola
Espetada de abacaxi marinado com canela

SALADAS

Coleslaw com molho de iogurte
Asiática com vinagrete de mel e sésamo
Algarvia com vinagre balsâmico

MOLHOS

Yakiniku
Barbecue
Sweet chilli
Unagi

SUSHI CANAPÉS

Preço por pessoa

3 variedades 9€

6 variedades 14€

9 variedades 19€

FRIOS

Gunkan de salmão
Gunkan de atum
Fotumaki de atum
Uromaki de camarão
Nigiris

QUENTES

Tempura de camarão
Gyosas de frango
Hot rolls
Snack crispy rice com salmão

VEGETARIANOS

Fotumaki veggie
Gunkan de pepino
Gyosas vegetarianas
Tempura de legumes

COCKTAIL SHOTS

Diversos cocktails miniatura, muitos deles com sake

SERVIÇO DE BEBIDAS INCLUÍDO

Vinho branco e tinto AdegaMãe, cerveja, sumos de pressão e águas minerais com e sem gás



BRUNCH

Preço por pessoa 39€

Obs. Grupos acima de 30 pessoas

DA PADARIA

Seleção de pão individual e fatiado, focaccia e manteigas caseiras
Croissants e mil-folhas de chocolate
Seleção de doces caseiros, mel e nutella

FRUTAS

Seleção de frutas frescas laminadas
Seleção de frutas em calda
Seleção de frutos secos

DA PASTELARIA

Waffles com fruta e molho de chocolate
Bolo de chocolate
Malassadas com creme de batata-doce
Pastéis de nata
Pudim de chia com manga

SELEÇÃO SALADAS E ENTRADAS

Tábua de presunto serrano, enchidos e charcutaria
Queijos nacionais e internacionais, tostas e bolachas
Saladas simples: alfaces, tomate, pepino, cenoura, beterraba assada, pimentos assados
Salada de cogumelos e espargos verdes
Hummus
Salada de tomate e requeijão do Santo
Poke bowls de atum
Poke bowls de quinoa (Vegetariano)

QUENTES

Caril de peixe e camarão
Salsichas boerewors
Quesadilla de frango
Espetadinhos de frango com molho yakiniku
Tostas de abacate e ovo escalfado

GUARNIÇÕES

Batata assada com chalotas e vinagre balsâmico
Arroz com furikake
Tomate recheado com espargado

SERVIÇO DE BEBIDAS INCLUÍDO

Vinho branco e tinto AdegaMãe, cerveja, sumos de pressão e águas minerais com e sem gás

