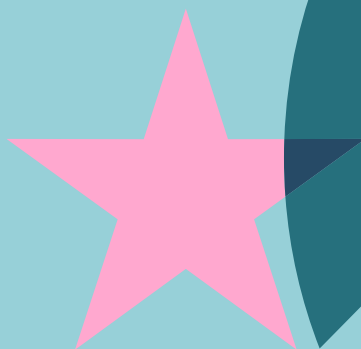
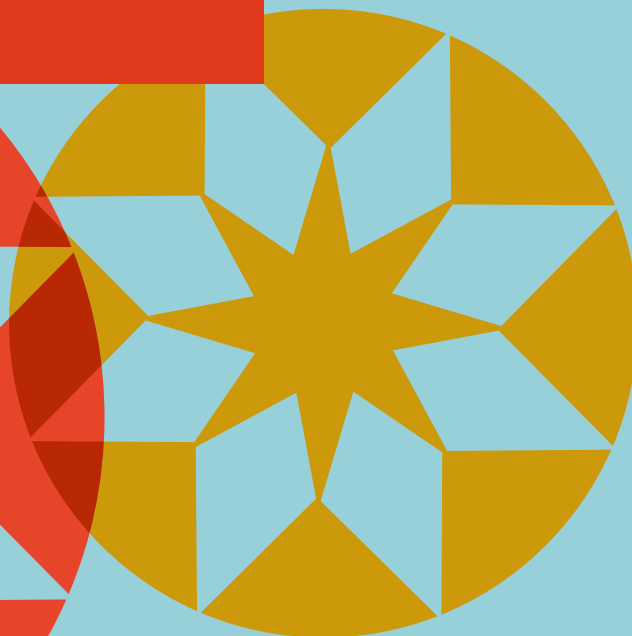




CALHETA BEACH

Fine Sand All-Inclusive Resort

SAVOY *signature*





Menus de Natal

Grupos e Empresas

MENU 3 PRATOS

Opção 1 - 36€ // Opção 2 - 41€

MENU 4 PRATOS

Opção 1 - 44€ // Opção 2 - 47€

MENU VEGETARIANO 3 PRATOS

Opção 1 - 36€ // Opção 2 - 41€

MENU VEGETARIANO 4 PRATOS

Opção 1 - 44€ // Opção 2 - 47€

BUFFET NATALÍCIO

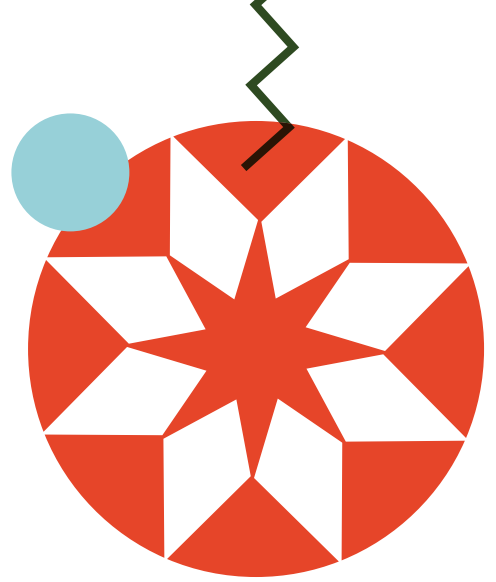
Opção 1 - 46€ // Opção 2 - 52€

Incluem

Aperitivo e canapés à chegada

Vinhos seleção Savoy Signature branco, tinto e rosé, cerveja, refrigerantes, águas minerais

Café e digestivo



Menu 3 Pratos

OPÇÃO 1

ENTRADA

Terrina de peru com frutos secos, compota de couve roxa e passas, sweet chilli de papaia

PRATO PRINCIPAL

Lombinhos de bacalhau à lagareiro, couve-lombarda, cenoura, ovo e grão-de-bico

SOBREMESA

Bolo de chocolate com gelado de baunilha

ou

Salada de fruta da época natalícia

OPÇÃO 2

ENTRADA

Vol-au-vent com cremoso de camarão, rúcula e pinhões tostados

PRATO PRINCIPAL

Bife de atum confitado com tomate e manjerição, puré de batata e espargos

SOBREMESA

Crumble de banana com gelado de baunilha

ou

Fruta da época laminada





Menu Vegetariano 3 Pratos

OPÇÃO 1

ENTRADA

Salada de requeijão e abóbora

PRATO PRINCIPAL

Risoto de espargos verdes e cogumelos

SOBREMESA

Cheesecake de caramelo salgado

ou

Salada de fruta da época

OPÇÃO 2

ENTRADA

Salada de requeijão, pera assada e vinagrete de maracujá

PRATO PRINCIPAL

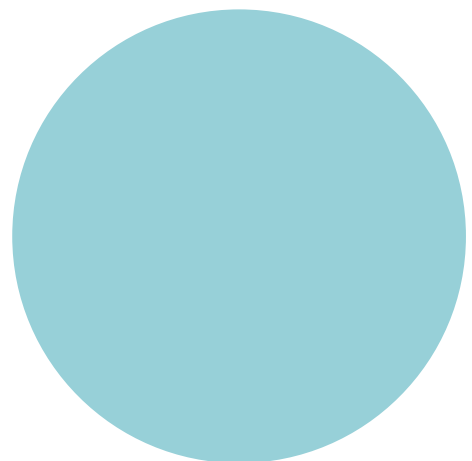
Canelones de espinafres, pinhões, pimentos assados e ricotta

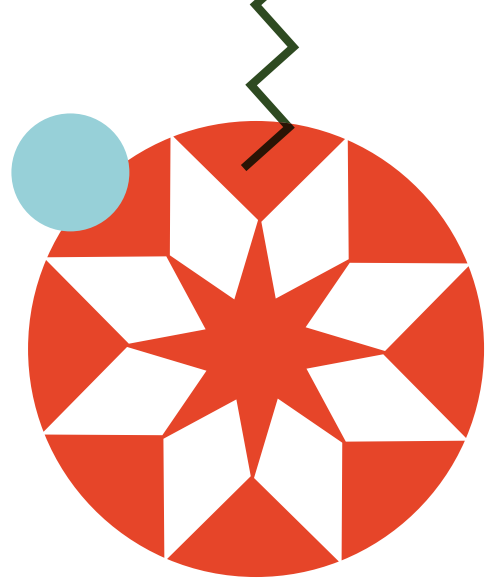
SOBREMESA

Cheesecake de banana e lima

ou

Fruta da época laminada





Menu 4 Pratos

OPÇÃO 1

ENTRADA

Trouxinha de mozzarella de búfala e tomate com courgete e beringela

PRATO PRINCIPAL

Lombinhos de bacalhau com grão-de-bico e pak Choi

Sorbet de tangerina

Medalhões de vaca com batata salteada, funcho salteado e tomate cherry assado

SOBREMESA

Cheesecake de manga

ou

Salada de fruta da estação

OPÇÃO 2

ENTRADA

Crocante de requeijão com abóbora e nozes, acompanhado por salada campestre

PRATO PRINCIPAL

Filete de budião com arroz malandrinho de tomate e espinafres salteados

Sorbet de frutos vermelhos

Lombinhos de porco à alentejana, com batata salteada, funcho e tomate cherry assado

SOBREMESA

Panacota de frutos silvestres

ou

Fruta laminada da estação





Menu Vegetariano 4 Pratos

OPÇÃO 1

ENTRADA

Legumes assados com mozzarella, pesto e tomate seco

PRATO PRINCIPAL

Caril de grão-de-bico com arroz basmati

Sorbet de frutos vermelhos

Penne de legumes assados com molho de tomate

SOBREMESA

Gratinado de frutos silvestres

ou

Salada de fruta da época

OPÇÃO 2

ENTRADA

Salada de legumes assados com quinoa

PRATO PRINCIPAL

Pataniscas de legumes com arroz de tomate e espargos

Sorbet de laranja

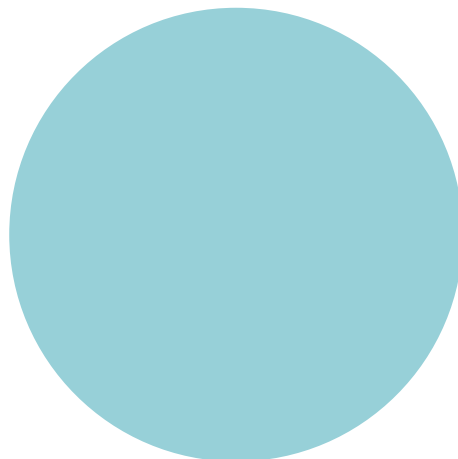
Noodles de legumes com tofu em crosta de amêndoa e molho soja-ginger

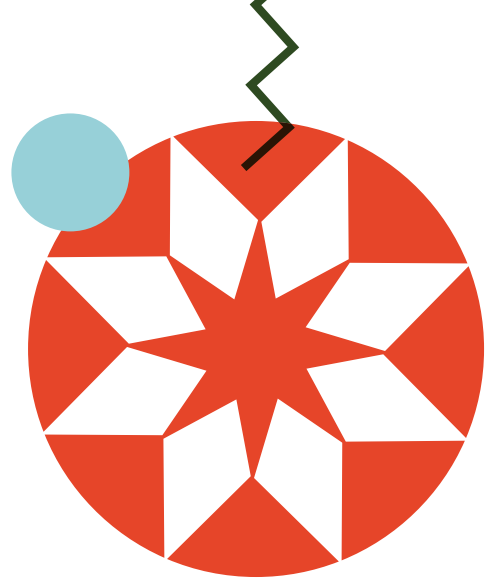
SOBREMESA

Pudim de iogurte grego e manga

ou

Salada de fruta da época





Buffet Natalício

OPÇÃO 1

SOPA

Sopa de trigo

FRIOS & SALADAS

Salada coleslaw
Salada grega
Atum de escabeche
Salada de frango e ananás
Salada de polvo e batata
Display de camarão
Carnes frias e fruta tropical
Saladas simples e seleção de molhos
Tábua de queijos, enchidos e frutos secos

QUENTES

Bacalhau com natas
Medalhões de vaca com cogumelos
Macarrão à bolonhesa gratinado
Arroz de marisco
Batata salteada
Batata-doce assada com mel
Arroz de segurelha
Legumes mistos
Canelones vegetarianos

DOCES & FRUTA

Tarte Date & Night
Bolo preto
Cheesecake de frutos silvestres
Mousse de chocolate
Gelatina tropical
Pudim de citrinos
Salada de fruta

OPÇÃO 2

SOPA

Creme de funcho com espinafres salteados

FRIOS & SALADAS

Salada César de frango
Salada de grão-de-bico com bacalhau e pimentos
Salada grega
Salada niçoise
Display de camarão com limão
Cocktail de mariscos
Carnes frias e fruta tropical
Saladas simples e seleção de molhos
Tábua de queijos, enchidos e frutos secos

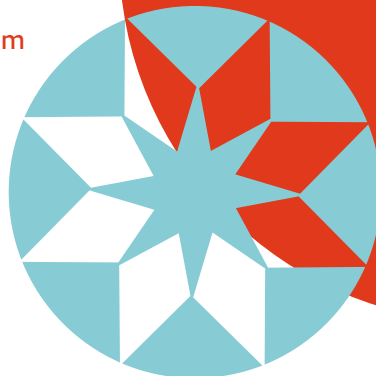
QUENTES

Bacalhau com broa de milho
Lombinhos de peru com molho de cogumelos
Penne com legumes assados e tomate
Esparguete à carbonara
Arroz de frango com enchidos
Batata salteada
Batata-doce assada
Arroz de segurelha
Legumes mistos

DOCES & FRUTA

Tarte de maçã com amêndoas
Bolo de cenoura
Panacota de frutos silvestres
Mousse de chocolate
Gelatina tropical
Pudim de ovos
Salada de fruta

291 820 300
calhetabeach@savoysignature.com



Condições

Mínimo de 30 pessoas (Buffet)
Máximo de 25 pessoas (Menu de 3 e 4 pratos)

De forma a otimizar os serviços e garantir a sua qualidade, o número final de participantes terá de ser confirmado até 3 dias antes do evento, sendo a base para faturação do serviço.
Disponibilizamos transferes mediante consulta.

Todos os preços apresentados são por pessoa e incluem IVA à taxa legal em vigor.
Condições de pagamento: 25% na confirmação e restante no final do evento;
Crianças até 2 anos: grátis; Dos 3 aos 12 anos: 50%.