



ROYAL SAVOY

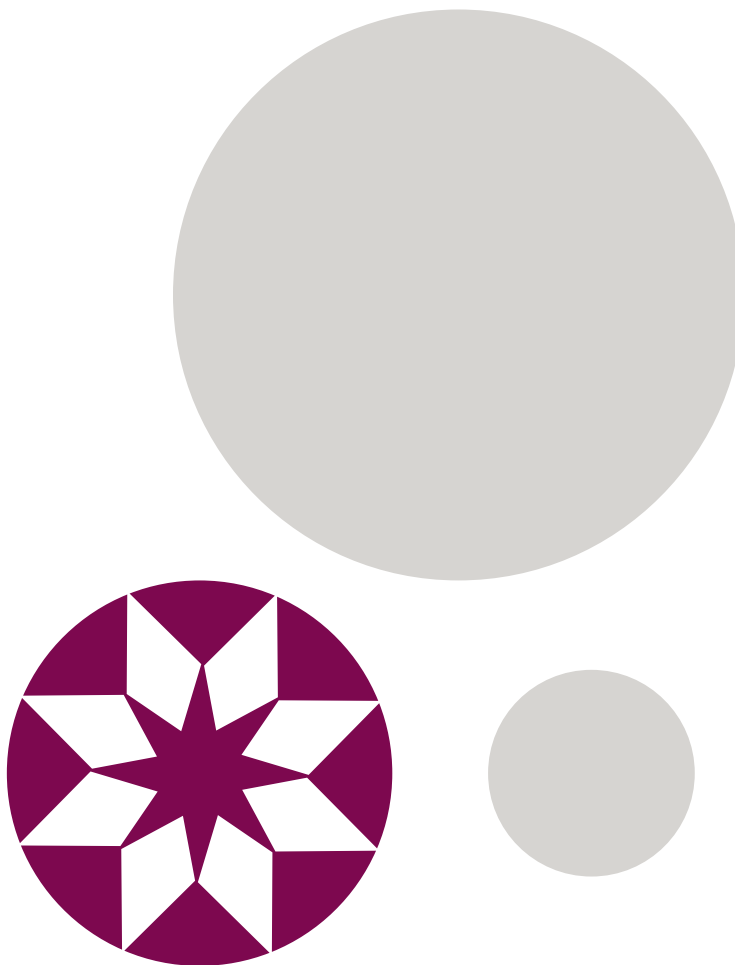
Heritage Sea Resort

SAVOY *signature*

# Menus de Natal



Grupos e  
Empresas



**Menu I: 53€**

**Menu II: 61€**

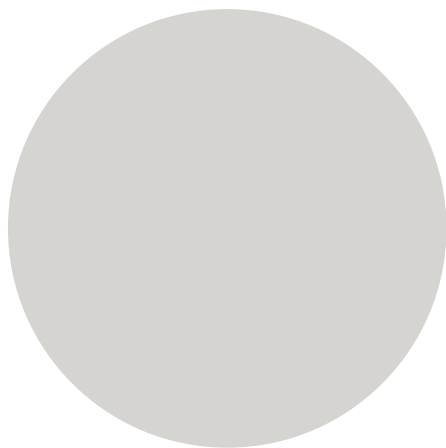
**Menu IV: 68€**

**Buffet I: 54€**

**Buffet II: 69€**

**Incluído:**

Bebida de boas-vindas  
Vinhos seleção Royal Savoy  
Café ou chá  
Petit fours



# MENU I

## 3 PRATOS

### Entrada

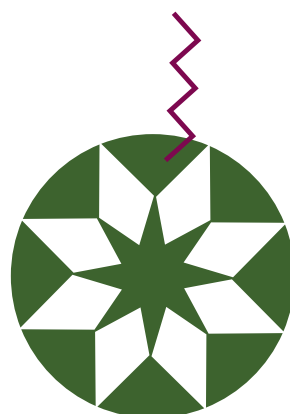
Camarões em massa kataifi, chutney de manga e kimuchi,  
mousse de abacate, microervas

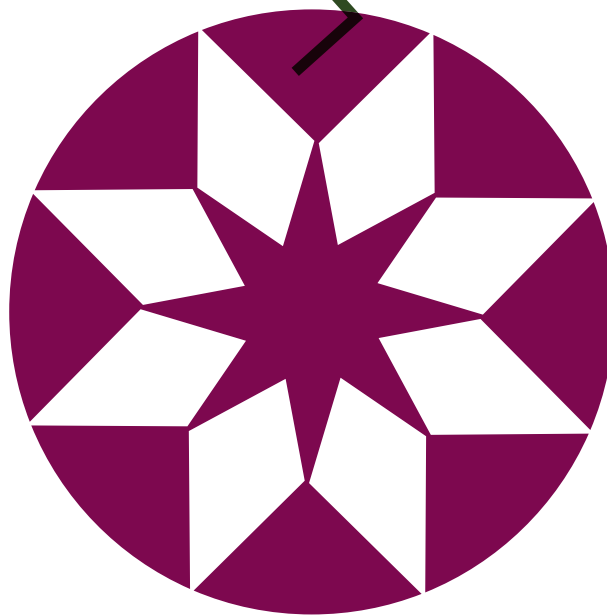
### Prato principal

Entrecôte de novilho, batatas no forno, couve romanesco,  
molho de cogumelos

### Sobremesa

Pudim Abade de Priscos com vinho Madeira





## MENU II

### 3 PRATOS

#### Sopa

Cappuccino de ervilha, hortelã, presunto desidratado

#### Prato principal

Polvo à lagareiro, batata, pimentos, cebola roxa, tomate-cereja, tapenade de azeitona pretae

#### Sobremesa

Tronco de chocolate recheado com creme de ovos e nozes





# MENU III

## 4 PRATOS

### Entrada

Carpaccio de novilho, rúcula, queijo da Ilha

### Sopa

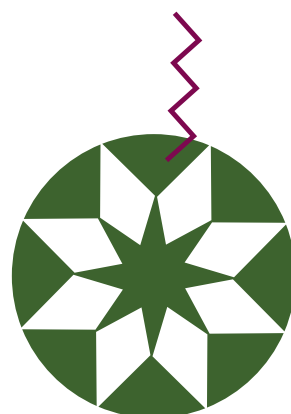
Cappuccino de castanha, espuma de funcho, pó de aipo

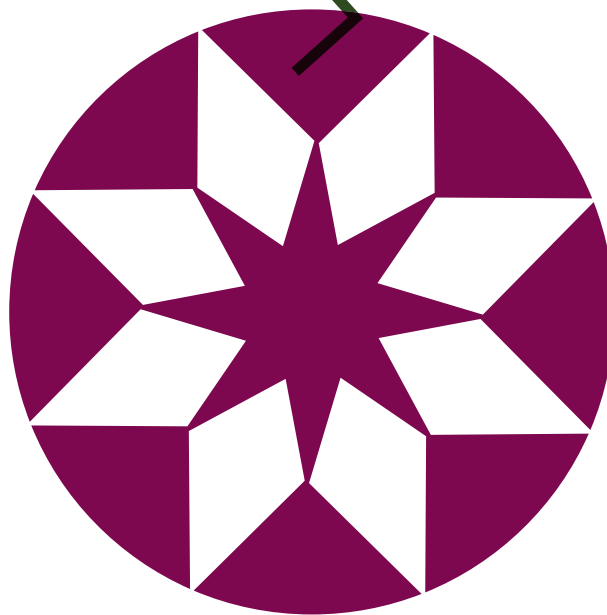
### Prato principal

Bacalhau envolto em massa kataifi, batata-doce anisada, espargos, azeite de coentros

### Sobremesa

Cheesecake de pitanga





# MENU IV

## 4 PRATOS

### Entrada

Tártaro de salmão picante, molho de manga, wantons, microervas

### Peixe

Naco de atum, cuscuz da Madeira, espinafres salteados, molho vierge

### Carne

Tornedó de novilho, molho de três pimentas, risoto de cogumelos silvestres

### Sobremesa

Brownie de chocolate, frutos vermelhos, gelado de baunilha





# Buffet I

## Saladas

Polvo em vinagrete

Salada tropical de mariscos, molho mil ilhas

Melão com presunto

Frango, milho doce, maionese e tomate-cereja

Quinoa, aspargos, tomate-cereja, tofu

Beterraba assada em vinaigrette cítrico, requeijão, nozes caramelizadas

Seleção de peixes fumados

Seleção de carnes frias e fumadas

Mescla de alfaces, pepino, tomate, cenoura, pimentos, cebola roxa, pickles, gomos de lima, alcaparras

Vinagrete, maionese, molho cocktail, molho remoulade, molho tártaro

## Sopa

Creme de tomate assado, azeite de manjerição

## Buffet quente

Filete de robalo grelhado, molho de escabeche

Bacalhau à lagareiro

Medalhões de bife, molho de três pimentas

Lombo de porco, molho de ananás

Caril de grão-de-bico, lentilhas, abóbora

Batata assada em azeite de paprika e ervas

Arroz pilaf

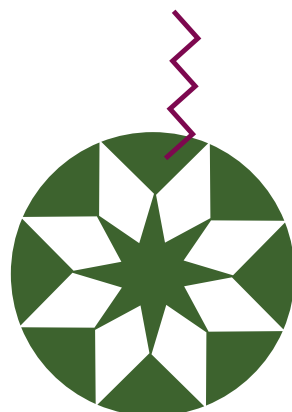
Legumes da época salteados

## Sobremesas

Sobremesas natalícias

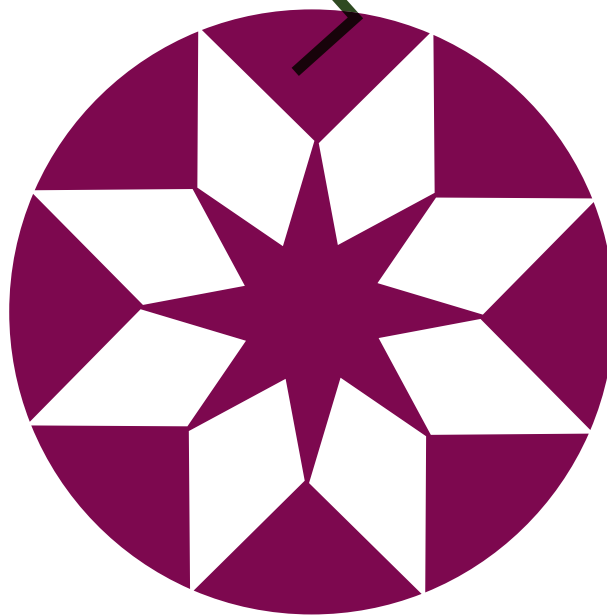
Tábua de queijos

Fruta laminada





# Buffet II



## Saladas

Salmão, manga, molho de iogurte e menta  
Mexilhão meia concha, vinaigrette de mostarda e mel  
Caesar de frango  
Salada grega com salame  
Caprese de cogumelos  
Salada Waldorf  
Salada coleslaw, molho de laranja

Seleção de peixes fumados e gravlax  
Seleção de carnes frias e fumadas

Mescla de alfaces, pepino, tomate, cenoura, pimentos, cebola roxa, pickles,  
gomos de lima, alcaparras  
Vinagrete, maionese, molho cocktail, molho remoulade, molho tártaro

## Sopa

Creme de cogumelos silvestres

## Show cooking

Medalhões de novilho, molho de caramelo e rum

## Buffet quente

Espada em tempura de batata-doce e aguardente, chutney de maracujá e banana  
Bife de atum, meunière de lima  
Filete de porco assado, molho de cerveja  
Peito de peru recheado com enchidos, seus jus e nozes  
Esparregado de espinafres e pinhões  
Batata assada com azeite de ervas  
Arroz de segurelha  
Batata-doce com mel e vinho Madeira  
Legumes da época salteados

## Sobremesas

Sobremesas natalícias  
Tábua de queijos  
Fruta laminada

291 213 500  
events@savoysignature.com



# Condições

As propostas apresentadas são válidas para um mínimo de:  
15 pessoas (Menus)  
40 pessoas (Buffet)

Os preços serão revistos, caso deseje os serviços para um número inferior aos mencionados.

Os digestivos poderão ser incluídos a pedido do cliente:  
Suplemento de 9€ por pessoa, serviço de meia hora

De forma a otimizar os serviços e garantir a sua qualidade, o número final de participantes terá de ser confirmado até 7 dias antes do evento, sendo a base para faturação do serviço.

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%

## **Condições especiais de alojamento:**

25% de desconto para estadia na noite do evento consoante disponibilidade.

O pedido de reserva deverá ser feito para:  
reservations.royal@savoysignature.com  
No momento da reserva, deverá ser mencionado o evento em questão.