



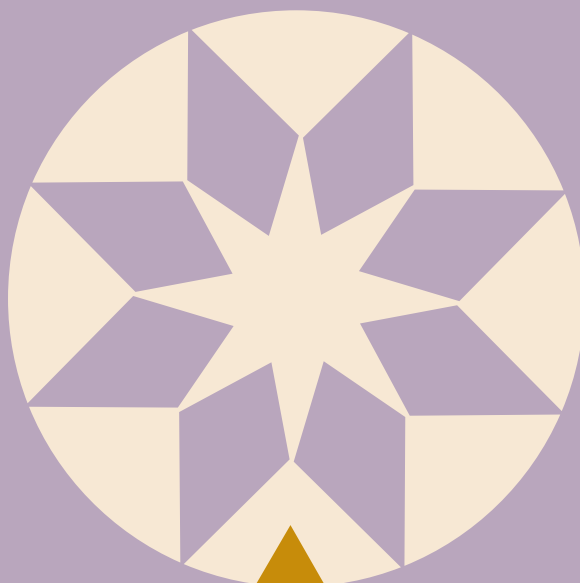
SAVOY PALACE

Tribute Cosmopolitan Resort

SAVOY *signature*



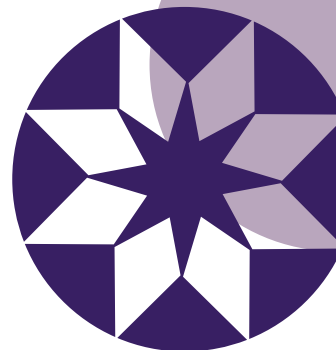
A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD



Menus de Natal

Grupos e
Empresas





Cocktail e canapés de boas-vindas (aplicável a todos os grupos)

Ginja, poncha, sidra quente, cerveja, águas minerais e sumos

Croquete de carne em vinha-d'alhos

Torricado com lascas de bacalhau e pimentos

Pani puri com duxelles de cogumelos

Seleção Mercadinho Savoy Signature (à mesa)

Atum de escabeche

Espada

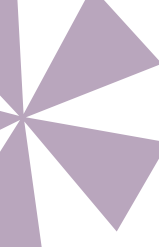
Favinhas com chouriço

Polvo

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

Condições especiais:

- Preços válidos para eventos realizados entre os dias 3 de novembro e 21 de dezembro.
- Os preços dos buffets aplicam-se a grupos com um mínimo de 30 participantes.
- Estacionamento não incluído.
- Todos os menus incluem acesso ao Mercadinho Savoy Signature, preparado no local do evento, cocktail de boas-vindas durante 30 minutos e os dentinhos do Mercadinho, servidos à mesa.



Buffet Gaspar

80€ por pessoa



Cocktail e canapés de boas-vindas

Ginja, poncha, sidra quente, cerveja, águas minerais e sumos
Croquete de carne em vinha-d'alhos
Torrizado com lascas de bacalhau e pimentos
Pani puri com duxelles de cogumelos

Seleção Mercadinho Savoy Signature (à mesa)

Atum de escabeche
Espada
Favinhas com chouriço
Polvo

Sopa (servida à mesa)

Caldo verde com chouriço crocante e tosta fina com manteiga de chouriço

Tábua de charcutaria

Pickles, azeitonas marinadas e frutos secos
Tábua de queijos nacionais e internacionais
Frutas em calda
Tostas, crackers e grissini
Compotas
Vinagrete, molho aïoli, cocktail, maionese, ketchup, mostarda, vinagre balsâmico, azeite extra virgem, flor de sal e orégãos
Manteigas com e sem sal
Seleção de pão

Saladas simples

Tomate, alfaces, pepino, milho, cenoura e beterraba

Saladas compostas

Massa fregula com cogumelos porcini, tomate seco e parmesão
Salada de tomate com requeijão, pesto e rúcula
Quinoa, salmão fumado, mango, papaia, cebola roxa e coentros
Salada de polvo com pimentos e coentros
Frango com maçã, passas e molho de iogurte

Salgadinhos

Arancini de cogumelos
Pastéis de bacalhau

Pratos principais (3 proteínas à escolha)

Atum grelhado com molho vilão
Bacalhau confitado com crosta de tomate seco
Pargo grelhado com molho de espumante e citronela
Novilho com crosta de pimentas
Peito de frango grelhado com cogumelos do bosque
Cachaço de porco cozinhado a baixa temperatura com molho de mostarda antiga

Guarnições

Batata assada com especiaria madeirense, alho e louro
Arroz de cenoura e coentros
Legumes salteados com azeite de ervas da horta
Penne alla puttanesca

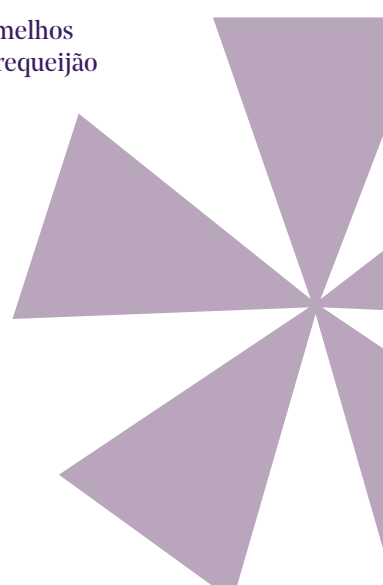
Vegetariano

Caril verde de legumes e batata-doce

Pastelaria

Bolo rainha com doce de gila
Mousse de chocolate
Macaron de pistáchio e frutos vermelhos
Tarte de abóbora com mousse de requeijão
Panna cotta de mango
Pudim Abade de Priscos
Fruta laminada e inteira

Café, chá e petits fours



Buffet Baltasar

90€ por pessoa



Cocktail e canapés de boas-vindas

Ginja, poncha, sidra quente, cerveja, águas minerais e sumos
Croquete de carne em vinha-d'alhos
Torricado com lascas de bacalhau e pimentos
Pani puri com duxelles de cogumelos

Seleção Mercadinho Savoy Signature (à mesa)

Atum de escabeche
Espada
Favinhas com chouriço
Polvo

Sopa (servida à mesa)

Creme de cenoura, gengibre e leite de coco com crocante de avelã

Tábua de charcutaria

Pickles, azeitonas marinadas e frutos secos
Tábua de queijos nacionais e internacionais
Fruta em calda
Tostas, crackers e grissini
Salmão fumado e guarnições (alcaparras, limão, cebola roxa e molho tzatziki)
Compotas
Vinagrete, molho aïoli, cocktail, maionese, ketchup, mostarda, vinagre balsâmico, azeite extra virgem, flor de sal e orégãos
Seleção de pão

Saladas simples

Tomate-cacho com orégãos, alfaces, cenoura, beterraba, cebola roxa, pepino e milho

Saladas compostas

Salada de pato crocante, melancia, romã e hortelã
Salada de rúcula, abóbora assada, queijo grelhado e cajú
Quinoa tricolor com camarão salteado, mango e cebolinho
Salada tailandesa
Salada mozzarelline, tomate seco e pesto
Peixe-espada em escabeche

Salgadinhos

Rissóis de camarão
Palitos de mozzarella

Pratos principais (3 proteínas à escolha)

Lombo de bacalhau confitado com broa de milho, alho e salsa
Tamboril assado com molho de azeitona, alcaparras e limão
Robalo grelhado com molho do assado aromatizado com Pernod
Folhado de pato e batata-doce
Bochecha de novilho com borras de vinho Madeira
Vitela com cogumelos e castanhas

Carving

Strudel de bacalhau

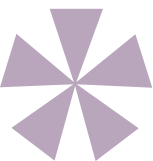
Guarnições

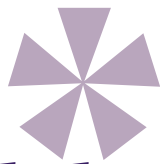
Batata nova assada, cogumelos e bacon
Legumes à Provençal
Tortellini de espinafres com molho de tomate assado e manjerição da horta
Arroz com frutos secos

Pastelaria

Bolo rainha com doce de gila
Pudim de caramelo
Torta de laranja e florentine de frutos
Cremoso de frutos vermelhos
Bolo família com mousse de chocolate
Tartelete de nozes
Fruta laminada e inteira

Café, chá e petits fours





Buffet Belchior

110€ por pessoa



Cocktail e canapés de boas-vindas

Ginja, poncha, sidra quente, cerveja, águas minerais e sumos
Croquete de carne em vinha-d'alhos
Torricado com lascas de bacalhau e pimentos
Pani puri com duxelles de cogumelos

Seleção Mercadinho Savoy Signature (à mesa)

Atum de escabeche
Espada
Favinhas com chouriço
Polvo

Sopa (servida na mesa)

Creme de batata-doce e abóbora, iogurte e crocante de tapioca com togarashi

Tábua de charcutaria

Pickles, azeitonas marinadas e frutos secos
Tábua de queijos nacionais e internacionais
Fruta em calda
Tostas, crackers e grissini
Compotas
Salmão gravlax e guarnições (alcaparras, limão, cebola roxa, crème fraîche e mini blinis)
Camarão cozido com flor de sal
Vinagrete, molho aïoli, cocktail, maionese, ketchup, mostarda, vinagre balsâmico, azeite extra virgem, flor de sal e orégãos

Saladas simples e guarnições

Tomate-cacho com orégãos, alfaces, pepino, milho, cenoura, beterraba, cebola roxa, frango grelhado, lascas de parmesão, pimentos marinados, queijo feta e atum

Saladas compostas

Salada de polvo à moda do Caniçal
Salada de mozzarelline, tomate-cereja e pesto
Camarão com couscous, tomate seco, chouriço porco bolota e cebolinho
Endívias, rúcula, queijo Roquefort e pera bêbeda
Carpaccio de novilho com condimento de trufa e pinhões
Salada com mango, abacate, requeijão e frutos

caramelizados

Espargos, salmão fumado e vinagrete de citrinos
Galinha glaceada com teriyaki, maçã e cogumelos portobello

Salgadinhos

Pastéis de bacalhau
Spring rolls de legumes com sweet chilli

Snack

Folhado de queijo de cabra com mel e frutos secos

Pratos principais (3 proteínas à escolha)

Pargo com bisque de lavagante
Bacalhau com broa de milho e grelos
Polvo à lagareiro com batatinhas a murro
Arroz de pato à antiga
Vazia de vitela com pimenta da terra
Filete de novilho com molho Périgourdine
Ossobuco com gremolata

Carving

Bife Wellington

Vegetariano

Quinoa, abóbora assada, tomate seco e cebolinho

Guarnições

Batata nova, chalotas caramelizadas com vinagre balsâmico e tomilho
Ratatouille de legumes
Gnocchi gratinado com limão e salva
Arroz de forno com enchidos e segurelha

Pastelaria

Bolo rainha com doce de gila
Mil-folhas de castanha
Farófias em creme de limão e canela
Cheesecake de lima e frutos vermelhos
Pudim de mel de cana
Babá au vinho Madeira
Torta de baunilha com creme de ovo
Tartelete de fruta
Fruta laminada e inteira

Café, chá e petits fours



Menu Mirra

70€ por pessoa



Cocktail e canapés de boas-vindas

Ginja, poncha, sidra quente, cerveja, águas
minerais e sumos

Croquete de carne em vinha-d'alhos

Torricado com lascas de bacalhau e pimentos

Pani puri com duxelles de cogumelos

Seleção Mercadinho Savoy Signature (à mesa)

Atum de escabeche

Espada

Favinhas com chouriço

Polvo

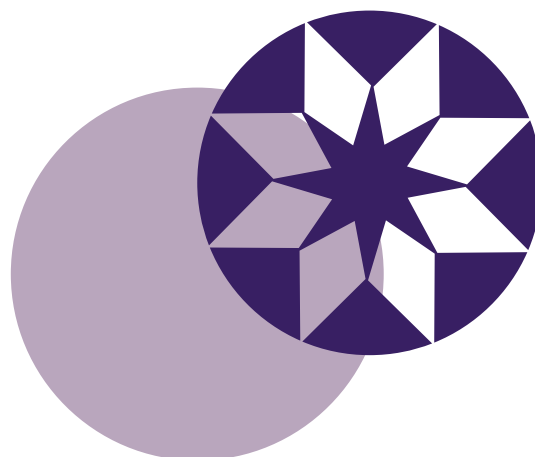
Menu

Pithivier de camarão e bivalves, folhas verdes avinagradas, ervas e lima

Bochecha de novilho, cremoso de batata-doce, espargos e pó de chouriço

Bolo família, mousse de chocolate e gelado de vinho Madeira

Café, chá e petits fours



Menu Incenso

75€ por pessoa



Cocktail e canapés de boas-vindas

Ginja, poncha, sidra quente, cerveja, águas
minerais e sumos
Croquete de carne em vinha-d'alhos
Torricado com lascas de bacalhau e pimentos
Pani puri com duxelles de cogumelos

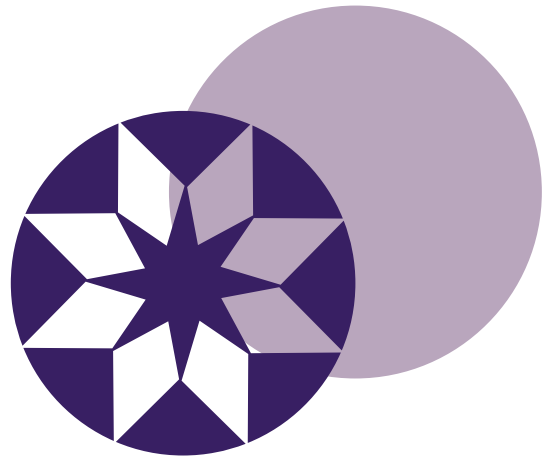
Seleção Mercadinho Savoy Signature (à mesa)

Atum de escabeche
Espada
Favinhas com chouriço
Polvo

Menu

Carpaccio de novilho, condimento de trufa e pinhões, crocante de avelã e alface
Robalo, ravioli de lavagante e bisque de crustáceos
Pudim Abade de Priscos e sorvete de tangerina

Café, chá e petits fours



Menu Ouro

80€ por pessoa



Cocktail e canapés de boas-vindas

Ginja, poncha, sidra quente, cerveja, águas minerais e sumos

Croquete de carne em vinha-d'alhos

Torricado com lascas de bacalhau e pimentos

Pani puri com duxelles de cogumelos

Seleção Mercadinho Savoy Signature (à mesa)

Atum de escabeche

Espada

Favinhas com chouriço

Polvo

Menu

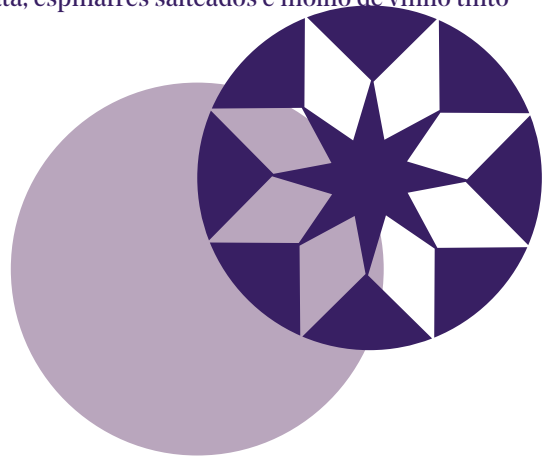
Vieiras, ervilhas, puré de citrinos e nage de mariscos

Pargo, espuma do mar, lulas e praliné de couve-flor

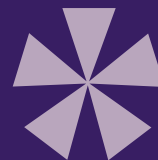
Filete de novilho à Provençal com trufa, esmagada de batata, espinafres salteados e molho de vinho tinto

Cremoso de tangerina e biscuit de bolo de mel

Café, chá e petits fours



Suplementos comida



Para trincar

Frios

Salmão marinado com café servido em pão nórdico – 7€ p.p

Presunto Ibérico 800€ por peça (aprox. 7kg)

Quentes (mínimo 20 pessoas)

Strudel de bacalhau – 12€ p.p

Pá de anho com alecrim, pimentão fumado e pão da casa – 17€ p.p

Beef Wellington – 18€ p.p

Rosbife maturado com mostarda e pão de brioche – 10€ p.p

Picanha com manteiga de alho e bolo do caco – 9,50€ p.p

Showcooking

Portugalidade (mínimo 20 pessoas)

Cataplana de peixe e marisco – 21€ p.p

Arroz de polvo – 17€ p.p

Lapas com manteiga de alho – 21€ p.p

Buffet de queijos nacionais – 19€ p.p

D'Italia (mínimo 20 pessoas)

Pastas – 9€ p.p

Risotos – 11€ p.p

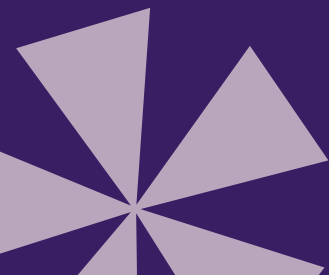
Pizzas – 9€ p.p

Tradições (mínimo 100 pessoas)

Leitão à moda da Bairrada – 25€ p.p

Cabrito à moda do Curral das Freiras – 29€ p.p

Espetada madeirense – 20€ p.p





Suplementos de bebidas

	Preço
Bar aberto 1 hora	17€
Bar de gin e cerveja 1 hora	15€
Digestivo	8€
Digestivo premium	12€

Suplemento bar aberto

- Bombay London Dry
- Johnnie Walker Red
- Cerveja Coral Pressão
- Refrigerantes
- Águas

Serviço de digestivo

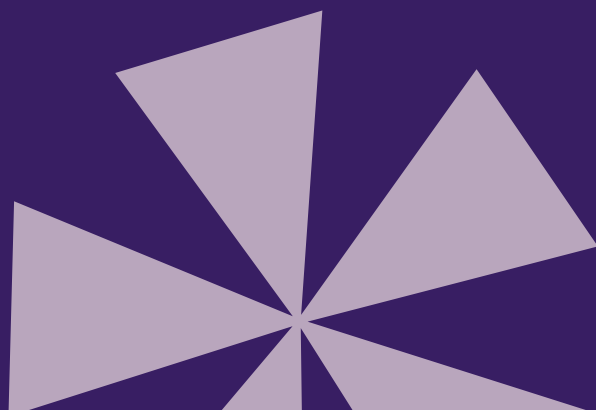
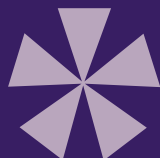
1 digestivo por pessoa da seleção abaixo:

- 970 Brandy
- Licor Baileys
- Amarguinha

Serviço de digestivo premium

1 digestivo por pessoa da seleção abaixo:

- Rémy Martin VSOP
- Santíssima Trindade 15 Anos
- Licor Italicus





TERMOS E CONDIÇÕES GERAIS

- A confirmação do evento está dependente da boa cobrança do mesmo:
Com a confirmação e assinatura do contrato deve ser efetuado o primeiro pagamento de 50% do valor do evento, assim como um depósito para garantia de eventuais extras.
Até 10 dias antes da função, deve ser feito o pagamento dos remanescentes 50%.
- A confirmação da ementa escolhida deve ser feita até 10 dias antes da data do evento.
- O número final de participantes confirmados deve ser comunicado até dez dias úteis antes do início do evento e será esse o número considerado para efeitos de faturação. Caso o número de presenças do evento seja superior às presenças comunicadas, a faturação será devidamente ajustada.
- Atendendo às normas internas do hotel, e de modo a salvaguardar o bem-estar de todos os hóspedes e clientes, informamos que os eventos realizados na sala Ballroom devem terminar no máximo às 02:00. Se os eventos decorrerem noutras salas do hotel devem terminar às 00:00, tendo o hotel o direito de controlar o volume de som e ruído durante os referidos eventos.
- O hotel não se responsabiliza pelo extravio de bens deixados pelos organizadores e/ou seus convidados nas instalações, quer seja antes, durante ou depois do evento.
- O serviço de bengaleiro só será disponibilizado nas salas quando solicitado e pode ter custos adicionais.
- De acordo com a legislação portuguesa em vigor é proibido fumar em qualquer área fechada.
- O fornecimento de equipamento audiovisual pode ser contratado diretamente ao hotel.
- Toda a sinalética a ser colocada deve restringir-se às áreas contratadas pelo cliente; a colocação da dita sinalética em zonas sociais e de circulação do hotel está sujeita a autorização prévia.
- É interdita a afixação de pregos, parafusos, pioneses, fita adesiva ou outros meios, para suspensão em paredes, tetos, colunas ou pavimentos.
- As despesas decorrentes da reparação de quaisquer danos causados nas instalações ou equipamentos do hotel ocorridos em período de montagens e durante o evento são da única e exclusiva responsabilidade do cliente, ficando o hotel autorizado a cobrar tais importâncias, na fatura ou em momento posterior.
- O hotel dispõe de 150 lugares de estacionamento coberto. O estacionamento é pago.