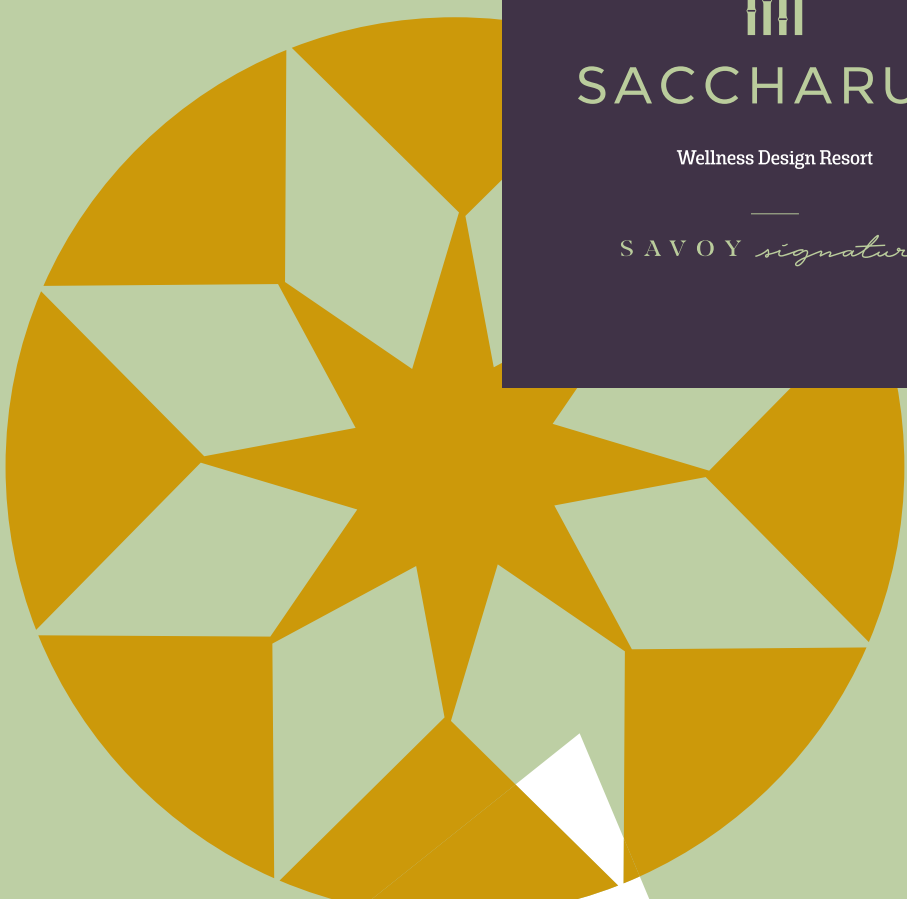




SACCHARUM

Wellness Design Resort

SAVOY *signature*



Menus de Natal

Grupos e Empresas

MENU 3 PRATOS

I 47€ | II 50€

MENU 4 PRATOS

I 54€ | II 63€

BUFFET NATALÍCIO

I 53€ | II 59€

Incluem

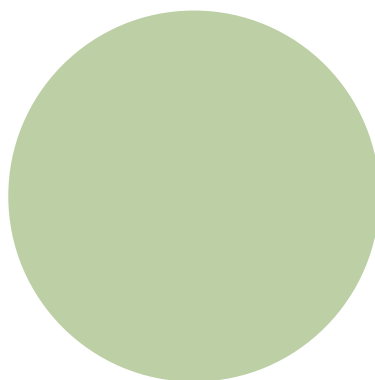
Bebida de boas-vindas com petiscos na mesa

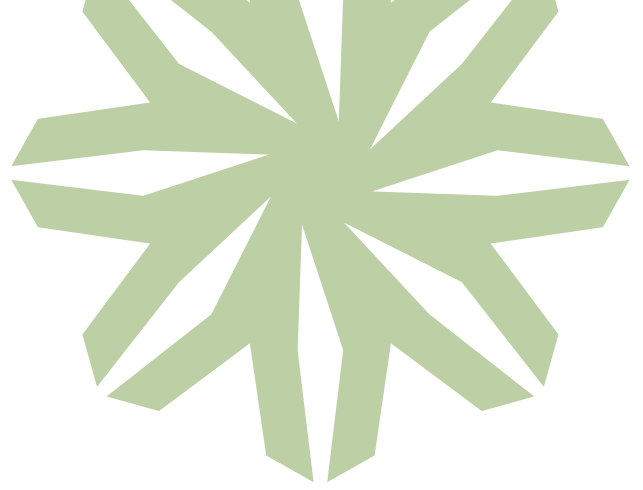
Bebidas durante a refeição

Vinho tinto e branco seleção Saccharum, cerveja, refrigerantes e águas

Café ou chá

Broas de mel





Menu 3 pratos

Menu I

Entrada

Presunto, requeijão, gnocchi de batata-doce frita

Prato principal

Secretos de porco preto, ragoût de feijão-verde da terra

Sobremesa

Tarte de frutos vermelhos, sorvete de manjerição

Menu II

Entrada

Gamba, manga, coco, óleo de pimenta

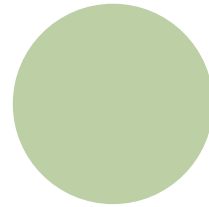
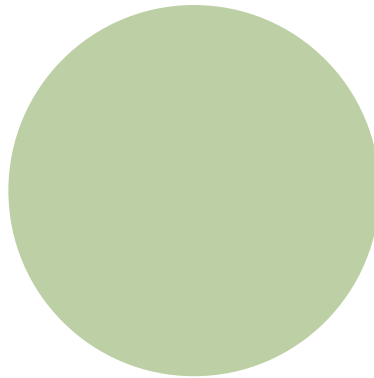
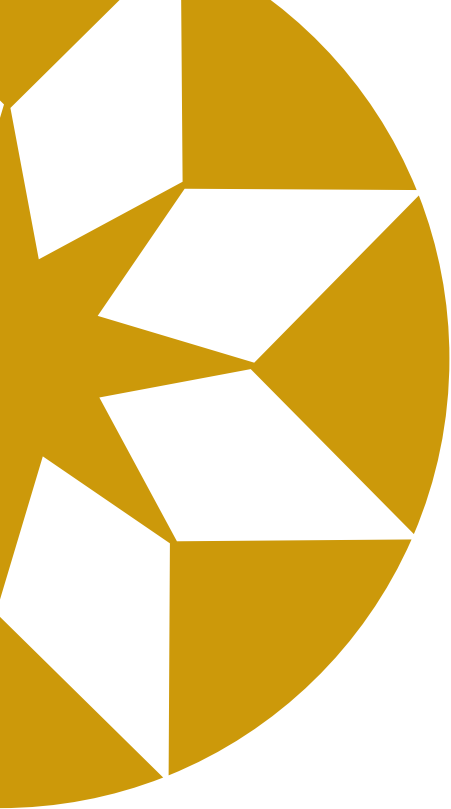
Prato principal

Peixe da costa, funcho estufado, cogumelos

Sobremesa

Panna cotta de baunilha, morangos salteados, areia de bolo de mel





Menu 4 pratos

Menu I

Sopa

Creme de castanhas, batata-doce

Entrada tépida

Cogumelos, ovo escalfado, jus vegetal, azeite de trufa

Carne

Arroz de pato à moda antiga

Sobremesa

Mousse de bolo de mel, frutos secos, caramelo salgado

Menu II

Entrada

Rillettes de carnes, gel de tangerina, amendoim caramelizado

Peixe

Arroz cremoso de peixe e camarão

Carne

Ossobuco, puré de abóbora amarela, castanhas caramelizadas

Sobremesa

Cheesecake de queijo fresco, lima, batata-doce, sorvete de frutos silvestres



Menu 3 pratos Vegetariano

Menu I

Entrada

Vegetais da horta, vinagrete de cidra, abacate grelhado, requeijão

Prato principal

Ravioli de cogumelos, brócolos crocantes

Sobremesa

Bolo quente de chocolate 70%, batata-doce, nozes caramelizadas, sorvete de manga

Menu II

Sopa

Sopa de beringela, tomate assado

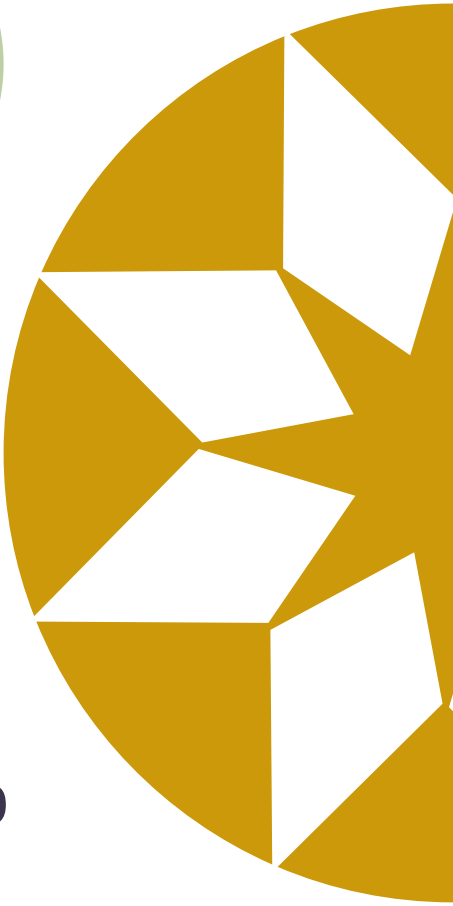
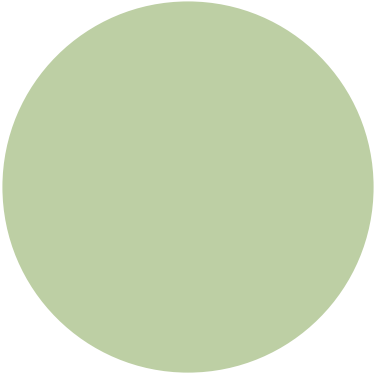
Prato principal

Praliné de couve-flor, espargos grelhados

Sobremesa

Crème brûlée, mel de cana-de-açúcar





Menu 4 pratos Vegetariano

Menu I

Entrada

Húmus de beterraba, brócolos crocantes, azeite de trufa

Sopa

Creme de tomate assado, funcho, cogumelos

Prato principal

Couve-flor assada, amendoim, cebolo, gengibre, jus de vegetais

Sobremesa

Panna cotta de maracujá, frutos silvestres

Menu II

Entrada

Terrina de alho-francês, vegetais, vinagrete de mostarda

Sopa

Creme de aipo, abóbora, caril

Prato principal

Ervilhas, ovo, molho de tomate, chili

Sobremesa

Mousse de banana, espuma de mel



Suplementos

Complemente o seu jantar de Natal com uma mesa recheada de doces e licores tradicionais

Buffet Sobremesas

Bolo-rei
Tarte de banana e chocolate
Torta natalícia
Rabanadas típicas portuguesas
Tarte de natas
Cheesecake de frutos silvestres
Bavaroise de maracujá
Pudim de bolo de mel
Broas de mel
Arroz doce
Fruta da época laminada
Queijos portugueses e internacionais
Tostas, bolachas e grissini

Seleção de 4 sobremesas
10€ p.p.

Seleção de 6 sobremesas
12€ p.p.

Seleção de 8 sobremesas
15€ p.p.

Seleção de 10 sobremesas
17€ p.p.

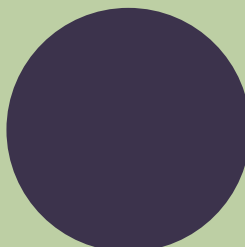
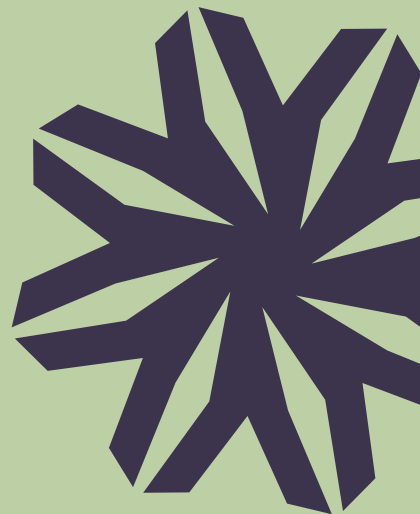
Seleção de licores

Licor de rosas
Licor de nêspira
Licor de maracujá
Licor de laranja
Licor de ginja

Seleção de 1 licor
4€ p.p.

Seleção de 2 licores
6€ p.p.

Seleção de 3 licores
8€ p.p.





Buffet de Natal I

(mínimo 30 pax)

Do pasto ao fumeiro

Ceviche da costa com manga e coentros
Perna de presunto
Carpaccio de atum com ervas e parmesão
Pickles e azeitonas marinadas
Queijos portugueses e internacionais
Tostas, bolachas e grissini
Compotas caseiras
Molhos: vinagrete, tártaro, cocktail, maionese
Temperos: vinagre balsâmico, azeite extra virgem, flor de sal e orégãos

Da horta à mesa

Camarão em tempura
Lulas panadas e fritas
Queijo fresco do Santo da Serra com frutas tropicais
Batata com bacon e maionese de tangerina
Pêra rocha macerada em vinho Madeira e balsâmico
Crudités de legumes com molho de iogurte e gengibre
Trigo com rúcula e tomate cherry
Tábua de carnes frias assadas e patês
Mesccla de alfaces, cenoura, beterraba, pepino e cebola

Do tacho ao lume

Canja de galinha

Do mar ao talho

Bodião em crosta de batata e funcho crocante
Posta de cherne grelhado com molho virgem tépido
Lombinho de porco à alentejana
Galinha do campo no tacho com cogumelos selvagens

Guarnições

Batata nova salteada com alho, alecrim e paprika fumada
Panado de cevada
Arroz de segurelha
Lasanha verde com abóbora, curgete e pimentos
Vegetais salteados em azeite aromatizado de alho e tomilho

Carving

Carré de vitela com jus do assado

Vegetariano

Empadão de legumes
Ravioli de cogumelos com sabayon de jus

Sobremesas

Bolo de frutos secos
Bolo de pistácio
Mousse de bolo de mel
Tarte de requeijão
Leite-creme
Bavaroise de maracujá
Cheesecake de frutos silvestres
Torta de cenoura e laranja
Fruta da época laminada



Buffet Natalício II

(mínimo 30 pax)

Do pasto ao fumeiro

Salmão aromatizado com aguardente e funcho
Charcutaria portuguesa
Tacos de atum picante e batata-doce
Pickles e azeitonas marinadas
Queijos portugueses e internacionais
Tostas, bolachas e grissini
Compotas caseiras
Molhos: vinagrete, tártaro, cocktail, maionese
Temperos: vinagre balsâmico, azeite extra virgem, flor de sal e orégãos

Da horta à mesa

Mariscos com abacate e molho de cocktail
Salada de frango com camarão e molho Caesar
Pêssego com frutos secos caramelizados
Roscife com rúcula e espargos
Quinoa, seitan e tomate cherry
Rolinho primavera com soja e óleo de sésamo
Minis quiches de vegetais
Terrina de vegetais
Mescla de alfaces, cenoura, beterraba, pepino e cebola

Do tacho ao lume

Sopa de trigo

Do mar ao talho

Arroz de cherne com coentros
Polvo à lagareiro
Naco de novilho, jus de vinho Madeira
Pernil de porco, pickle de limão ao sal e geleia de laranja

Guarnições

Croquete de batata
Praliné de couve-flor
Arroz de açafrão e passas
Cannelloni de ratatouille com molho de tomate e manjerição
Vegetais da horta grelhados

Carving

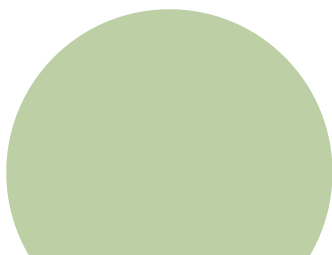
Peixe ao sal com molho holandês

Vegetariano

Falafel de favas com molho de iogurte e cominhos
Couve-flor assada com amendoins, cebolo, gengibre e jus de vegetais

Sobremesas

Bolo podre (mel de cana e frutas cristalizadas)
Bolo de cenoura e abacaxi
Tarte de natas
Tronco de Natal
Torta de goiabada
Pudim de ovos
Cheesecake de bolo de mel
Semifrio de amora
Fruta da época laminada



291 820 800
events.saccharum@savoysignature.com

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 a faturação do serviço.

A composição de buffets e menus poderá estar sujeita a alterações.

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

TRANSPORTE

Disponibilizamos transporte para grupos
Carrinha de 19 lugares - 209€
Autocarro de 50 lugares - 440€

FESTA

Consulte-nos para conhecer os nossos diversos espaços para os seus convívios de Natal

SUPLEMENTOS

Bar Aberto // 15€ p.p/por hora

Whisky novo
Aguardente nova
Licor Beirão
Vinho branco e tinto seleção Saccharum
Cerveja
Refrigerantes
Sumo
Água

Ceia // 12€ p.p

Canja
Caldo verde
Tábua de queijos e charcutaria
Mini pregos

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

25% na confirmação e restante no dia anterior ao evento;
Crianças até 2 anos: grátis;
Dos 3 aos 12 anos: 50%.