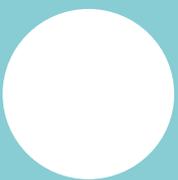




CALHETA BEACH

Fine Sand All-Inclusive Resort

SAVOY *signature*



291 820 300
events@savoysignature.com

Menus de Natal

Grupos e Empresas

MENU 3 PRATOS

Opção 1 - 33€ // Opção 2 - 37€

MENU VEGETARIANO 3 PRATOS

Opção 1 - 33€ // Opção 2 - 37€

MENU 4 PRATOS

Opção 1 - 40€ // Opção 2 - 43€

MENU VEGETARIANO 4 PRATOS

Opção 1 - 40€ // Opção 2 - 43€

BUFFET NATALÍCIO

Opção 1 - 42€ // Opção 2 - 47€

Incluem

Aperitivo e canapés à chegada

Vinhos seleção Calheta Beach branco, tinto e rosé, cerveja, refrigerantes, águas minerais

Café e digestivo



Menu 3 Pratos

OPÇÃO 1

ENTRADA

Creme de abóbora com croutons de pão caseiro e queijo fresco

PRATO PRINCIPAL

Peru recheado com castanhas, batata parisiense e legumes da época

SOBREMESA

Apple pie com gelado de pistácio

ou

Salada de fruta natalícia

OPÇÃO 2

ENTRADA

Terrina de peru com frutos secos glaceados, radish de tomate

PRATO PRINCIPAL

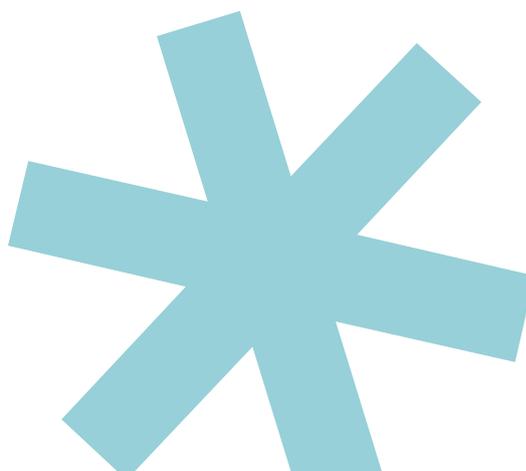
Lombinhos de bacalhau à lagareiro com todos

SOBREMESA

Bolo de chocolate com gelado baunilha

ou

Fruta laminada da estação





Menu Vegetariano 3 Pratos

OPÇÃO 1

ENTRADA

Creme de funcho

PRATO PRINCIPAL

Tarte de legumes com frutos secos e compota de couve-roxa

SOBREMESA

Cheesecake de caramelo salgado

ou

Salada de fruta da época

OPÇÃO 2

ENTRADA

Salada grega com tomate seco e queijo fresco

PRATO PRINCIPAL

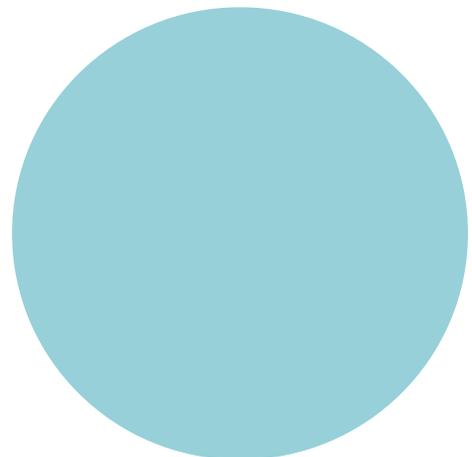
Risoto de cogumelos com espargos e tofu caramelizado

SOBREMESA

Tarte tatin

ou

Fruta da época laminada





Menu 4 Pratos

OPÇÃO 1

ENTRADA

Crocante de requeijão e abóbora

PRATO PRINCIPAL

Filete de bodeão com massa chinesa,
juliana de legumes e soja

Sorbet de tangerina

Cachaço de porco a baixa temperatura com
espargos e puré de batata-doce

SOBREMESA

Panna cotta de frutos silvestres

ou

Salada de fruta da estação

OPÇÃO 2

ENTRADA

Mil-folhas de camarão, salada de rúcula e pinhões

PRATO PRINCIPAL

Filete de dourada, puré de batata-doce,
legumes em juliana

Sorbet de frutos vermelhos

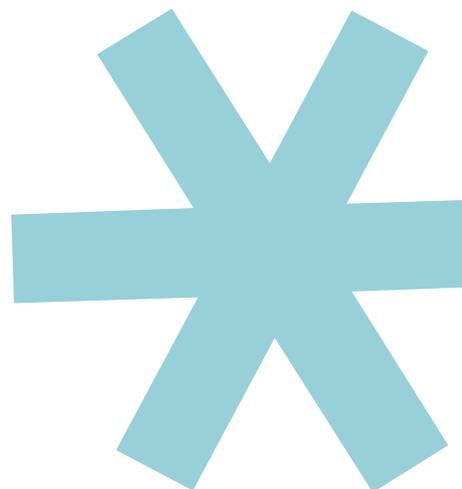
Medalhões de vaca com legumes e batata ponte nova

SOBREMESA

Tarte de amêndoa com gelado de baunilha

ou

Fruta laminada da estação





Menu Vegetariano 4 Pratos

OPÇÃO 1

ENTRADA

Trouxinhas de legumes com tofu e amêndoa tostada

PRATO PRINCIPAL

Caril de grão-de-bico com arroz basmati

Sorbet de frutos vermelhos

Crocante de espargos com cogumelos e chutney de tomate

SOBREMESA

Gratinado de frutos silvestres

ou

Salada de fruta da época

OPÇÃO 2

ENTRADA

Creme de lentilhas crocante

PRATO PRINCIPAL

Hambúrguer de beterraba, cuscuz com misto de puré de cenoura e ervilhas

Sorbet de laranja

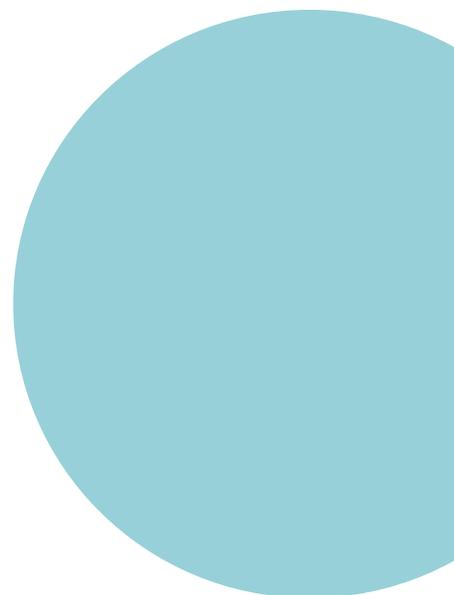
Tofu grelhado com espargos verdes e penne de tomate

SOBREMESA

Cheesecake de lima com coco

ou

Salada de fruta da época





Buffet Natalício

OPÇÃO 1

SOPA

Creme de abóbora com as próprias sementes

FRIOS & SALADAS

Salada campestre com requeijão

Display de sardinhas com tomate seco

Salada russa

Salada de frango e ananás

Salada de polvo e batata

Carnes frias e fruta tropical

Saladas simples e seleção de molhos

Tábua de queijos, enchidos e frutos secos

QUENTES

Perca à caldeirada

Strogonoff de peru

Cannelloni vegetarianos (V)

Arroz de mariscos

Milho frito

Batata-doce assada

Arroz de manteiga

Legumes mistos

DOCES & FRUTA

Tarte de requeijão

Bolo de cenoura

Panna cotta de caramelo

Mousse de chocolate

Gelatina tropical

Pudim de ovos

Salada de fruta

OPÇÃO 2

SOPA

Caldo verde com croutons de alho

FRIOS & SALADAS

Salada coleslaw

Cocktail de camarão

Salada de frango com mango glaceado

Salada romana

Salada de atum escabeche

Display de camarão com limão

Carnes frias e fruta tropical

Saladas simples e seleção de molhos

Tábua de queijos, enchidos e frutos secos

QUENTES

Bacalhau com broa de milho

Strogonoff de vaca com cogumelos

Penne com legumes assados e tomate (V)

Arroz de mariscos

Batata gratinada

Batata-doce assada

Arroz de segurelha

Legumes mistos

DOCES & FRUTA

Tarte de maçã

Bolo de cenoura

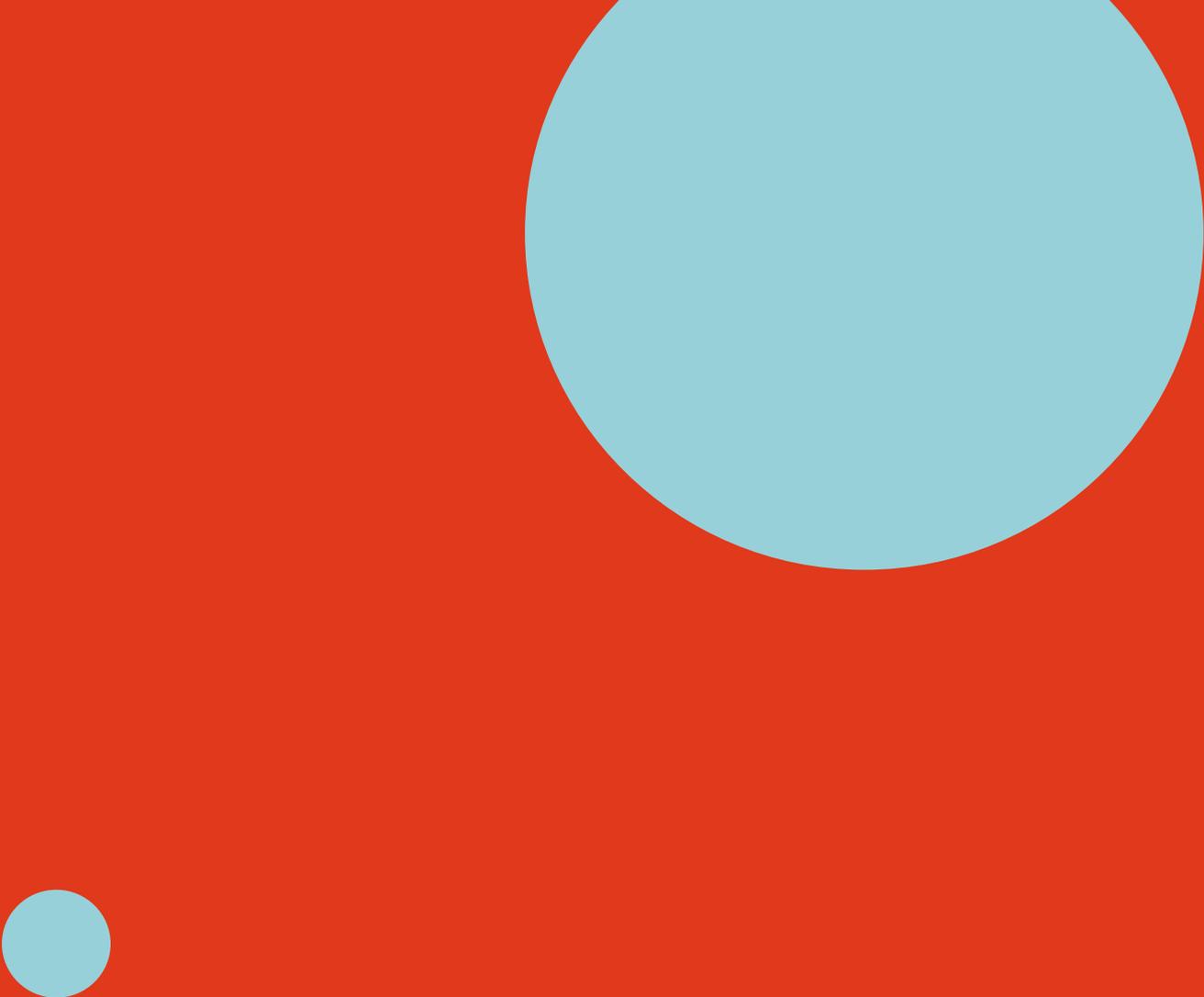
Panna cotta de mel de cana

Mousse de chocolate

Gelatina tropical

Pudim de ovos

Salada de fruta



Condições especiais

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%.