



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 - 30€ // Opção 2 - 34€

MENU VEGETARIANO 3 PRATOS

Opção 1 - 30€ // Opção 2 - 34€

MENU 4 PRATOS

Opção 1 - 36€ // Opção 2 - 39€

MENU VEGETARIANO 4 PRATOS

Opção 1 - 36€ // Opção 2 - 39€

BUFFET NATALÍCIO

Opção 1 - 39€ // Opção 2 - 43€

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

PRATO PRINCIPAL

Peru recheado com castanhas, batata parisiense e legumes da época

SOBREMESA

Tarte de maçã com gelado de baunilha e pistachos

ou

Sala de fruta natalícia

OPÇÃO 2

ENTRADA

Terrina de peru com frutos secos e compota de couve roxa

PRATO PRINCIPAL

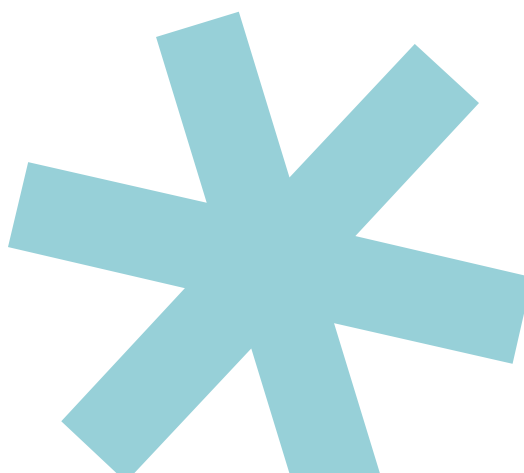
Lombinhos de bacalhau à lagareiro com grão de bico, batata cozida e couve estufada

SOBREMESA

Cheesecake de caramelo salgado

ou

Fruta laminada da estação





Menu Vegetariano 3 Pratos

OPÇÃO 1

ENTRADA

Crocante de legumes assados com requeijão e frutos secos

PRATO PRINCIPAL

Tagine de legumes com arroz selvagem

SOBREMESA

Cheesecake de broa de mel

ou

Salada de fruta da época

OPÇÃO 2

ENTRADA

Salada grega com tomate seco e queijo fresco

PRATO PRINCIPAL

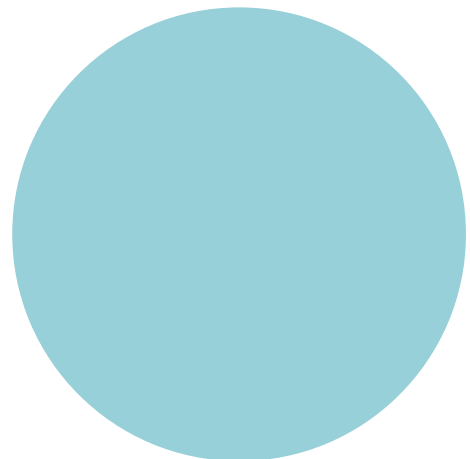
Risoto de cogumelos com espargos e tofu caramelizado

SOBREMESA

Tarte tatin

ou

Fruta da época laminada





Menu 4 Pratos

OPÇÃO 1

ENTRADA

Crocante de requeijão e abóbora

PRATO PRINCIPAL

Filete de dourada com legumes ao vapor e batata rústica

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

Vol-au-vent com cremoso de camarão, salada de rúcula e tomate cherry assado

PRATO PRINCIPAL

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

Sorbet de limão

Medalhões de vaca com duo de cogumelos, legumes salteados e puré de batata doce.

SOBREMESA

Tiramisú com broa de mel e conhaque

ou

Fruta laminada da estação





Menu Vegetariano 4 Pratos

OPÇÃO 1

ENTRADA

Creme de lentilhas com tofu

PRATO PRINCIPAL

Hambúrguer de beterraba em cama de couscous com misto de puré de cenoura e ervilhas

Sorbet de laranja

Caril de legumes com tofu, frutos secos e arroz basmati

SOBREMESA

Cheesecake de lima com coco

ou

Salada de fruta da época

OPÇÃO 2

ENTRADA

Trouxinhas de requeijão com compota de abóbora e especiarias

PRATO PRINCIPAL

Strogonoff de soja com legumes e sementes de sésamo

Sorbet de frutos vermelhos

Tofu grelhado com espargos verdes e penne de tomate

SOBREMESA

Bolo húmido de limão e mirtilos

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

QUENTES

Perca à caldeirada
Strogonoff de peru
Cannelloni vegetariano
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

Creme de funcho com croutons de alho

FRIOS & SALADAS

Salada coleslaw
Display de tomate com queijo fresco e pesto de manjericão
Salada de frango com ananás
Salada grega
Display de camarão com limão
Carnes frias e fruta tropical
Saladas simples e seleção de molhos

QUENTES

Bifinhos de atum à provençal
Medalhões de vaca com molho de cogumelos
Macarroni gratinado com legumes
Arroz de pato e enchidos
Batata salteada
Batata doce assada
Arroz de segurelha
Legumes mistos

DOCES & FRUTA

Tarte de natas
Bolo de ananás
Panna cotta de citrinos com frutos vermelhos
Mousse de chocolate
Gelatina de morango
Pudim de pão e passas
Salada de fruta



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%.