



# SACCHARUM

Hedonist Design Resort

SAVOY *signature*



291 820 800  
events.saccharum@savoysignature.com

---

---

# Menus de Natal

Grupos e Empresas

## **MENU 3 PRATOS**

**I 39€ | II 41€**

## **MENU 4 PRATOS**

**I 45€ | II 52€**

## **BUFFET NATALÍCIO**

**I 44€ | II 49€**

### **Incluem**

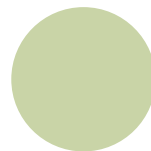
Bebida de boas-vindas com petiscos na mesa

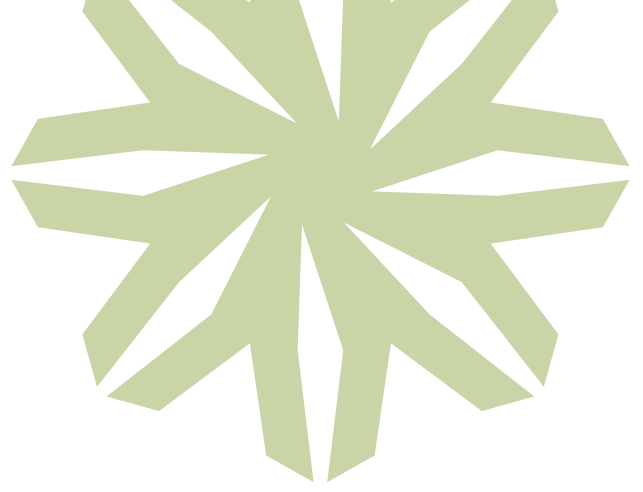
Bebidas durante a refeição

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

Café ou chá

Broas de mel





---

---

## Menu 3 pratos

### Menu I

**Entrada**

Salada Niçoise com atum braseado, ovo de codorniz, batata nova, tomate-cereja e azeitonas

**Carne**

Supremo de pintada grelhada, provoleta, tomate e espargos

**Sobremesa**

Trufa de chocolate e ginja do Curral das Freiras

**39€** p.p.

### Menu II

**Entrada**

Vitello tonnato, queijo da Ilha, fruto de alcaparras frito e tomate-cereja

**Peixe**

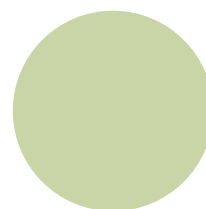
Arroz cremoso de peixe e camarão

**Sobremesa**

Pera cozida em calda de especiarias, panna cotta de caramelo salgado e espuma de pistacho

**41€** p.p.





---

---

# Menu 4 pratos

## Menu I

### Sopa

Cappuccino de cenoura com laranja confitada

### Entrada

Pataniscas de bacalhau com salada de batata, pepino avinagrado e crème fraîche

### Carne

Bochecha de porco preto estufada, terrina de batata-doce e aipo

### Sobremesa

Carpaccio de abacaxi marinado em calda de especiarias, sorbet de coco e cardamomo

**45€** p.p.

## Menu II

### Entrada

Terrina de foie gras, beterraba e geleia de maçã  
Granny Smith

### Peixe

Robalo ao sal, à Brás de legumes e esmagada de inhame

### Carne

Bife Wellington com molho de cebola assada,  
risoto de abóbora e alperces

### Sobremesa

Tarte de maçã e canela com gelado de banana

**52€** p.p.

---

---

# Menu Vegetariano 3 pratos

## Menu I

### Entrada

Salada Niçoise de seitan

### Prato Principal

Stroganoff de espargos e cogumelos, arroz integral

### Sobremesa

Crepes de aveia e sorvete de framboesa

**39€** p.p.

## Menu II

### Sopa

Aveludado de batata-doce, cogumelos e gengibre

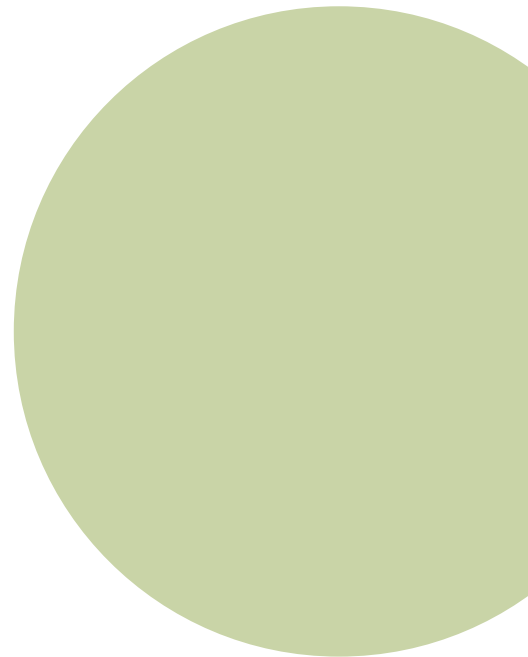
### Prato Principal

Moussaka de abóbora assada e iogurte

### Sobremesa

Creme de citrinos com frutos secos caramelizados

**41€** p.p.





---

---

# Menu Vegetariano 4 pratos

## Menu I

### Entrada

Terrina de legumes da horta

### Sopa

Cappuccino de brócolos e sementes de girassol

### Prato Principal

Caril de vegetais com arroz jasmim

### Sobremesa

Frutos silvestres e sorvete de coco

**45€** p.p.

## Menu II

### Entrada

Tempura de abacate, mel de cana e shichimi tougarashi

### Sopa

Canja de legumes e massa de arroz

### Prato Principal

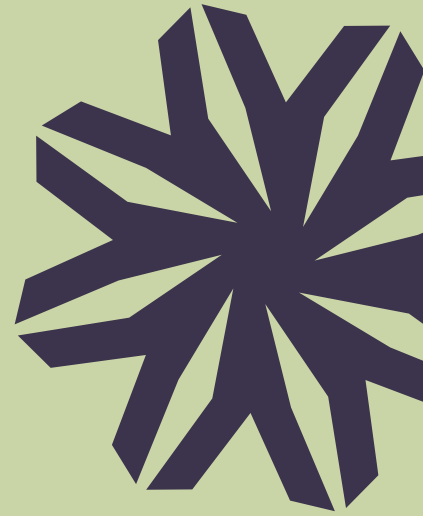
Abóbora assada, creme de limão, rábano, sementes de abóbora e coentros

### Sobremesa

Abacaxi marinado em aguardente de cana e sorvete de lima

**52€** p.p.





---

---

## Suplementos

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

### **Buffet Sobremesas**

Bolo rainha  
Tronco de natal  
Rabanadas típicas Portuguesas  
Arroz doce  
Tarte de requeijão  
Bavaroise de maracujá  
Pudim de bolo de mel  
Leite-creme  
Fruta laminada da época  
Tábua de queijos internacionais e Portugueses  
Tostas, bolachas e grissini

### **Seleção de 4 sobremesas**

**8€** p.p.

### **Seleção de 6 sobremesas**

**10€** p.p.

### **Seleção de 8 sobremesas**

**12€** p.p.

### **Seleção de 10 sobremesas**

**14€** p.p.

### **Seleção de licores**

Licor de tangerina  
Licor de café  
Licor de maracujá  
Licor de laranja  
Licor de ginja

### **Seleção de 1 licor**

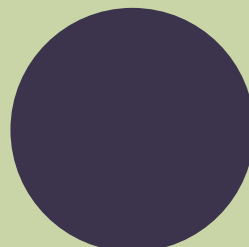
**3€** p.p.

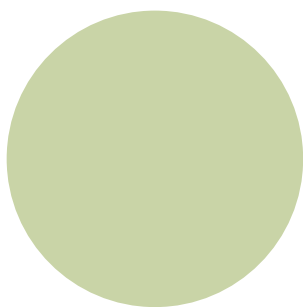
### **Seleção de 2 licores**

**5€** p.p.

### **Seleção de 3 licores**

**7€** p.p.





---

---

# Buffet Natalício I

(mínimo 30 pax)

**44€** p.p.

## Do Pasto ao Fumeiro

Tártaro de novilho, alcaparras, limão, ovo e salsa  
Tábua de charcutaria e presunto  
Carpaccio de atum, queijo da Ilha e pesto de radichio  
Pickles, azeitonas marinadas  
Tábua de queijos internacionais e Portugueses  
Tostas, bolachas e grissini  
Compotas caseiras  
Vinagrete, tártaro, cocktail, maionese  
Vinagre balsâmico, azeite extra virgem, flor de sal e orégãos

## Da Horta à Mesa

Escabeche de gaiado  
Espada à camarão com batata-doce assada  
Tomate, queijo do Santo da Serra, chalotas e orégãos  
Peito de pato fumado com pêssego assado  
Figos macerados em vinho Madeira sercial e balsâmico  
Crudité de legumes, baba ganoush com molho de iogurte e gengibre  
Couscous da Madeira com rúcula e tomate-cereja  
Tábua de carnes frias assadas e patês  
Alfaces, cenoura, beterraba, pepino, cebola

## Do Tacho ao Lume

Creme de galinha

## Do Mar ao Talho

Arroz de tomate malandrino, peixe da costa frito  
Bacalhau com natas gratinada  
Saltimboca de vitela à romana  
Carne de porco à alentejana

## Guarnições

Rosti de batata, maçã e canela  
Croquete do panelo  
Arroz de segurelha de lima  
Mil folhas de beringela, tomate, abóbora  
Seleção de legumes salteados

## Carving

Peixe ao sal

## Vegetariano

Tarte de cebola caramelizada  
Ravioli de cogumelos

## Sobremesas

Bolo-rei  
Leite-creme  
Fruta laminada  
Mousse de chocolate  
Tartelete de fruta  
Creme brûlée de chocolate  
Tartelete de feijão  
Bolo de abacaxi  
Cheesecake de manga  
Torta de ovos-moles  
Pudim de tapioca





---

---

# Buffet Natalício II

(mínimo 30 pax)

49€ p.p.

## Do Pasto ao Fumeiro

Salmão marinado de aguardente de cana e lima  
Tábua de charcutaria e enchidos  
Tábua de presunto e frutas desidratadas  
Pickles, azeitonas marinadas  
Tábua de queijos internacionais e Portugueses  
Tostas, bolachas e grissini  
Compotas caseiras  
Vinagrete, tártaro, cocktail, maionese  
Vinagre balsâmico, azeite extra virgem, flor de sal e orégãos

## Da Horta à Mesa

Tempura de camarão, abacate, mel de cana  
Peito de frango fumado, alface romana, lascas de parmesão e molho César  
Rúcula, queijo de cabra e frutos secos caramelizados  
Porco com hortelã, ananás assado e vinho Madeira  
Ravioli de bresaola com pêssago assado  
Quinoa, chilli de seitan  
Mini quiches de legumes  
Tábua de terrina e peixes glaciados  
Alfaces, cenoura, beterraba, pepino, cebola

## Do Tacho ao Lume

Canja de galinha

## Do Mar ao Talho

Tranche de dourada com rolo de couve  
Coulubiach de salmão  
Nacos da vazia de vitela com molho de vinho Madeira  
Lombinhos de porco macerado com sidra

## Guarnições

Croquete de batata-doce  
Inhame frito, mel de cana e tangerina  
Arroz integral  
Massa fusilli gratinada  
Legumes da horta no tacho

## Carving

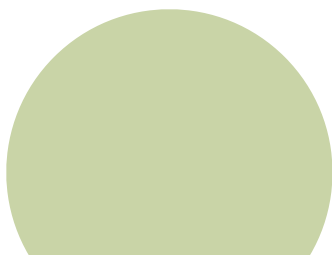
Perna de vitela assada em folha de bananeira

## Vegetariano

Hambúrguer de feijão e molho de caril  
Moussaka e molho de iogurte

## Sobremesas

Fruta da época  
Tarte de maçã  
Tronco de Natal  
Torta de laranja  
Pudim de bolo de mel  
Cheesecake de maracujá  
Quindim de maracujá e coco  
Bavaroise de cereja e chocolate  
Mousse de banana, mel de cana e rum



---

---

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.

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**

Temos disponível transporte para grupos.

190€ - Carrinha de 19 lugares

400€ - Autocarro de 50 lugares

### **FESTA**

Apresentamos diferentes espaços para os convívios de Natal. Por favor, consulte-nos!

---

---

### **SUPLEMENTOS**

Bar Aberto // 12€ p.p/por hora

Whisky novo

Aguardente nova

Licor Beirão

Vinho branco e tinto seleção Saccharum

Cerveja

Refrigerantes

Sumos

Águas

Ceia // 10€ p.p

Canja

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%.

### **CONDIÇÕES ESPECIAIS DE ALOJAMENTO**

- 25% de desconto para estadia na noite do evento. O pedido de reserva deverá ser feito para: [reservations.saccharum@savoysignature.com](mailto:reservations.saccharum@savoysignature.com). No momento da reserva, deverá ser mencionado o evento em questão.