



SACCHARUM

Hedonist Design Resort

SAVOY *signature*



291 820 800
events.saccharum@savoysignature.com

Menus de Natal

Grupos e Empresas

MENU 3 PRATOS

I 43€ | II 45€

MENU 4 PRATOS

I 50€ | II 57€

BUFFET NATALÍCIO

I 48€ | II 54€

Incluem

Bebida de boas-vindas com petiscos na mesa

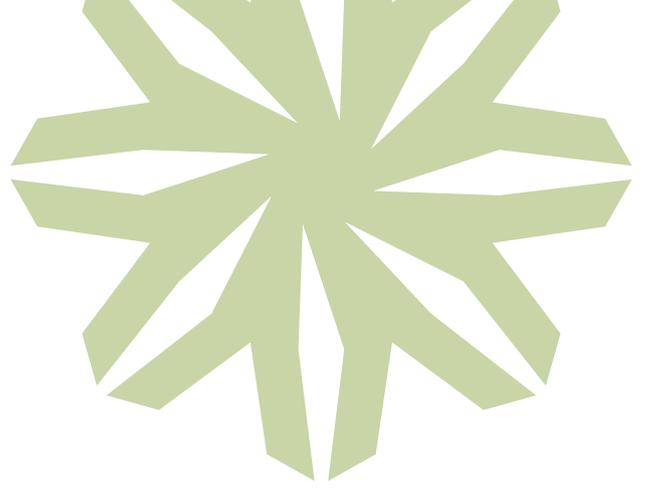
Bebidas durante a refeição

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

Café ou chá

Broas de mel





Menu 3 pratos

Menu I

Entrada

Salada niçoise
Ovo mollet empanado, batata nova, tomate-cereja e azeitonas

Carne

Saltimbocca de vitela
Polenta cremosa de espargos e tomate seco

Sobremesa

Cheesecake de requeijão
Frutos silvestres

43€ p.p.

Menu II

Entrada

Carpaccio mignon
Queijo gorgonzola, peras em vinho Madeira e balsâmico com nozes

Peixe

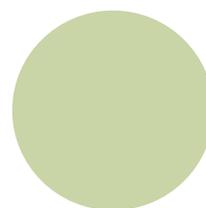
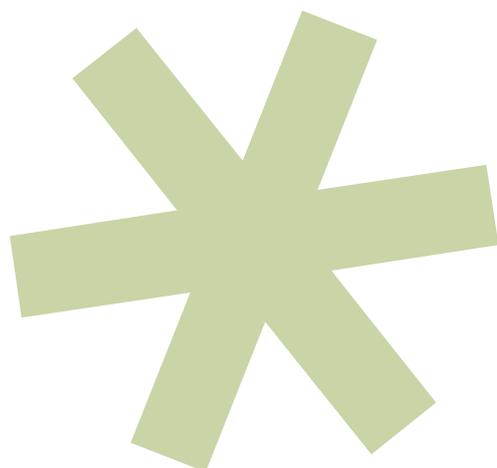
Tempura de pargo com maionese de alho fermentado
Arroz cremoso de tomate

Sobremesa

Strudel de banana
Tâmaras, gelado de mel e especiarias

45€ p.p.





Menu 4 pratos

Menu I

Sopa

Creme de abóbora assada
Inhame com chips de castanhas

Entrada

Pataniscas de polvo
Salada de batata-doce e escabeche de cenoura

Carne

Lombinho de porco preto em vinha d'alhos
Croquete de trigo

Sobremesa

Crème brûlée de aguardente de cana
Crumble de bolo-rei

50€ p.p.

Menu II

Entrada

Ceviche de peixe da nossa costa
Abacate, manga, puré de lima e coentros

Risoto

Risoto de espargos
Cogumelos e lascas de queijo de São Jorge

Carne

Coxa de pato confitada
Esmagada de batata com alho-francês

Sobremesa

Panna cotta de iogurte
Manga e baunilha

57€ p.p.

Menu 3 pratos Vegetariano

Menu I

Entrada

Seitan
Salada de cuscuz

Prato principal

Strogonoff de vegetais
Cogumelos e arroz jasmim

Sobremesa

Crepes de aveia
Frutos silvestres

43€ p.p.

Menu II

Sopa

Creme de castanhas

Prato principal

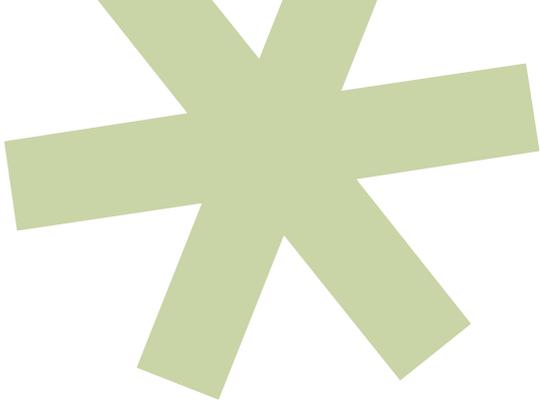
Moussaka de abóbora assada
Iogurte de soja

Sobremesa

Creme de citrinos
Frutos secos caramelizados

45€ p.p.





Menu 4 pratos Vegetariano

Menu I

Entrada

Strudel de vegetais
Tofu

Sopa

Creme de couve-flor
Sementes de abóbora tostadas

Prato principal

Caril de vegetais
Arroz jasmim

Sobremesa

Panna cotta de tomate-inglês
Sorvete de coco

50€ p.p.

Menu II

Entrada

Tempura de vegetais
Shichimi togarashi

Sopa

Sopa de frango e vegetais
Cogumelos shitake

Prato principal

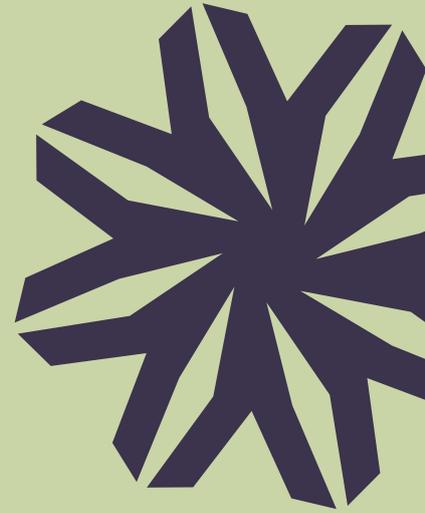
Chow mein com massa de arroz
Vegetais

Sobremesa

Melancia
Abacate, manga, sorvete de lima

57€ p.p.





Suplementos

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

Buffet Sobremesas

Bolo-rei
Bolo de banana, gengibre e canela
Tronco de Natal
Rabanadas típicas portuguesas
Tarte de natas
Cheesecake de requeijão
Semifrio de maracujá
Pudim de ovos
Bolo de mel
Leite-creme
Fruta laminada da época
Tábua de queijos internacionais
Tostas, bolachas e grissini

Seleção de 4 sobremesas
9€ p.p.

Seleção de 6 sobremesas
11€ p.p.

Seleção de 8 sobremesas
13€ p.p.

Seleção de 10 sobremesas
15€ p.p.

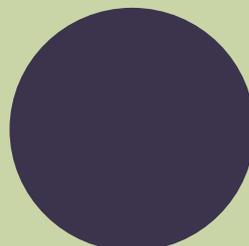
Seleção de licores

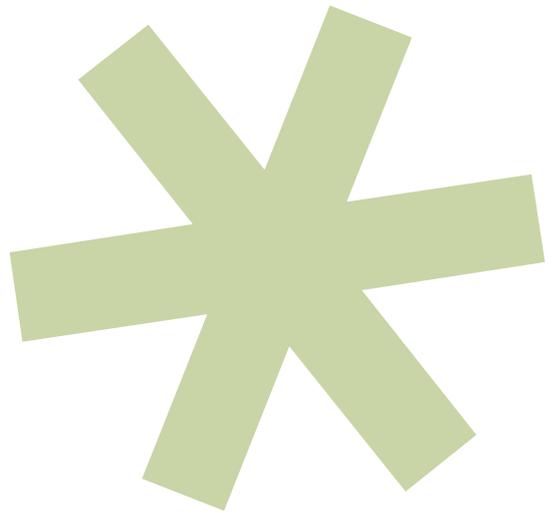
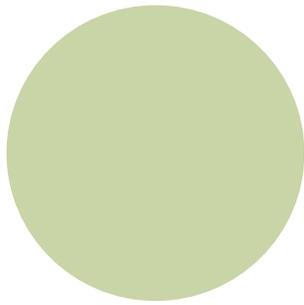
Licor de tangerina
Licor de café
Licor de maracujá
Licor de laranja
Licor de ginja

Seleção de 1 licor
3€ p.p.

Seleção de 2 licores
6€ p.p.

Seleção de 3 licores
8€ p.p.





Buffet de Natal I

(mínimo 30 pax)

48€ p.p.

Do pasto ao fumeiro

Peito de pato fumado com manga e rúcula
Charcutaria e presunto
Carpaccio de novilho, queijo da ilha e pesto de radicchio
Pickles, azeitonas marinadas
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

Peixe da nossa costa em tempura
Espada em vinha d'alhos
Queijo fresco do Santo da Serra na chapa, legumes assados
Frango com pêssego assado
Figos macerados em vinho Madeira sercial e balsâmico
Crudités de legumes com molho de iogurte e gengibre
Cevada com rúcula e tomate-cereja
Tábua de carnes frias assadas e patês
Alfaces, cenoura, beterraba, pepino e cebola

Do tacho ao lume

Creme de aipo e funcho

Do mar ao talho

Robalo grelhado, chalotas caramelizadas e uvas
Bacalhau gratinado
Escalopes de vitela, molho de cogumelos
Supremo de pintada, molho de açafraão e baunilha

Guarnições

Batata-doce assada
Croquete do trigo
Arroz de segurelha
Lasanha de legumes
Vegetais salteados em azeite aromatizado de alho e tomilho

Carving

Perna de porco assado com laranja e mel

Vegetariano

Empadão de legumes
Tortellini de espinafres

Sobremesas

Bolo-rainha
Bolo Madeira
Mousse de chocolate caseiro
Tarte de banana e chocolate
Crème brûlée de aguardente e mel
Semifrio de frutos silvestres
Cheesecake de maracujá
Torta de ovos moles
Fruta da época laminada



Buffet Natalício II

(mínimo 30 pax)

54€ p.p.

Do pasto ao fumeiro

Gravlax de salmão e funcho
Charcutaria e enchidos
Bresaola e frutas assadas
Pickles, azeitonas marinadas
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

Camarão, abacate, manga e coco tostado
Peru, alface romana, requeijão e molho Caesar
Maçãs assadas, frutos secos caramelizados
Roscão com rúcula e espargos
Cuscuz com seitan, tomate-cereja, goji
Quinoa, vegetais e chilli
Mini quiches de vegetais
Terrina de peixe
Alfaces, cenoura, beterraba, pepino e cebola

Do tacho ao lume

Caldo verde

Do mar ao talho

Massada de peixe e mariscos
Cherne grelhado
Mendinha de novilho
Barriga de leitão

Guarnições

Batata salteada
Palitos de inhame frito
Arroz pilaf
Massa com quatro queijos
Vegetais da horta na brasa

Carving

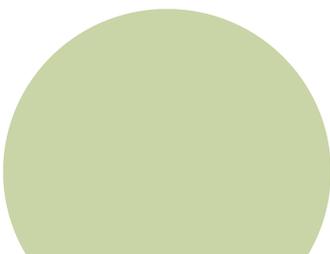
Salmão Wellington

Vegetariano

Hambúguer de grão-de-bico e molho de iogurte
Moussaka de beringela

Sobremesas

Bolo-rei
Bolo de tâmaras
Tarte de natas
Tronco de Natal
Torta de cenoura e laranja
Pudim de bolo de mel
Cheesecake de mel e caramelo salgado
Quindim de maracujá
Mousse de banana, mel de cana e rum
Fruta da época laminada



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 - 190€

Autocarro de 50 lugares - 400€

FESTA

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

SUPLEMENTOS

Bar Aberto // 13€ p.p/por hora

Whisky novo

Aguardente nova

Licor Beirão

Vinho branco e tinto seleção Saccharum

Cerveja

Refrigerantes

Sumos

Águas

Ceia // 11€ 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%.

