



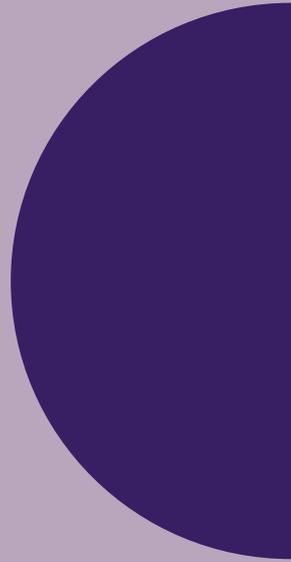
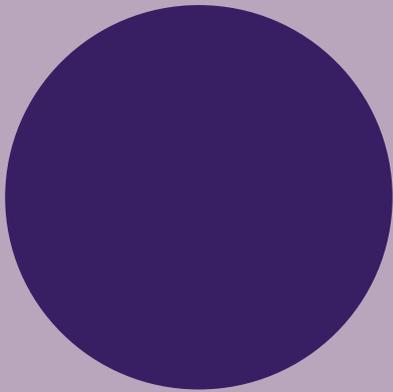
SAVOY PALACE

Tribute Cosmopolitan Resort

SAVOY *signature*



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD





Menus de Natal

Grupos e Empresas

- Buffet Gaspar
- Menu Mirra 3 pratos
- Menu Incenso 3 Pratos
- Buffet Baltazar
- Menu Ouro 4 pratos
- Buffet Belchior
- Menu Almoço Galáxia Skyfood 3 pratos
- Menu Jantar Galáxia Skyfood 5 pratos
- Mercadinho de Natal no Terreiro

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

Condições especiais:

- Preços válidos para eventos entre 4 de novembro e 21 de dezembro.
- Os preços dos buffets são aplicáveis a grupos com o mínimo de 30 participantes.
- O Mercadinho de Natal do Terreiro decorre de domingo a quinta, das 20:00 às 22:00, para um mínimo de 30 pessoas e máximo de 120 pessoas. O mercadinho é servido no relvado do restaurante Terreiro dependendo das condições atmosféricas.
- Os menus Galáxia Skyfood são válidos para almoços e jantares e são servidos no nosso restaurante Galáxia Skyfood, sem exclusividade do espaço, no período e nas condições mencionadas. Almoço das 12:00 às 16:00 para grupos de 10 a 30 pessoas. Jantar disponível das 19:00 às 22:30 para grupos de 6 a 20 pessoas.
- Todos os menus incluem acesso ao Mercadinho Savoy preparado na sala do evento, excepto os almoços e jantares servidos no Galáxia Skyfood. Este é o nosso cocktail de boas-vindas, cujo serviço decorre durante 30 minutos, e inclui ginja, poncha, sidra quente, cerveja, águas minerais e sumos, bem como os dentinhos da noite do mercado.
- Estacionamento não incluído.



Buffet Gaspar

Novembro e dezembro de domingo a quinta: 56€

Sextas, sábados e vésperas de feriados de dezembro: 64€



Tábua de charcutaria
Pickles, azeitonas marinadas, frutos secos
Tábua de queijos nacionais e internacionais
Frutas em calda
Tostas, crackers e grissini
Compotas
Vinagrete, molho aïoli, cocktail, maionese, ketchup, mostarda
Vinagre balsâmico, azeite extra virgem, flor de sal e orégãos
Manteigas com e sem sal
Seleção de pão

Saladas simples

Tomate, alfaces, pepino, milho, cenoura e beterraba

Saladas compostas

Bulgur, espargos verdes, cogumelos salteados e queijo da ilha
Salada caprese
Batata com mostarda, bacon e salva
Salada de polvo à moda do Caniçal
Bacalhau confitado, salada de grão e azeite de alho

Salgadinhos (escolha 2)

Arancini de cogumelos
Rissóis de camarão
Rissóis de carne
Empadinhas de frango
Croquetes do Panelo

Sopa (escolha 1)

Bisque de peixe e mariscos
Sopa de trigo
Crème Dubarry com pato confitado
Caldo verde de batata-doce e óleo de chouriço
Crème de milho doce e cebolinho
Aveludado de cogumelos

Pratos principais (escolha 3)

Atum à portuguesa
Dourada com molho mediterrânico
Tamboril com molho de vermute e erva-caninha
Bochecha de novilho cozinhada a baixa temperatura
Peito de frango grelhado com molho chimichurri
Lombinho de porco com redução de laranja, mel, vinagre e alecrim
Ossobuco alla milanese com gremolata

Guarnições

Batata, castanhas, bacon, cogumelos e chalotas
Legumes em infusão de erva-caninha
Orecchiette gratinada com queijo mozzarella e tomate
Arroz, planta de açafraão e legumes

Vegetariano

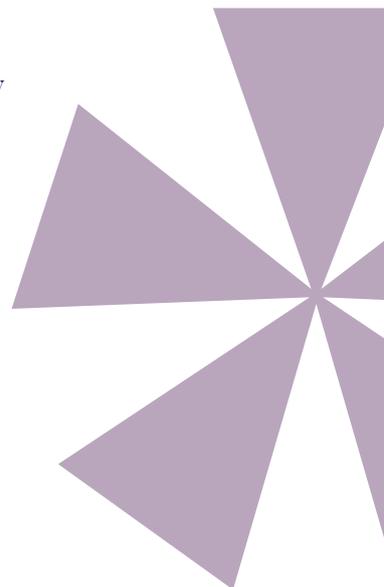
Bulgur, cogumelos, abóbora e coentros

Pastelaria

Bolo-rainha com doce de gila
Pudim abade de Priscos
Cheesecake de castanha
Mil-folhas de pistácio
Mousse de chocolate
Torta de cenoura e queijo Philadelphia
Fruta laminada e inteira

Bebidas

Águas minerais com e sem gás
Vinho branco e tinto seleção Savoy
Cerveja & sidra
Refrigerantes
Sumo de laranja ou maçã
Café ou chá



Menu fixo 3 pratos

Novembro e dezembro de domingo a quinta: 56€

Sextas, sábados e vésperas de feriados de dezembro: 64€



Menu Mirra

Entrada

Salada de espinafres, camarão salteado com alho e ervas, crocante de parmesão e vinagrete de trufa

Prato principal

Bochecha de novilho cozinhada a baixa temperatura, espuma de batata-doce e espargos

Sobremesa

Bolo família, mousse de chocolate e gelado de vinho Madeira

Menu Incenso

Entrada

Carpaccio de novilho, condimento de trufa e pinhões, crocante de avelã e alface

Prato principal

Robalo, ravioli de lavagante e bisque de crustáceos

Sobremesa

Pudim abade de Priscos e sorvete de tangerina

Bebidas

Águas minerais com e sem gás
Vinho branco e tinto seleção Savoy
Cerveja & sidra
Refrigerantes
Sumo de laranja ou maçã
Café ou chá

Nota:

Dos pratos que são apresentados para escolha, apenas será servida uma opção a todos os participantes. Nos menus empratados, o mesmo menu será servido a todos os participantes.

Buffet Baltazar

Novembro e dezembro de domingo a quinta: 63€

Sextas, sábados e vésperas de feriados de dezembro: 71€



Tábua de charcutaria

Pickles, azeitonas marinadas, frutos secos

Tábua de queijos nacionais e internacionais

Fruta em calda

Tostas, crackers e grissini

Salmão fumado e guarnições (alcaparras, limão, cebola roxa e molho tzatziki)

Compotas

Vinagrete, molho aïoli, cocktail, maionese, ketchup, mostarda, vinagre balsâmico, azeite extra virgem, flor de sal e orégãos

Seleção de pão

Saladas simples

Tomate-cacho com orégãos, alfaces, cenoura, beterraba, cebola roxa, pepino e milho

Saladas compostas

Salada de pato crocante, melancia, romã e hortelã

Salada de rúcula, abóbora assada, queijo grelhado e cajus

Quinoa tricolor com camarão salteado, mango e cebolinho

Salada tailandesa

Salada mozzarelline, tomate seco e pesto

Peixe espada em escabeche

Salgadinhos (escolha 2)

Arancini de cogumelos

Rissóis de camarão

Rissóis de carne

Empadinhas de frango

Croquetes do Panelo

Sopa (escolha 1)

Caldo verde de batata-doce e óleo de chouriço

Sopa de abóbora butternut e parmesão

Aveludado de brócolos e avelã tostada

Creme de cenoura, gengibre e leite de coco

Sopa minestrone

Canja de galinha

Creme de castanha

Pratos principais (escolha 3)

Lombo de bacalhau confitado com broa de milho, alho e salsa

Tamboril assado com molho de azeitona, alcaparra e limão

Robalo assado, fumet de peixe e Pernod

Charuteiro no forno com molho virgem

Pato confitado com molho de mel e citrinos

Porco recheado com frutos secos e molho de mostarda

Bochecha de novilho de longa cozedura

Escalopes de vitela, cogumelos e castanhas

Carving

Strudel de bacalhau

Vegetariano

Moqueca de tofu e legumes

Guarnições

Batata nova assada com especiaria madeirense

Legumes à provençal

Tortellini de espinafres com molho de tomate

assado e manjeriço da horta

Arroz com frutos secos

Pastelaria

Bolo-rainha com doce de gila

Pudim de caramelo

Torta de laranja e florentine de frutos

Cre moso de frutos vermelhos

Bolo família com mousse de chocolate

Tartelete de nozes

Fruta laminada e inteira

Bebidas

Águas minerais com e sem gás

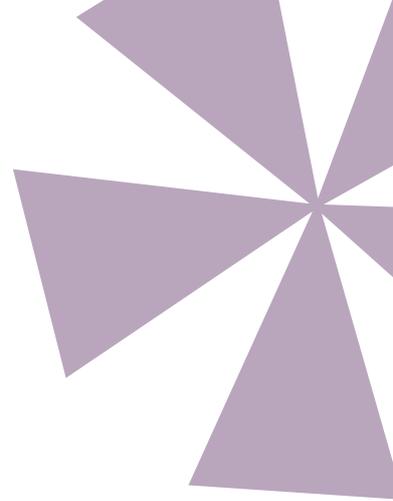
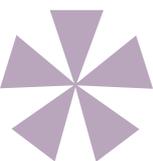
Vinho branco e tinto seleção Savoy

Cerveja & sidra

Refrigerantes

Sumo de laranja ou maçã

Café ou chá



Menu Ouro

Novembro e dezembro de domingo a quinta: 63€

Sextas, sábados e vésperas de feriados de dezembro: 71€



Entrada

Carpaccio de polvo, arjamolho, pickle de cebola roxa, pepino, tomate-cereja e crocante de pão de alho

Prato de peixe

Pargo, espuma do mar, lulas e praliné de couve-flor

Prato de carne

Bife Rossini, batata gratinada e espargos

Sobremesa

Cre moso de tangerina e biscuit de bolo de mel

Bebidas

Águas minerais com e sem gás

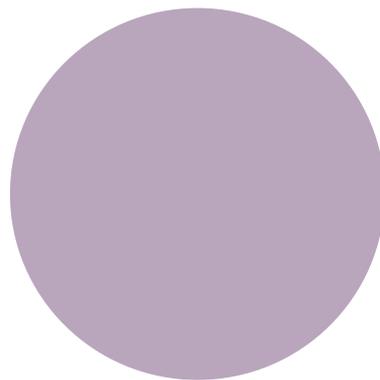
Vinho branco e tinto seleção Savoy

Cerveja & sidra

Refrigerantes

Sumo de laranja ou maçã

Café ou chá

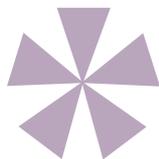


Nota:

Dos pratos que são apresentados para escolha, apenas será servida uma opção a todos os participantes.

Nos menus empratados, o mesmo menu será servido a todos os participantes.





Buffet Belchior

**Novembro e dezembro de
domingo a quinta: 69€**
**Sextas, sábados e vésperas de
feriados de dezembro: 78€**

Tábua de charcutaria
Pickles, azeitonas marinadas, frutos secos
Tábua de queijos nacionais e internacionais
Fruta em calda
Tostas, crackers e grissini
Compotas
Manteigas com e sem sal
Seleção de pão
Salmão gravlax e guarnições (alcaparras, limão, cebola roxa, creme fraiche e mini blinis)
Camarão cozido com flor de sal
Vinagrete, molho aïoli, cocktail, maionese, ketchup, mostarda, vinagre balsâmico, azeite extra virgem, flor de sal e orégãos

Saladas simples

Atum, tomate-cacho com orégãos, alfaces, pepino, milho, cenoura, beterraba, cebola roxa, frango grelhado, lascas de parmesão, pimentos marinados e queijo feta

Saladas compostas

Salada de polvo à galega
Salada de requeijão do Santo da Serra com tomate e manjeriço
Camarão com cuscuz, tomate-seco, chouriço de bolota e cebolinho
Endívias, rúcula, queijo roquefort e pera-bêbeda
Carpaccio de novilho com condimento de trufa e pinhões
Salada com manga, abacate, requeijão e frutos caramelizados
Espargos, salmão fumado e vinagrete de citrinos
Galinha glaceada com teriyaki, maçã e cogumelos portobello

Salgadinhos (escolha 2)

Arancini de cogumelos
Rissóis de camarão
Rissóis de carne
Empadinhas de frango
Croquetes do Panelo

Snack

Folhado de queijo de cabra com mel e frutos secos

Sopa (escolha 1)

Creme de ervilha
Caldo verde de batata-doce e óleo de chouriço
Consommé de galinha com minestrone de legumes
Aveludado de cêpes e óleo de trufa
Creme de espinafres com crocante de parmesão
Bisque de crustáceos
Creme de legumes assados
Sopa miso com tofu e algas wakame
Sopa de tomate e cebola

Pratos principais (escolha 3)

Pargo com bisque de lavagante
Cavala da Índia com molho virgem
Bacalhau com broa de milho e grelos
Espadarte com estufadinho de tomate, cebola, alcaparras e cebolinho
Garoupa em crosta de avelã
Polvo à lagareiro com batatinhas a murro
Arroz de pato à antiga
Roulade de peru com alheira e espinafres
Vazia de vitela com pimenta da terra
Lombo de porco recheado com frutos secos e alperce, molho do assado
Filete de novilho com molho perigordino
Ossobuco com gremolata

Carving

Bife Wellington

Vegetariano

Quinoa, abóbora assada, tomate seco e cebolinho

Guarnições

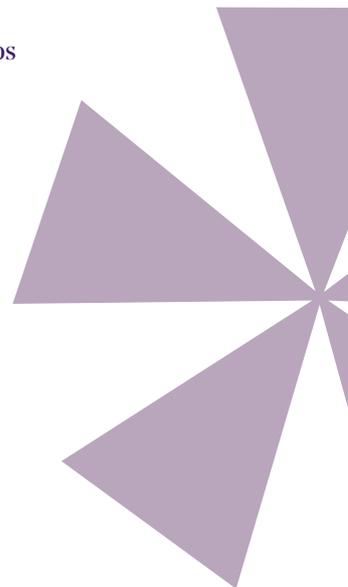
Batata nova, chalotas caramelizadas com vinagre balsâmico e tomilho
Ratatouille de legumes
Gnocchi gratinados com limão e salva
Arroz de forno com enchidos e segurelha

Pastelaria

Bolo-rainha com doce de gila
Mil-folhas de castanha
Farófias em creme de limão e canela
Cheesecake de lima e frutos vermelhos
Pudim de mel de cana
Babá ao vinho Madeira
Torta de baunilha com creme de ovo
Tartelete de fruta
Fruta laminada e inteira

Bebidas

Águas minerais com e sem gás
Vinho branco e tinto seleção Savoy
Cerveja & sidra
Refrigerantes
Sumo de laranja ou maçã
Café ou chá



Menu Galáxia Skyfood

Almoço

Novembro e dezembro de terça a quinta: 60€

Sextas, sábados e vésperas de feriados de dezembro: 65€



Amuse-bouche

Couvert

Manteiga de ouriço do mar, manteiga de algas, manteiga normal e azeite

Entrada

Tortellini de requeijão do Santo da Serra, jus de vitela e emulsão de hortelã

Prato principal

Peixe da costa madeirense, vieira, funcho e laranja

ou

Filete Black Angus com pimenta, ervilhas, cenouras, batata composta e cogumelos morilles

Sobremesa

Banana em diferentes texturas

Bebidas

Águas minerais com e sem gás

Vinho branco e tinto seleção Savoy

Cerveja

Refrigerantes

Sumo de laranja ou maçã

Café ou chá

Nota:

Dos pratos que são apresentados para escolha, apenas será servida uma opção a todos os participantes.

Nos menus empratados, o mesmo menu será servido a todos os participantes.

Menu Galáxia Skyfood

Jantar

Novembro e dezembro de terça a quinta: 95€

Sextas, sábados e vésperas de feriados de dezembro: 110€



Amuse-bouche

Panipuri com cogumelos morilles e katsoubushi

Entrada

Gamba da costa, furikake e citrinos

Prato de peixe

Truta, chawanmushi, glaze de truta e laranja

Prato de carne

Leitão, pero-calhau e sidra

Sobremesa

Banana prata em diferentes texturas

Bebidas

Águas minerais com e sem gás

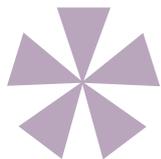
Vinho branco e tinto seleção Savoy

Cerveja

Refrigerantes

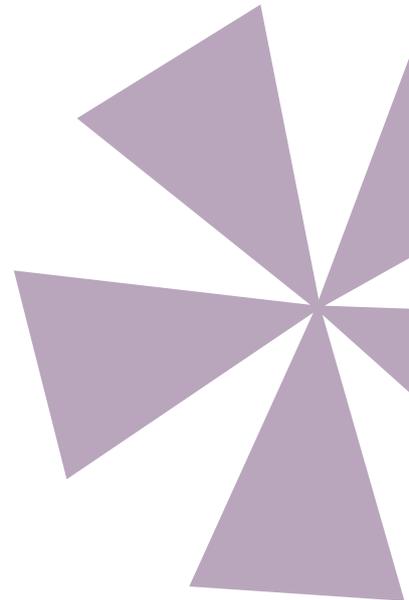
Sumo de laranja ou maçã

Café ou chá



Nota:

Dos pratos que são apresentados para escolha, apenas será servida uma opção a todos os participantes. Nos menus empratados, o mesmo menu será servido a todos os participantes.



Mercadinho de Natal do Terreiro

Novembro e dezembro, de domingo a quinta, das 20:00 às 22:00: 53€



Mercadinho de Natal

Carne em vinha d'alhos
Mini prego no bolo do caco
Favas guisadas com chouriço
Polvo marinado
Atum em escabeche
Espada em polme

Sobremesas

Pastéis de nata
Broas de mel
Bolo de mel
Tarteletes de frutas

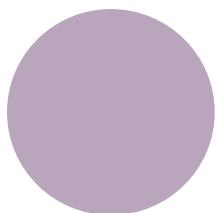
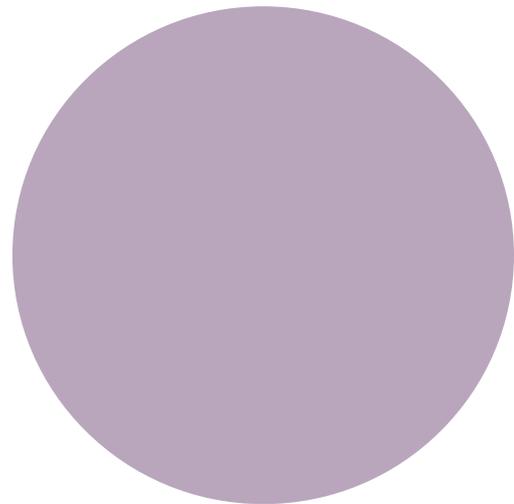
Barraquinha de bebidas

Vinho branco (seleção Savoy)
Vinho tinto (seleção Savoy)
Água com gás
Água sem gás
Refrigerantes

Barraquinha de poncha

Barraquinha de licores

Barraquinha de cerveja





Suplementos comida

	Dezembro, sextas e sábados e véspera de feriado	Novembro e Dezembro de domingo a quinta-feira
Salmão pão nórdico	5,5€	4,5€
Presunto peça	485€	460€
Strudel de bacalhau	10,5€	9,5€
Perna de leitão	8,5€	7,5€
Bife Wellington	17€	16€
Rosbife maturado	9,5€	8,5€
Picanha	8,5€	7,5€
Cataplana de peixe e marisco	19€	18€
Arroz de polvo	15€	14€
Lapas com manteiga de alho	13€	12€
Buffet de queijos nacionais	17€	16€
Pastas	8,5€	7,5€
Risotos	9,5€	8€
Pizzas	8€	7,5€
Leitão à moda da Bairrada	17€	16€
Cabrito à moda das Beiras	22€	21€
Espetada Madeirense	15€	14€

Para trincar

Frios

Salmão marinado com café, servido em pão nórdico
Presunto

Quentes (mínimo 20 pessoas)

Strudel de bacalhau
Perna de leitão assada com alecrim e pimentão fumado, pão de casa
Bife Wellington
Rosbife maturado com mostarda e pão de brioche
Picanha com manteiga de alho e bolo do caco

Ao vivo

Portugalidade (mínimo 20 pessoas)

Cataplana de peixe e marisco
Arroz de polvo
Lapas com manteiga de alho

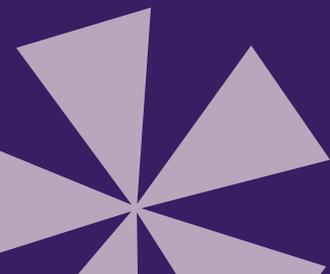
Buffet de queijos nacionais

Dall'Italia (mínimo 20 pessoas)

Pastas
Risotos
Pizzas

Tradições (mínimo 100 pessoas)

Leitão à moda da Bairrada
Cabrito à moda das Beiras
Espetada madeirense





Suplementos de bebidas

	Dezembro, sextas e sábados e véspera de feriado	Novembro e Dezembro de domingo a quinta-feira
Bar aberto 1 hora	24€	23€
Bar aberto horas adicionais, por hora	13€	12€
Digestivo	11€	10€
Digestivo premium	17€	16€

Suplemento bar aberto

- Gin, vodka, rum, whisky novo
- Vinho branco e tinto Seleção Savoy
- Licores nacionais
- Águas minerais com e sem gás
- Refrigerantes e sumos
- Cervejas

Serviço de digestivo

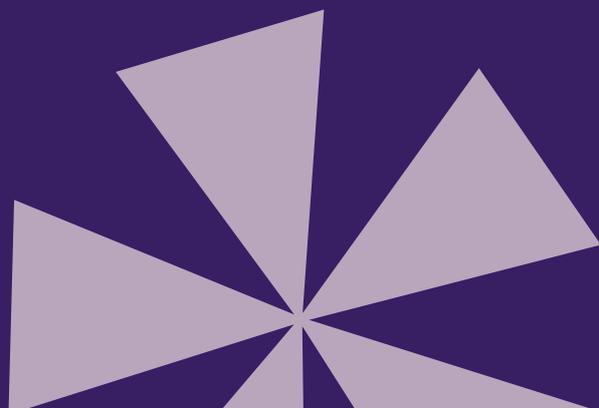
1 digestivo por pessoa da seleção abaixo:

- Whisky
- Grappa
- Aguardente
- Licores
- Vinho Madeira

Serviço de digestivo premium

1 digestivo por pessoa da seleção abaixo:

- Johnny Walker Black Label
- Smokehead - Islay Single Malt
- Grappa Alexander
- Beirão
- Amêndoa amarga Amarguinha
- Bailey's
- Aguardente Macieira
- Vinho Madeira
- Vinho do Porto





TERMOS E CONDIÇÕES GERAIS

- A confirmação do evento está dependente da boa cobrança do mesmo:
Com a confirmação e assinatura do contrato deve ser efetuado o primeiro pagamento de 50% do valor do evento, assim como um depósito para garantia de eventuais extras.
Até 10 dias antes da função, deve ser feito o pagamento dos remanescentes 50%.
- A confirmação da ementa escolhida deve ser feita até 10 dias antes da data do evento.
- O número final de participantes confirmados deve ser comunicado até dez dias úteis antes do início do evento e será esse o número considerado para efeitos de faturação. Caso o número de presenças do evento seja superior às presenças comunicadas, a faturação será devidamente ajustada.
- Atendendo às normas internas do hotel, e de modo a salvaguardar o bem-estar de todos os hóspedes e clientes, informamos que os eventos realizados na sala Ballroom devem terminar no máximo às 02:00. Se os eventos decorrerem noutras salas do hotel devem terminar às 00:00, tendo o hotel o direito de controlar o volume de som e ruído durante os referidos eventos.
- O hotel não se responsabiliza pelo extravio de bens deixados pelos organizadores e/ou seus convidados nas instalações, quer seja antes, durante ou depois do evento.
- O serviço de bengaleiro só será disponibilizado nas salas quando solicitado e pode ter custos adicionais.
- De acordo com a legislação portuguesa em vigor é proibido fumar em qualquer área fechada.
- O fornecimento de equipamento audiovisual pode ser contratado diretamente ao hotel.
- Toda a sinalética a ser colocada deve restringir-se às áreas contratadas pelo cliente; a colocação da dita sinalética em zonas sociais e de circulação do hotel está sujeita a autorização prévia.
- É interdita a afixação de pregos, parafusos, pioneses, fita adesiva ou outros meios, para suspensão em paredes, tetos, colunas ou pavimentos.
- As despesas decorrentes da reparação de quaisquer danos causados nas instalações ou equipamentos do hotel ocorridos em período de montagens e durante o evento são da única e exclusiva responsabilidade do cliente, ficando o hotel autorizado a cobrar tais importâncias, na fatura ou em momento posterior.
- O hotel dispõe de 150 lugares de estacionamento coberto. O estacionamento é pago.