



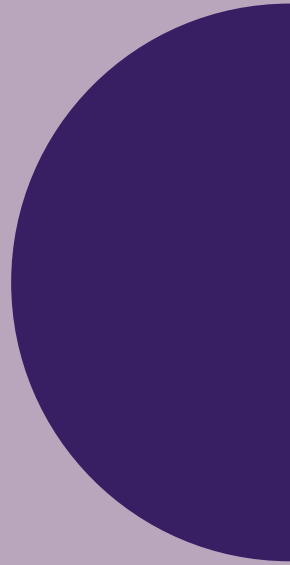
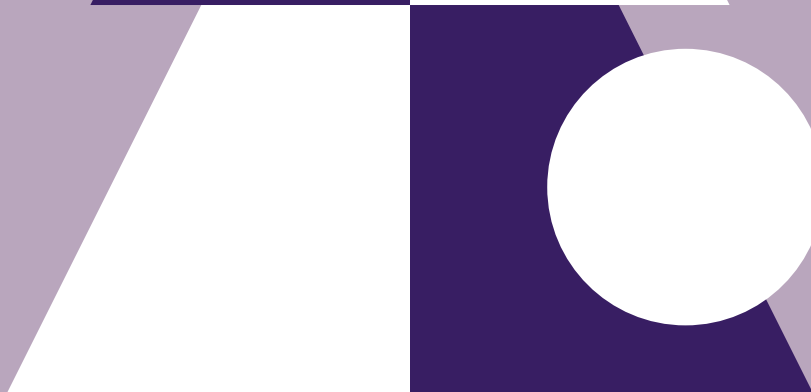
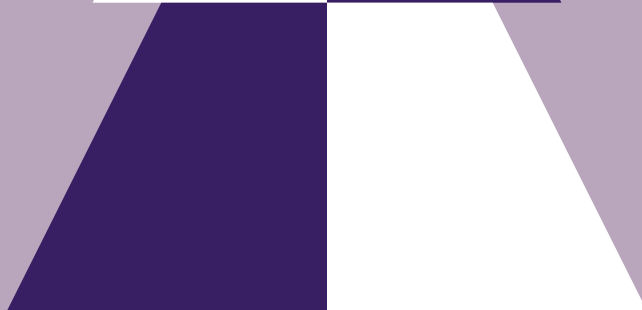
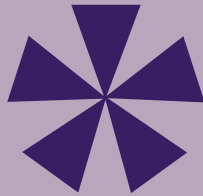
SAVOY PALACE

Tribute Cosmopolitan Resort

SAVOY *signature*



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD





Menus de Natal

Grupos e Empresas

	Sextas e Sábados e Vésperas de feriado (30 Novembro/7 Dezembro)	Domingo a Quinta
Buffet I / Menu 3 pratos	55€	52€
Buffet II / Menu 4 pratos	61€	58€
Buffet III / Menu 5 pratos	67€	64€

Todos os Buffets e Menus incluem as seguintes Bebidas:

Águas minerais com e sem gás
Vinho branco e tinto Seleção Savoy
Cerveja & Sidra
Refrigerantes
Sumo
Café ou chá

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

Condições especiais:

- Preços válidos para eventos entre os dias 15 de novembro e 22 de dezembro de 2023.
- Os preços são aplicáveis a grupos com o mínimo de 30 participantes.
- Estacionamento não incluído.
- Todos os menus incluem acesso ao Mercadinho Savoy antes e depois do jantar. Daremos as boas-vindas com um cocktail, com a duração de 30 minutos, incluindo poncha, vinho Madeira seco/meio-seco, sumos e águas, bem como bem como os dentinhos típicos da noite do mercado. Após o jantar, convidamos a regressarem ao Mercadinho, onde iremos servir as nossas tradicionais broas de mel e licores.
- **Alojamento:** 25% de desconto para estadia na noite do evento. O pedido de reserva deverá ser feito para: reservations.palace@savoysignature.com ou 291213545. No momento da reserva, deverá ser mencionado o evento em questão.



Buffet I

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

Saladas variadas

Tomate, mescla de alfaces, pepino, milho, cenoura, beterraba

Saladas compostas

Salada de bacalhau e grão
Salada grega de legumes com requeijão marinado e azeitonas
Massa penne, cogumelos assados com vinagre balsâmico e parmesão ralado
Salada de polvo com pimentos e salsa
Salada Niçoise

Salgadinhos

Sopa (escolha 1 sopa)

Sopa de peixe com croutons
Canja de galinha
Creme de espargos verdes
Caldo verde de batata-doce e óleo de chouriço
Sopa de tomate e cebola
Creme de abóbora assada

Pratos principais (escolha 3 proteínas)

Atum com molho escabeche quente
Bacalhau à São Martinho
Espada com manteiga de lima e segurelha
Strudel de bacalhau
Bochecha estufada em vinho tinto e especiarias
Peito de frango com vinho Madeira, ervas frescas e alperces
Cachaço de porco em vinha d'alhos
Ossobuco alla Milanese

Guarnições

Batata-doce assada com mel-de-cana
Legumes assados
Arroz com frutos secos
Tortellini com molho de tomate e manjeriço

Vegetariano

Caril de legumes e grão

Pastelaria

Bolo rainha
Creme brûlée de poncha de maracujá
Arroz doce
Mil folhas de avelã
Tronco de natal
Tarte de chocolate e manga
Fruta laminada e inteira



Menu fixo

3 pratos

Menu I

Entrada

Folhado de queijo de cabra com frutos secos caramelizados, chutney de maçã e especiarias, mescla de alfaces

Prato principal

Pargo, arroz cremoso de camarão e tomate, salada tsuma

Sobremesa

Bolo família, mousse de chocolate e gelado de vinho Madeira

Menu III

Entrada

Creme de ervilhas, camarão salteado e emulsão de bacon

Prato principal

Bochecha de vaca estufada com vinho Madeira e especiarias, esmagada de batata e alho-francês, legumes glaceados

Sobremesa

Pudim Abade de Priscos e sorvete de tangerina

Menu II

Entrada

Risoto de cogumelos, crocante de pato e jus de pato

Prato principal

Bacalhau, puré de grão, pimentos assados com vinagre balsâmico, pil-pil

Sobremesa

Creoso de caramelo, pêro salteado e biscuit de avelã

Nota:

Relativamente aos pratos que são apresentados para escolha, apenas poderá ser servida uma opção. No que concerne os menus empratados, deve o mesmo menu ser servido a todos os participantes.



Buffet II

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 bagels)

2 compotas

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

Seleção de pão

Manteigas com e sem sal

Saladas variadas

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

Saladas compostas

Alface Romana, molho César, crocante de pão saloio e frango grelhado

Espargos grelhados com salmão fumado

Quinoa com gambas, citrinos e manjeriço

Vitello tonnato

Salada Caprese

Salada de frango grelhado, ananás assado com vinho Madeira

Salgadinhos

Sopa (escolha 1 sopa)

Creme de ervilhas

Caldo verde de batata-doce e óleo de chouriço

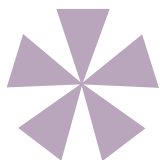
Creme de abóbora-menina com sementes de abóbora

Creme de espargos

Bisque de crustáceos

Creme de cenoura e laranja

Creme de cogumelos



Pratos principais (escolha 3 proteínas)

Bacalhau assado com esmagada de grão, tomate assado

Pargo com molho vermute

Cherne com molho virgem

Atum com cebolada e milho frito

Perna de pato confitada com alho e segurelha

Lombinho de porco com molho de redução de laranja

Bochecha de vaca estufada em vinho tinto e canela

Vazia de vitela com molho de pimenta

Carving

Strudel de bacalhau

Vegetariano

Cannelloni de espinafres e tofu

Guarnições

Batata e chalotas assadas com vinagre balsâmico e alecrim

Legumes assados

Gratinado de gnocchi

Arroz com açafrão, sultanas e pinhões

Pastelaria

Bolo rainha

Pudim Abade de Priscos

Torta de laranja e florentine de frutos

Sonhos recheados com creme de mel-de-cana

Bolo família com mousse de chocolate

Tartelete de nozes

Fruta laminada e inteira



Menu fixo

4 pratos

Menu I

Entrada

Salada vitello tonnato, fruto de alcaparras, pepino de conserva, tomate cereja, mescla de alfaces e cebola roxa

Prato de peixe

Espada em beurre noisette, risoto de champanhe, lima e espargos

Prato de carne

Bife Wellington, molho Madeira, batatas e cebolinhas assadas, legumes salteados

Sobremesa

Tiramisù de café e caramelo

Menu II

Entrada

Carpaccio de atum, molho ponzu trufado e azeite de chalotas

Prato de peixe

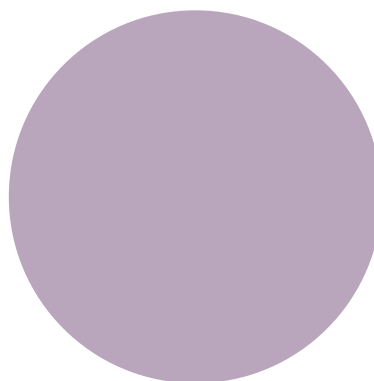
Polvo com mel-de-cana, togarashi, batata-doce e agrião

Prato de carne

Acém, terrina de batata gratinada, legumes assados e molho Madeira

Sobremesa

Cre moso de tangerina e biscuit de bolo de mel

**Nota:**

Relativamente aos pratos que são apresentados para escolha, apenas poderá ser servida uma opção. No que concerne os menus empratados, deve o mesmo menu ser servido a todos os participantes.





Buffet III

Tábua de charcutaria

Pickles, azeitonas marinadas, frutos secos
Tábua de queijos nacionais e internacionais
Tostas, crackers e grissini
2 compotas
Salmão fumado e guarnições (alcaparras, limão, cebola roxa, bagels)
Camarão cozido com flor de sal
Vinagrete, molho aïoli, cocktail, maionese, ketchup, mostarda, vinagre balsâmico, azeite extra virgem, flor de sal e orégãos
Seleção de pão
Manteigas com e sem sal

Saladas variadas

Tomate cacho com orégãos, mescla de alfaces, pepino, milho, cenoura, beterraba, cebola roxa

Saladas compostas

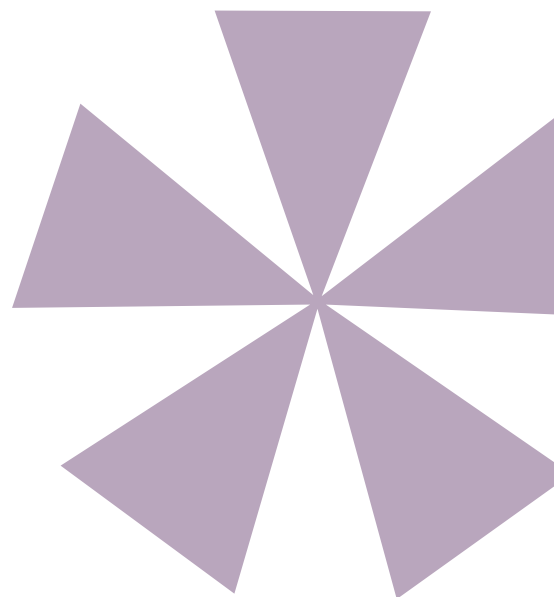
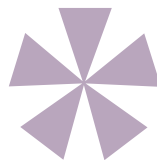
Salada de polvo com picadinho alentejano
Salada de pasta ditali com mozzarella e tomate cereja
Camarão com pérolas de legumes
Endívias, rúcula, queijo roquefort e pera bêbeda
Vitello tonnatto
Salada Niçoise
Espargos, salmão fumado e vinagrete de citrinos

Salgadinhos

Snack
Croquete de cozido do painel

Sopa (escolha 1 sopa)

Aveludado de espargos e óleo de trufa
Caldo verde de batata-doce e óleo de chouriço
Consomé de galinha com minestrone de legumes
Creme de cogumelos
Creme de abóbora-menina com sementes de abóbora
Bisque de crustáceos
Creme de cenoura e laranja
Creme de cogumelos e avelã



Pratos principais (escolha 3 proteínas)

Cherne com molho de marisco
Bacalhau com crosta de broa
Atum com guisado de tomate e manjerição
Tamboril com molho vermute e erva-príncipe
Pargo com molho de caldeirada
Peito de pato lacado
Lombo de vitela com molho de cogumelos
Lombinho de porco com tâmaras e vinho Madeira
Filete de vaca com molho pimenta
Osso Buco alla Milanese

Carving

Bife Wellington

Vegetariano

Strudel de vegetais

Guarnições

Batata gratinada
Ratatouille de legumes
Gnocchi com limão e queijo pecorino
Arroz oriental

Pastelaria

Bolo rainha
Mil folhas de castanha
Farófias em creme de limão e canela
Cheesecake de lima e frutos vermelhos
Pudim de caramelo
Babá au rum
Torta de nozes com creme de ovo
Tarteletes de fruta
Fruta laminada e inteira



Menu fixo 5 pratos

Menu I

Entrada

Foie gras, brioche de frutos secos, abóbora, laranja e baunilha

Prato de peixe

Tamboril, puré de limão, arroz negro de mexilhão, emulsão de erva-caninha

Limpa-palato

Tangerina e gengibre

Prato de carne

Presa de porco de raça Alentejana, puré de batata-doce, espargos e cebolinhas de escabeche

Sobremesa

Trufa de chocolate com funcho, banana e nozes

Menu II

Entrada

Carpaccio de novilho, vinagrete trufado, pinhões e romã

Prato de peixe

Cherne, ravioli de camarão e molho de bisque

Limpa-palato

Tangerina e gengibre

Prato de carne

Tornedó de novilho, manteiga de foie gras, terrina de batata gratinada e legumes glaceados

Sobremesa

Tarte de pistácio e framboesas

Nota:

Relativamente aos pratos que são apresentados para escolha, apenas poderá ser servida uma opção. No que concerne os menus empratados, deve o mesmo menu ser servido a todos os participantes.



Suplementos de bebidas

	Sextas e Sábados	Domingo a Quinta
Bar aberto 1 hora	23€	22€
Bar aberto horas adicionais, por hora	12€	11€
Digestivo	10€	9€
Digestivo Premium	16€	15€

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

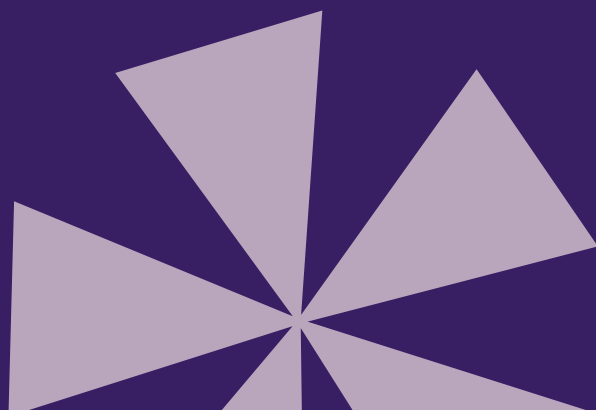
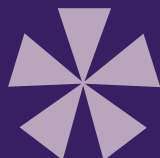
1 digestivo por pessoa da seleção abaixo:

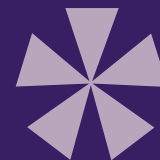
- Whisky
- Grappa
- Aguardente
- Licores
- Vinho Madeira

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





Suplementos comida

	Sextas e Sábados	Domingo a Quinta
Salmão pão nórdico	5€	4€
Presunto peça	460€	438€
Strudel de bacalhau	10€	9€
Perna de leitão	8€	7€
Bife Wellington	16€	15€
Rosbife maturado	9€	8€
Picanha	8€	7€
Cataplana de peixe e marisco	18€	17€
Arroz de polvo	14€	13€
Lapas com manteiga de alho	12€	11€
Buffet de queijos nacionais	16€	15€
Pastas	8€	7€
Risotos	9€	8€
Pizzas	8€	7€
Leitão à moda da Bairrada	16€	15€
Cabrito à moda das Beiras	21€	20€
Espetada Madeirense	14€	13€

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

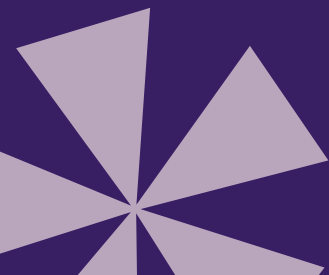
Buffet de queijos nacionais

Dall'Italia (mínimo 20 pessoas)

Pastas
Risotos
Pizzas

Tradições (mínimo 100 pessoas)

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





TERMOS E CONDIÇÕES GERAIS

- A confirmação do evento estará 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 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 deverá 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 deverão terminar no máximo às 02:00, se os eventos decorrerem noutra das salas do hotel deverão 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 poderá ter custos adicionais.
- De acordo com a legislação portuguesa em vigor é proibido fumar em qualquer área fechada.
- O fornecimento de equipamento audiovisual poderá ser contratado diretamente pelo hotel.
- Toda a sinalética a ser colocada deverá restringir-se às áreas contratadas pelo cliente; a colocação da dita sinalética em zonas sociais e de circulação do hotel estará sujeita a autorização prévia.
- Será 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 serão 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.