



SAVOY PALACE

Tribute Cosmopolitan Resort

SAVOY *signature*

Gimme!
Gimme!
Gimme!
os melhores
festejos



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD



24 DEZ

Jantar de Gala de Natal

Galáxia Skyfood

235€ por pessoa
com bebidas selecionadas

Jantar da Noite de Natal

Jacarandá - The Reserve

150€ por pessoa
com bebidas selecionadas



25 DEZ

Jantares de Natal

Galáxia Skyfood

115€ por pessoa
com bebidas selecionadas

Jacarandá - The Reserve

150€ por pessoa
com bebidas selecionadas

Restaurante Terreiro

90€ por pessoa
com bebidas selecionadas

Restaurante Pau de Lume

90€ por pessoa
com bebidas selecionadas



31 DEZ

Jantares de Gala de Fim de Ano

Restaurante Terreiro

225€ por pessoa
com bebidas selecionadas

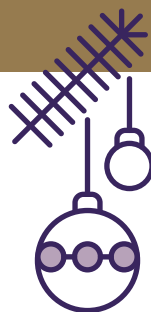


01 JAN

Brunch Ano Novo

Orchidaceae Atelier

65€ por pessoa
com bebidas selecionadas



30 DEZ

Dancing Queen

Grand Ballroom

250€ por pessoa
com bebidas selecionadas

31 DEZ

Take a chance on me!

Grand Ballroom

450€ por pessoa
com bebidas selecionadas

Lay all your love on me

Jacarandá - The Reserve

750€ por pessoa
com bebidas selecionadas

Super Trouper

Galáxia Skyfood

925€ por pessoa
com bebidas selecionadas

Gimme! Gimme! Gimme!

Galáxia Skybar

250€ por pessoa
com bebidas selecionadas



Segunda - feira, 25 de dezembro

- 12:00–15:30 Atividades de Natal para crianças.
- 19:00–22:30 Jantar de dia de Natal no Galáxia Skyfood*
- 19:00–22:30 Jantar de dia de Natal no Restaurante Terreiro ¹⁾
- 19:00–22:30 Jantar de dia de Natal no Restaurante Pau de Lume ¹⁾
- 19:00–22:30 Jantar de dia de Natal no Jacarandá -The Reserve ¹⁾
- 21:30–00:30 DJ & Bartenders no Galáxia Skybar.

Terça-feira, 26 de dezembro

- 14:00–17:00 Carro de castanhas e licores à entrada do hotel

De 26 a 29 de dezembro

- 21:30–00:30 DJ & Bartenders no Galáxia Skybar



Programa de Natal e Fim de Ano

'23

Domingo, 10 de dezembro

- 18:30 Iluminação da árvore de Natal

Domingo, 17 de dezembro

- 17:00–19:00 Mulled wine servido no Lobby Lounge.
- 17:45–18:15 Grupo Coral interpreta cânticos de Natal na escadaria principal.

De 18 a 29 de dezembro

- 15:00–18:00 Chá da tarde natalício no Lobby Lounge.

Domingo, 24 de dezembro

- 15:00–16:30 O Pai Natal vem contar histórias ao Lobby Lounge.
- 17:00–19:00 Sidra quente e malassadas.
- 19:00–22:30 Jantar de gala no Galáxia Skyfood ¹⁾
- 19:00–22:30 Jantar buffet no Orchidaceae Atelier ¹⁾
- 19:00–22:30 Jantar de noite de Natal no Jacarandá -The Reserve ¹⁾
- 20:00–22:00 Clássicos de Natal ao vivo no Galáxia e no Jacarandá.



Sábado, 30 dezembro

- 19:00–03:00 Jantar buffet e festa na Grand Ballroom ²⁾

Domingo, 31 de dezembro

- 18:30–23:45 Jantares Grand Ballroom ²⁾ Jacarandá - The Reserve ²⁾ Galáxia ²⁾ Pau de Lume ²⁾
- 19:30–03:00 Jantar e festa no Restaurante Terreiro ²⁾
- 22:30–03:00 Festa e fogo de artifício no Galáxia Skybar ²⁾

¹⁾ Com animação ao vivo.

²⁾ Dress code: Fato escuro ou smoking | Vestido comprido ou de gala.



'24

Segunda - feira, 01 de janeiro

- 13:00–16:00 Brunch de Ano Novo no Orchidaceae Atelier com música ao vivo.

Sexta-feira, 05 de janeiro

- 18:30 Cantam-se os Reis.
- 19:00 Degustação de tradições madeirenses: Poncha | Frutos secos | Malassadas | Broas de mel
- 19:30 Apagam-se as luzes da árvore de Natal, porque os Reis estão a chegar.

A direção do Hotel poderá ter de fazer alterações ao programa sem aviso prévio. Para mais informações, contacte a receção.



18 - 29 DEZ*

Chá da tarde Natalício

LOBBY LOUNGE

39€ por pessoa

Seleção de chás e infusões exclusivos Savoy Palace

Pastelaria

Mini sanduiches

Scones

Espumante

*exceto 24 e 25 de dezembro



**Celebre o Natal
com a melhor
gastronomia!**



24
DEZ

Jantar da Noite de Natal

JACARANDÁ - THE RESERVE

150€ por pessoa
com bebidas selecionadas

COUVERT

Pão artesanal, manteigas caseiras
e azeite extra virgem

ENTRADA

Foie gras, brioche e tangerina em diferentes texturas
Espumante Luis Pato Vinha Pan

PEIXE

Bacalhau, espuma de batata, salsa e caviar
Antão Vaz da Malhadinha

CARNE

Filete de novilho, milhos, alcachofra de Jerusalém e
jus trufado
Quinta Vale D'Aldeia reserva Tinto

SOBREMESA

Framboesa, pistácio, baunilha e lima
Blandys Boal 10 anos

Chá, café e petits fours



24
DEZ

Jantar de Gala de Natal

GALÁXIA SKYFOOD

235€ por pessoa
com bebidas selecionadas

COUVERT

Pão artesanal, manteigas caseiras e azeite extra virgem

ENTRADA

Carabineiro, gyosa e consommé de lavagante
Veuve Clicquot Brut Yellow Label

PEIXE

Pregado, ravioli de lagosta, nage e limão
Lobo Vasconcelos reserva branco

LIMPA-PALATO

Poncha de tangerina

CARNE

Tornedó Rossini, cogumelos cantarelos e espargos
Quinta do Crasto Vinhas Velhas

PRÉ-SOBREMESA

Framboesa, pistácio e lima

SOBREMESA

Avelã, chocolate e caramelo
H. M. Borges 15 Malvasia

Chá, café e petits fours



25
DEZ

Jantar de Natal

RESTAURANTE PAU DE LUME

90€ por pessoa
com bebidas selecionadas

COUVERT

Pão artesanal, manteigas caseiras e azeitonas marinadas

ENTRADA

Tártaro de novilho e tutano fumado, compota de cebola
Espumante *Silica Blanc de Noir*

PEIXE

Pregado, beurre blanc fumado, polvo e óleo de cebolinho
Morgado de Santa Catherina

CARNE

Surf and turf com holandês de carabineiro
Taboadella Alfrocheiro

SOBREMESA

Bolo de tâmaras e frutos secos,
creme de caramelo e molho de fava tonka
Blandys Boal 10 anos

Chá, café e petits fours

25
DEZ

Jantar de Natal

RESTAURANTE TERREIRO

90€ por pessoa
com bebidas selecionadas

COUVERT

Pão artesanal, manteigas caseiras e azeitonas marinadas

ENTRADA

Vieiras, Panipuri de lapa e espuma de bivalves
Espumante *Soalheiro*

PEIXE

Cherne, lula, espargos e nage
Morgado de Santa Catherina

CARNE

Mendinha Black Angus lacada, puré de cebola assada,
jus de vinho tinto, crumble de pão
Herdade do Sobroso Reserva

SOBREMESA

Bolo de tâmaras e frutos secos,
creme de caramelo e molho de fava tonka
Blandys Boal 10 anos

Chá, café e petits fours

25
DEZ

Jantar de Natal

JACARANDÁ - THE RESERVE

150€ por pessoa
com bebidas selecionadas

COUVERT

Pão artesanal, manteigas caseiras e azeite extra virgem

ENTRADA

Pargo curado, leite de caju, maracujá, agrião e caviar
Taboadella Encruzado

PEIXE

Cherne, lula, emulsão de lagosta,
puré de limão e salicórnia
Herdade da Malhadinha Branco

CARNE

Carré de borrego, vieiras, cogumelos e espargos
Dona Maria Touriga Nacional, Petit Verdot

SOBREMESA

Chocolate, tangerina e bolo família
Blandys Boal 10 anos

Chá, café e petits fours

25
DEZ

Jantar de Natal

GALÁXIA SKYFOOD

115€ por pessoa
com bebidas selecionadas

COUVERT

Pão artesanal, manteigas caseiras e azeite extra virgem

ENTRADA

Ovo a baixa temperatura, folha de ouro, cogumelos,
azeite de chalota, jus trufado
Kompassus Blanc de Noirs

PEIXE

Carabineiro, arroz carolino, salicórnia, citrinos,
lapas e mexilhão
Taboadella Encruzado

CARNE

Entrecôte maturado, praliné de cêpes,
trufa e coentros, molho Bearnês e óleo de agrião
Passagem Reserva Tinto

SOBREMESA

Bolo família, mousse de chocolate e
frutos secos caramelizados
Blandys Boal 10 anos

Chá, café e petits fours

**CINE
PALACE**

APRESENTA

MAMMA MIA

**Os anos 70
na antecipação
da passagem de ano.**

30.12

Dancing Queen

@Grand Ballroom

31.12

Take a chance on me!

@Grand Ballroom

Super Trouper

@Galáxia Skyfood

Lay all your love on me

@Jacarandá Lounge & Club

Gimme! Gimme! Gimme!

@Galáxia Skybar

+ Info



SAVOY PALACE

SAVOY *signature*

Dancing Queen

GRAND BALLROOM

250€ por pessoa com bebidas selecionadas

30
DEZ

WELCOME DRINK

FOYER GRAND BALLROOM | 19:30

Camarão kataifi
Tempura de espada, miso e banana
Tártaro de atum
Gamba vermelha curada, lima e jalapeño
Melancia prensada com soja e wasabi

JANTAR | 20:45 – 03:00

Saladas e entradas

Seleção de crudités
Mesclun alfaces e nozes caramelizadas
Carpaccio, parmesão, pinhões e tâmaras
Salada grega de legumes com requeijão marinado e azeitonas
Vitello Tonnato
Duo de salmão fumado marinado em citrinos
Salada tabbouleh com molho muhammara
Atum braseado com pimenta, molho teriyaki
Salada César de camarão
Salada de melancia com soja e requeijão
Salada de mozzarella, tomate e framboesa em pó
Baba ganoush e hummus
Espargos, queijo parmesão e avelãs
Salada de atum mi-cuit, batata, pepino avinagrado, crème fraîche e katsuobushi
Queijos nacionais e internacionais, compotas caseiras, crackers, grissini, tostas e frutos secos

Banca de peixe e marisco

Verrine de sapateira
Sapateira recheada
Lagosta
Ostras
Mexilhão marinado
Camarão cozido com flor de sal
Ceviche de dourada
Tártaro de salmão
Seleção de peixes fumados e marinados

Sushi

Makis e uramakis
Nigiris de sake, ebi e maguro
Sashimi
Wasabi, gari marinado e molho de soja

Fumeiro

Presunto
Enchidos

Padaria

Focaccia
Pão de batata
Empadas

Sopa

Creme de espargos e avelã

Prato principal peixe

Cherne com molho vermute

Prato principal carne

Filete com molho Escoffier

Guarnições:

Batata confit, Tian de legumes, Canneloni de espinafres e requeijão, Beringela parmigiana,
Arroz asiático

Live station

Camarão à Guillo

Carving station

Bife Wellington

Candy bar... a pensar nos mais novos

Trufas de chocolate
Mendiants de chocolate
Brownies
Variedade de macarons
Mousse de chocolate
Gomas
Marshmallows
Donuts
Mini bola de Berlim com chocolate

Sobremesas

Fruta laminada
Loukoumades
Melomakaronas
Bougatsa
Tarte de fruta
Limões, curd limão e biscuit de côco
Mousse requeijão, feta, queijo de cabra e cenoura
Bolo de amêndoa e gila
Cheesecake com ameixa

Taboadella Encruzado

Quinta do Crasto Superior Tinto
Blandys Boal 10 anos

Chá, café e petits fours

CEIA

Caldo verde e creme de cogumelos
Mini pregos de picanha
Sandes de galinha
Queijos e charcutaria
Pastéis de nata
Buffet de sobremesas
Camarão cozido
Fruta laminada
Chocolate quente

Bar aberto incluído até à 1:00

Da 1:00 às 3:00 o bar estará aberto ao consumo.

Menu sujeito a alterações sem aviso prévio

31
DEZ

Take a chance on me!

GRAND BALLROOM

450€ por pessoa com bebidas selecionadas

WELCOME DRINK | FOYER GRAND BALLROOM | 18:30

Canapés

Foie gras com pain d'épices
Tártaro de Rubia Galega, mostardas e
chipotle
Tarte de camarão Obsiblu, yuzu e kizami
Batatas bravas, moriles à la crème e enguia
fumada
Tempura de abacate, mel de cana e
togarashi

JANTAR 19:30

Entrada

Tártaro de atum, maracujá, emulsão de
mexilhão, chawanmushi e glaze de soja
Veuve Clicquot Brut Yellow Label

Peixe

Cherne, ravioli de lavagante,
limão confit e caviar
Taboadella Villae Branco

Limpa-palato

Limoncello

Carne

Filete maturado, milhos,
trufa melanosporum, carabineiro,
cogumelos e jus
Trufa Negra

Sobremesa

Yuzu, lima, limão, hortelã e chocolate branco
Boal Colheita 96, Justinos
Chá, café e petits fours

MENU VEGETARIANO

Ovo dourado, cogumelos, azeite de
chalotas, alho-francês crocante
Veuve Clicquot Brut Yellow Label

Tortellini, praliné de couve-flor e salsa
Taboadella Villae Branco

Limpa-palato
Limoncello

Risotto Acquerello, balsâmico branco, trufa
melanosporum, jus vegetal
Trufa Negra

Sobremesa

Limão, coco, manga e hortelã
Boal Colheita 96, Justinos
Chá, café e petits fours

CEIA

Canja
Creme de espargos
Tábua e queijos nacionais e internacionais,
compotas e frutas em calda
Seleção de pães e charcutaria
Mini hambúrgueres de picanha
Mini hot dog de camarão e trufa
Mini pregos em bolo do caco com manteiga
de alho
Camarão cozido
Buffet de sobremesas
Fruta laminada
Cacau quente

31
DEZ

Lay all your love on me

JACARANDÁ - THE RESERVE

750€ por pessoa com bebidas selecionadas

WELCOME DRINK | JACARANDÁ | 18:30

Canapés

Camarão Obsiblue e sabayon de algas
Foie gras Rocher
Cone de atum picante
Brandade, caviar e nata azeda
Tartelete de cogumelos e trufa

JANTAR 19:30

Amuse-bouche

Toro de atum, chawan mushi, maracujá e ostra

Entrada

Gamba vermelha do Algarve, caranguejo real, ajo blanco, caviar, pérolas de tomate nitro
Billecart-Salmon Rosé

Peixe

Robalo, carabineiro, puré de limão, alho fermentado, algas, emulsão e lingote de caviar
Casa Ferreirinha, Antónia Adelaide Ferreira

Limpa-palato

Limonada

Carne

Wagyu A5, trufa branca, moriles, tártaro de Rubia Galega maturada, espargos e molho bearnês
Quinta da Boavista Vinha do Oratório

Sobremesa

Amêndoa, baunilha, yuzu, bergamota, hortelã e chocolate branco
Frasqueira Boal 76

Chá, café e petits fours

OPÇÃO MENU VEGETARIANO

Amuse-bouche

Alface, nozes e yuzu

Beringela, amêndoa, maionese de soja, kimchi
Billecart-Salmon Rosé

Tortellini, beterraba, couve-flor, pinhões, jus vegetal
Casa Ferreirinha, Antónia Adelaide Ferreira

Limpa-palato

Limonada

Arroz, trufa branca, alho negro e cogumelos
Quinta da Boavista Vinha do Oratório

Sobremesa

Limão, coco, manga e hortelã
Frasqueira Boal 76

Chá, café e petits four

CEIA

Creme de espargos com trufa
Tábua de queijos internacionais, compotas e frutas confitadas
Seleção de pães e charcutaria Joselito
Camarão cozido, sapateira, lavagante e ostras
Sushi e sashimi
Hot dog de lavagante, maionese de trufa e caviar
Mini hambúrgueres de picanha
Mini pregos de Rubia galega em bolo do caco com manteiga de alho
Buffet de sobremesas
Estação de gelados
Fruta laminada

31
DEZ

Super Trouper

GALÁXIA SKYFOOD

925€ por pessoa com bebidas selecionadas

WELCOME DRINK | GALÁXIA | 18:30

Canapés

Camarão Obsiblu e sabayon de algas
Foie gras Rocher
Cone de atum picante
Brandade, caviar e nata azeda
Tartelete de cogumelos e trufa

JANTAR 19:30

Amuse-bouche

Toro de atum, chawan mushi, maracujá e ostra

Entrada

Gamba vermelha do Algarve, caranguejo real, ajo blanco, caviar, pérolas de tomate nítro
Pol Roger Rosé

Peixe

Robalo, carabineiro, puré de limão, alho fermentado, algas, emulsão e lingote de caviar
Coche

Limpa-palato

Limonada

Carne

Wagyu A5, trufa branca, moriles, tártaro de Rubia Galega maturada, espargos e molho bearnês
Casa Ferreirinha Reserva Especial

Sobremesa

Amêndoa, baunilha, yuzu, bergamota, hortelã e chocolate branco
Frasqueira Boal 76

Chá, café e petits fours

OPÇÃO MENU VEGETARIANO

Amuse-bouche

Alface, nozes e yuzu

Beringela, amêndoa, maionese de soja, kimchi
Pol Roger Rosé

Tortellini, beterraba, couve-flor, pinhões, jus vegetal
Coche

Limpa-palato

Limonada

Arroz, trufa branca, alho negro e cogumelos
Casa Ferreirinha Reserva Especial

Sobremesa

Limão, coco, manga e hortelã
Frasqueira Boal 76

Chá, café e petits fours

CEIA

Creme de espargos com trufa
Tábua de queijos internacionais, compotas e frutas confitadas
Seleção de pães e charcutaria Joselito
Camarão cozido, sapateira, lavagante e ostras
Sushi e sashimi
Hot dog de lavagante, maionese de trufa e caviar
Mini hambúrgueres de picanha
Mini pregos de Rubia galega em bolo do caco com manteiga de alho
Buffet de sobremesas
Station de gelados com azoto
Fruta laminada
Cacau quente



20

31
DEZ

Jantar de Gala de Fim de Ano

RESTAURANTE TERREIRO

225€ por pessoa
com bebidas selecionadas

WELCOME DRINK 19:30

Canapés

Gamba, ponzu, maracujá

Cone de atum picante

Tacos de mendinha e pickle de cebola

Croquete de pato e puré de tangerina

Melancia prensada com soja

JANTAR 20:15

Couvert

Pão artesanal, manteigas caseiras

Entrada

Lagostins, gyosa de rabo de boi,
cogumelos caramelizados e consommé de lagostim

Champagne Tsarine

Peixe

Pregado, carabineiro, emulsão de bisque,
puré de limão e salicórnia

Antão Vaz da Malhadinha

Limpa-palato

Maçã verde

Carne

Filete Black Angus, pastilha de mendinha trufada, chimichurri,
pickle de mostarda e puré de cebola assada
Dona Maria Touriga Nacional, Petit Verdot

Sobremesa

Framboesa, champanhe e pistácio
Blandys Boal 10 anos

Chá, café e petits fours

CEIA

Canja e creme de espargos

Tábua e queijos nacionais e internacionais, compotas e frutas
em calda

Seleção de pães e charcutaria

Empadas de galinha

Mini Hambúrgueres de picanha

Mini pregos em bolo do caco com manteiga de alho

Camarão cozido

Buffet de sobremesas

Fruta laminada

Cacau quente



24

01
JAN

Brunch Ano Novo

ORCHIDACEAE
ATELIER

65€ por pessoa
com bebidas selecionadas

SOPA

Aveludado de galinha
Creme de cenoura e croûtons de pão

SELEÇÃO SALADAS E ENTRADAS

Seleção de saladas simples: alfaces, tomate cereja, pepino, cenoura, beterraba, pimentos assados
Seleção de molhos e vinagretes
Salada de camarão, lima e espargos
Salmão fumado com bagels
Salada de rúcula, queijo cabra e frutos secos
Empadas
Salada de legumes assados
Cuscuz, camarão e chouriço de bolota
Hummus e baba ganoush com pão pita
Sapateira
Espargos, salmão fumado e vinagrete de citrinos
Tábua de queijos nacionais e internacionais
Tostas, crackers e frutos secos
Seleção de charcutaria
Cesto de pães variados, incluindo pão sem glúten

ESTAÇÃO DE PIZZAS

PRATOS PRINCIPAIS

Filete com molho de cogumelos
Bacalhau com crosta de tomate seco
Legumes Salteados
Chipolata
Batata assada
Arroz passas e pinhões
Ovos mexidos, omeletes, bacon, salsichas com tomilho, cogumelos salteados, espargos grelhados

VEGETARIANO

Hamburger de grão e especiarias em brioche de batata-doce

CARVING STATION

Picanha com manteiga de alho

SELEÇÃO VIENNOISERIE

Chausson de maçã, pastéis de nata, croissant, pão de chocolate, caracol de sultanas

SOBREMESAS

Waffles com compotas
Crumble de pêra
Bolo de requijão
Clafoutis de framboesa
Tarte Tatin

BEBIDAS

Vinho Seleção Savoy Signature, cervejas & sidra, refrigerantes, águas minerais com e sem gás, café e chá



THE
RESERVE

Exclusive Boutique Hotel

—
SAVOY *signature*



O extraordinário
transforma-se em
fenomenal.

Exclusivamente seu.

Nova abertura!