



SAVOY PALACE

SAVOY *signature*

MAMMA MIA

# Dancing Queen

30.12.2023

Grand Ballroom

**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 mozarela, 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  
Mendiantes 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.