



SAVOY PALACE

SAVOY *signature*

MAMMA MIA

Take a chance on me!

31.12.2023

Grand Ballroom

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, milho, 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