



GARDENS

—  
SAVOY *signature*

**Buffet de Réveillon  
New Year's Buffet  
31.12.2023**

**189€** por pessoa | per person

Bebidas incluídas: água mineral, refrigerantes, Colombo branco e tinto, cerveja e café  
Drinks included: mineral water, soft drinks, Colombo white and red wine, beer and coffee

## FRIOS

Saladas simples e compostas servidas com variedade de molhos

e condimentos

Espelho de escalope de lagosta

Terrina de queijo com presunto curado

Tártaro de marisco

Camarão ao natural e terrina de abacate

Salmão fumado com salada de pepino e molho de rábano

Salada de beterraba e citrinos

Salada de espargos com ovo

## SOPAS

Creme de cogumelos seta com azeite trufado

Aveludado de frango com fragância de moscatel

## PRATOS QUENTES

Escalopes de salmão com molho champagne e mostarda

Lombo de vitela recheado com ameixa

Pá de porco assada com maçã

Batata assada com ervas aromáticas e alho

Arroz de caril e açafrão

## LIVE STATION

Lombo de vaca à wellington

Febras de porco com molho barbecue

Naco de atum com redução de molho balsâmico

Courgete e espargos grelhados com molho de manteiga

## SOBREMESA

Seleção de sobremesas do chef

Tábua de queijos com compotas e frutos secos

Estação de gelados com variedade de coberturas quentes e frias

## COLD DISHES

Simple and mixed salads served with a variety of dressings and condiments

Lobster escalope mirror

Cheese terrine with cured ham

Seafood tartar

Prawns and avocado terrine

Smoked salmon with cucumber salad and cranberry sauce

Beetroot and citrus salad

Asparagus salad with egg

## SOUPS

Cream of seta mushrooms with truffled olive oil

Chicken velvety with muscatel fragrance

## HOT DISHES

Salmon escalopes with champagne and mustard sauce

Veal loin stuffed with plums

Roasted pork shoulder with apple

Roast potato with herbs and garlic

Curry and saffron rice

## LIVE STATION

Beef sirloin wellington style

Pork loin with barbecue sauce

Tuna steak with balsamic sauce reduction

Grilled courgette and asparagus with butter sauce

## DESSERT

Selection of chef's desserts

Cheese board with jams and dried fruits

Ice cream station with a variety of hot and cold toppings

*Culinarium*  
RESTAURANT

2024

31.12.2023

Jantar de Ano Novo  
New Year's Dinner

199€

por pessoa | per person

Bebidas incluídas: água mineral, refrigerantes, Colombo branco e tinto, cerveja e café  
*Drinks included: mineral water, soft drinks, Colombo white and red wine, beer and coffee*



Variedade de pão  
Sortido de manteigas aromatizadas  
*Variety of bread*  
*Assortment of flavoured butters*

### **AMUSE-BOUCHE**

Croquete de feijão-frade  
Molho de lima  
*Black-eyed peas croquet*  
*Lime sauce*

### **ENTRADA | STARTER**

Ceviche de pargo com coco e gengibre  
*Sea bream ceviche with coconut and ginger*

### **PEIXE | FISH**

Salmão em massa folhada  
Flan de abóbora  
Molho pesto  
*Salmon in puff pastry*  
*Pumpkin fan*  
*Pesto sauce*

### **TIRA-GOSTO | PALATE**

Sorvete de manga  
*Mango sorbet*

### **CARNE | MEAT**

Duo de peru confitado  
Arroz carolino e ervas finas aromatizadas  
Legumes glaceados  
*Turkey duo confited*  
*Carolino rice and fine herbs*  
*Glazed vegetables*

### **SOBREMESA | DESSERT**

Crumble de maçã e castanhas com coulis de frutos vermelhos  
*Apple crumble and chestnuts with red fruit coulis*  
*Ou//Or*  
Fruta laminada  
*Sliced fruits*  
*Ou//Or*  
Misto de gelados  
*Ice cream mix*