



ROYAL  
SAVOY

25.12.2023

# Christmas Lunch Buffet

## *Saladas*

Polvo glaciado em teriyaki, abacaxi fumado em paprica  
Barriga de leitão assada em sweet chili, couve roxa, passas  
Feijão verde, azeitonas pretas, ovo cozido, pimentos  
confitados, rebentos de soja, vinagrete de sésamo e soja  
Pérola de couscous, romãs, beringela, agrião, queijo  
mozzarella de búfala, redução de balsâmico, mel e pesto  
Cascata de camarão  
Seleção de peixes fumados  
Variedade de carnes frias  
Alfaces, tomate, cebola roxa, pepino, pimentos, rabanetes,  
cornichons, tomate-cherry confitado, alcaparras, croûtons,  
ovo cozido  
Vinagrete de mel e balsâmico,  
molho de iogurte e pepino

## *Sopa*

Aveludado de aipo aromatizado  
com Moscatel de Setúbal,  
manjeriço e fio de azeite gourmet

## *Estação da Chef*

Salmão coulibiac  
Peito de peru assado recheado com salva,  
cebola e castanha  
Molho de arandos  
Molho tradicional inglês de pão

## *Quentes*

Robalo confitado em azeite, espinafres salteados,  
molho de champanhe  
Picanha assada, molho de cerveja preta  
Filete de porco, ameixas glaciados, molho de vinho  
Madeira  
Batata fondant  
Arroz basmati em aroma de lúcia-lima  
Chana massala de grão-de-bico, abóbora e coentros  
Ragoût de cogumelos e massa fusilli  
Cherovias assadas  
Couve de Bruxelas  
Ervilhas e chalotas salteadas

## *Sobremesa*

Tronco natalício  
Bolo de cenoura recheado com  
ganache  
Cheesecake de Nutella  
Tarte de limão merengada  
Semifrio de mel de cana  
Crepes com banana, molho de  
chocolate  
Fruta laminada  
Seleção de queijos

Café ou chá & petits fours

## *Aperitivo*

Espumante Montanha  
Reserva Brut  
*Vinho branco*  
Royal Savoy selection  
*Vinho tinto*  
Royal Savoy selection  
*Vinho sobremesa*  
Madeira wine, Bual, 5 years

**70€**

por pessoa

Condições especiais para membros  
Savoy Signature Vacation Club  
members