01.01.2025

Jantar Buffet de Ano Novo

SALADAS
Salmão em gravlax, rúcula e iogurte
Marisco com molho cocktail
Salada Caesar de frango
Salada picante de bife Thai: pepino, abacate, tomate-cereja e cebola roxa
Batata, maionese, pickles e bacon tostado
Edamame, cogumelos e húmus

Pirâmide de camarão
Salmão fumado, frutti del cappero, iogurte e lima

Mescla de alfaces, pepino, tomate, cenoura, pimentos,
cebola roxa, pickles, gomos de lima, alcaparras
Vinagrete, maionese,
molho cocktail, molho remoulade,
molho tártaro

SOPA
Sopa parmentier de açafrão,
mousse de requeijão

ESTAÇÃO DA CHEF
Bife Wellington
Molho Rossini
Molho périgourdine

QUENTES
Bodião assado com batata-doce e azeite de coentros
Robalo com meunière de lapas
Medalhões de porco, molho de maçã
Ragoût de cogumelos e beringela
Batatinhas salteadas com azeite de ervas e alho
Arroz de segurelha
Legumes salteados

SOBREMESA
Bolo de bolacha
Charlotte de chocolate
Torta de formigueiro com ganache de coco
Cheesecake de manga
Tarte de nata
Pudim de laranja
Semifrio tropical
Fruta laminada
Seleção de queijos e frutos secos

Petit fours
Café ou chá

APERITIVO
Espumante Montanha
Reserva Brut
VINHO BRANCO
Seleção Royal Savoy
VINHO TINTO
Seleção Royal Savoy
VINHO SOBREMESA
Madeira wine, Bual 5 anos

63€
por pessoa
Condições especiais para membros
Savoy Signature Vacation Club