



# Bem-vindo ao seu Natal à beira-mar com tudo incluído.

Viva o descanso,  
a diversão em família  
e as memórias cheias de sol.



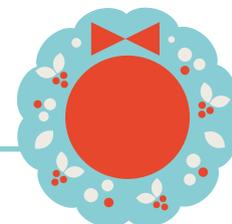
[savoysignature.com/calhetabeachhotel](https://savoysignature.com/calhetabeachhotel)

SAVOY *signature*

**24 DEZ**

## Jantar Especial Natal

Buffet  
139€ por pessoa



**25 DEZ**

## Almoço Especial Natal

Restaurante Onda Azul  
42€ por pessoa  
com opção vegetariano



**31 DEZ**

## Jantar Especial Ano Novo

Buffet  
198€ por pessoa



# Programa Natal 2024



## **Mona Kid's Club**

Em funcionamento todos os dias entre às 10h00 – 13h00 e 14h00– 18h00

## **Segunda, 2 de dezembro**

20:30 Iluminação e decorações de natal na vila da Calheta – Acender das luzes

## **Sexta, 6 de dezembro**

20:30 Concerto de Natal pela Orquestra Clássica da Madeira – Prazeres\*  
\*reserve com a nossa equipa de Receção

## **Domingo, 15 de dezembro**

10:00 – 17:00 acompanhe o programa especial de atividades, junto a nossa equipa

20:30 Visita ao Funchal para admirar a iluminação de Natal\*  
\*reserve com a nossa equipa de Receção

## **Quarta, 18 de dezembro**

10:00 – 17:00 acompanhe o programa especial de atividades, junto a nossa equipa

17:30 “Lapinha” tradicional Madeirense\*  
\*Encontre-nos na receção

18:00 Jantar buffet no **Restaurante Calheta** – Buffet Madeirense  
Restaurantes à la carte também disponíveis, mediante reserva

20:30 Visita ao Funchal para admirar a iluminação de Natal\*  
\*reserve com a nossa equipa de Receção

## **Sexta, 20 de dezembro**

10:00 – 17:00 acompanhe o programa especial de atividades, junto a nossa equipa

16:00 Tradições da Madeira – Nikita Workshop no **Pôr do sol** ou **Rabaçal Cocktail Bar**

17:30 Manager's cocktail

18:00 Jantar buffet no **Restaurante Calheta** – Buffet Oriental  
Restaurantes à la carte também disponíveis, mediante reserva

20:30 Visita ao Funchal para admirar a iluminação de Natal\*  
\*reserve com a nossa equipa de Receção

20:30 Disfrute da boa seleção musical ao vivo, no **Pôr do sol** ou **Rabaçal Cocktail Bar**

21:00 Bingo de Natal

## **Sábado, 21 de dezembro**

10:00 – 17:00 acompanhe o programa especial de atividades, junto a nossa equipa

18:00 Jantar buffet no **Restaurante Calheta** – Buffet Brasileiro  
Restaurantes à la carte também disponíveis, mediante reserva

20:30 Disfrute da boa seleção musical ao vivo, no **bar Pôr do Sol** ou **bar Rabaçal**

21:00 Sweet Dancers – show de dança

## **Domingo, 22 de dezembro**

10:00 – 17:00 acompanhe o programa especial de atividades, junto a nossa equipa

18:00 Jantar buffet no **Restaurante Calheta** – Buffet Italiano  
Restaurantes à la carte também disponíveis, mediante reserva

20:30 Disfrute da boa seleção musical ao vivo, no **bar Pôr do Sol** ou **bar Rabaçal**

20:30 Visita ao Funchal para admirar a iluminação de Natal\*  
\*reserve com a nossa equipa de Receção

## **Terça-feira, 24 de dezembro**

12:00 Tradições da Madeira – Workshop de poncha

15:00 Tradições da Madeira – Confeção de broas de mel

18:00 Cocktail de Natal no **Rabaçal Cocktail Bar**

18:30 Especial buffet de Natal no **Restaurante Calheta**

20:00 Encontro com o Pai Natal\*  
\*Ponto de encontro no bar “Rabaçal”

20:30 Disfrute da boa seleção musical ao vivo, especial natal, no **bar Pôr do Sol** ou **bar Rabaçal**

21:00 Quarteto de Natal – show de Natal



## **Quarta-feira, 25 de dezembro**

11:00 Arranjos florais – especial Natal

12:00 Tradições da Madeira – prova de licores

13:00 Almoço especial de Natal no **Restaurante Calheta**

14:00 Tempo em família – tarde de cinema

15:00 Caixa mistério – especial Natal

18:00 Jantar buffet no **Restaurante Calheta** – Buffet madeirense  
Restaurantes à la carte também disponíveis, mediante reserva

20:30 Disfrute da boa seleção musical ao vivo, no **Pôr do Sol** ou **bar Rabaçal**

21:00 Music Quiz – especial Natal

## **Terça, 31 de dezembro**

18:00 Cocktail de Ano Novo no **Rabaçal Cocktail Bar**

18:30 Jantar de Gala Especial Buffet de Ano Novo no **Restaurante Calheta**

19:30 Disfrute da boa seleção musical ao vivo, **Especial Ano Novo** no **Pôr do Sol** ou **bar Rabaçal**

22:00 Partidas para o Funchal para assistir ao espetáculo de fogo de artifício 2024/2025\*  
\*Ponto de encontro na receção

## **Quarta, 01 de Janeiro**

07:30 Para seu conforto, o pequeno almoço será servido até as 10:30 no **Restaurante Calheta**

13:00 Almoço Especial de Ano Novo no **Restaurante Calheta**

Para mais informações diárias das atividades natalícias, consulte a nossa equipa de receção.



A direção do Hotel poderá ter que fazer alterações ao programa ou menus sem aviso prévio.

24  
DEZ

# Jantar Especial de Natal

## Buffet

139€ por pessoa



### SOPA

Creme de agrião com croutons

### FRIOS

Saladas simples

(tomate, pepino, cebola, alface, beterraba, cenoura)

Molhos diversos, pickles, azeitonas

### SALADAS COMPOSTAS

Salada de alface, legumes crocantes e vinagrete de citrinos

Salada de beterraba com laranja

Salada de batata com molho cremoso de requeijão, lima e cebolinho

Salada de frango assado com pesto de rúcula e tomate cherry assado

Salada de queijo feta, melancia e miolo de noz crocante

Niçoise de salmão

Salada de legumes glaceados com mel e chilli

Display de camarão

Espelho de peixes fumados



Display de carnes frias

Display de charcutaria

Display de presunto

### QUENTES

Lombinhos de bacalhau com azeite de ervas e alho

Bifinhos de atum à provençal

Cachaço de porco aromatizado com vinho e alho em baixa temperatura

Peito de frango à milanesa com maionese de alho fermentado

Arroz de mariscos

### ACOMPANHAMENTOS

Batata salteada com especiarias e ervas aromáticas

Arroz de manteiga

Misto de curgetes e beringelas

assadas

Legumes ao vapor

Batata paris com ragout de cogumelos

### VEGETARIANO

Pasta vegetariana gratinada

Hambúrguer de grão-de-bico

Trigo bulgur com cabeça de funcho, pimentos assados e e e ameixa

Gratinado de couve-flor com brócolos e batata doce

Ravioli de espinafres com molho mornay

### SHOWCOOKING

Medalhões de vaca

### SOBREMESAS

Panna cotta de citrinos

com frutos silvestres

Pudim de pão e passas

Gelatina de morango

Cheesecake de caramelo salgado

Tarte tatin de maçã

Bolo húmido de limão e mirtilos

Tronco de Natal

Profiteroles com creme de lima

Sortido de suspiros

Seleção de pastelaria francesa

Seleção de fruta laminada

Tábua de queijos

Mousse chocolate com ferrero rocher



### SOBREMESA QUENTE

Pão de ló

# Almoço Especial de Natal

## Restaurante Onda Azul

42€ por pessoa

### INCLUI:

Aperitivo e canapés à chegada

Espumante

Seleção de vinhos Calheta Beach branco, tinto e rosé, cerveja, refrigerantes, águas minerais

Café e digestivo

### ENTRADA

Creme de abóbora aromatizado com azeite de fava tonka

ou

Mescla de alfaces com legumes crocantes

e camarão com molho Marie Rose

### PRATO PRINCIPAL

Filetinhos de dourada grelhada, esmagada de batata doce com hortelã e legumes salteados

ou

Lombinhos de vitela marchand de vin, legumes salteados,

batata assada com especiarias e ervas aromáticas

### SOBREMESAS

Cheesecake de frutos vermelhos e caramelo salgado

ou

Salada de frutas exóticas

### MENU VEGETARIANO

#### ENTRADA

Creme de abóbora com emulsão de leite de coco e alho-francês frito

ou

Pera assada com requeijão e mel em mescla de alfaces

#### PRATO PRINCIPAL

Arroz malandrinho de tomate com legumes assados, rúcula e lascas de parmesão

ou

Cannellones de espinafres com mozzarella de búfala e frutos secos

#### SOBREMESAS

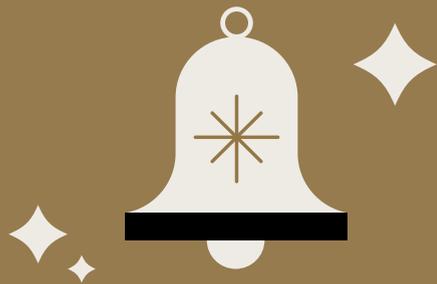
Cheesecake de maracujá

ou

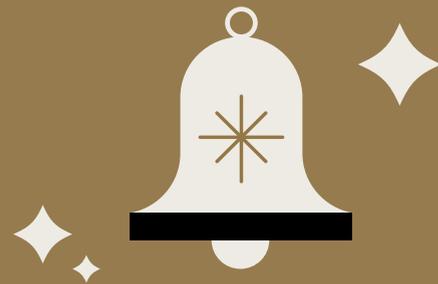
Frutas exóticas laminadas



25  
DEZ



31  
DEZ



## Jantar Especial Ano Novo Buffet

### SOPA

Velouté de batata com alho-francês  
e essência de raspa de trufa

### FRIOS

Saladas simples  
(tomate, pepino, cebola, alface,  
beterraba, cenoura)  
Molhos diversos, pickles, azeitonas

### SALADAS COMPOSTAS

Display de camarão e mexilhão  
Display de lagosta  
Display de carnes frias  
Display de charcutaria  
Espelho de terrinas de carne  
Display de presunto  
Display de peixes fumados com terrina  
de peixe  
Tosta brioche com foie gras e redução  
de Madeira  
Salada caprese  
Salada de atum marinado em soja com  
coentros e sementes de sésamo  
Tarte de abóbora assada com espinafres  
e queijo brie  
Salada Waldorf  
Salada de polvo de escabeche  
Salada de alface romana com  
tomate-cereja, abacate e vinagrete

### QUENTES

Lombinhos de peru com enchidos  
e frutos secos  
Perna de porco afiambrada com aroma  
e especiarias da Madeira  
Duo de espada e salmão, beurre blanc com  
filamentos de açafraão  
Massada de mariscos  
Arroz de pato com enchidos

### ACOMPANHAMENTOS

Arroz creole  
Arroz de segurelha  
Batata dauphinoise  
Legumes assados com fava tonka  
Tortellini de queijo à napolitana  
Nhoque de batata doce  
com especiarias e hortelã  
Brócolos com manteiga de amendoim  
Ravioli de espinafres com molho mornay

### VEGETARIANO

Rolinhos de legumes sweet chilli  
Stroganoff de beringela  
Legumes assados com tofu  
(pimentos, beringela,  
curgete e cenoura)  
Ravioli de espinafres com molho mornay

### SHOWCOOKING

Medalhões de vitela  
Filete de dourada com limão

### SOBREMESAS

Tarte day & night  
Bolo rei e bolo rainha  
Brownie de chocolate  
Pudim de maracujá regional  
Bolo húmido de cenoura e laranja  
Cheesecake de framboesas  
Gelatina tropical  
Tarte de natas  
Brigadeiros com flocos de ouro  
Bolo preto tradicional  
Mousse de morango  
Fonte de chocolate com fruta mista  
Seleção de pastelaria francesa  
Seleção de fruta laminada  
Tábua de queijos e enchidos

### SOBREMESA QUENTE

Strudel de maçã e noz pecan  
com molho de baunilha

198€ por pessoa