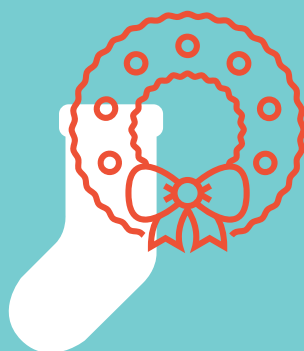




Bem-vindo ao seu Natal à beira-mar com tudo incluído.

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



savoysignature.com/calhetabeachhotel

SAVOY *signature*

24 DEZ

Jantar Especial Natal

Buffet
126€ por pessoa



25 DEZ

Almoço Especial Natal

Restaurante Onda Azul
38€ por pessoa



31 DEZ

Jantar Especial Ano Novo

Buffet
180€ por pessoa





Programa Natal 2023

Sexta, 8 de Dezembro

20:30 Iluminação e decorações de natal na vila da Calheta

Domingo, 17 de Dezembro

20:30 Visita ao Funchal para apreciar a iluminação de Natal

Quarta, 20 de Dezembro

16:00 Tradições da Madeira – Nikita Workshop
18:00 Buffet Madeirense
20:30 Live Music
Visita ao Funchal para apreciar a iluminação de Natal
21:00 Grupo Folclórico da Calheta

Sexta, 22 de Dezembro

17:30 Manager's cocktail
18:00 Buffet Oriental
20:30 Live Music
20:30 Visita ao Funchal para apreciar a iluminação de Natal
21:00 Bingo – especial Natal

Sábado, 23 de Dezembro

12:00 Tradições da Madeira – Workshop de Poncha
15:30 Tradições da Madeira – confecção de broas de mel
18:00 Buffet Brasileiro
20:30 Live Music
21:00 Sweet Dancers

Domingo, 24 de Dezembro

12:00 Jogo de Natal
15:00 Arranjos Florais – especial Natal
16:00 Music Quiz – especial Natal
18:00 Cocktail de Natal
18:30 Especial Buffet de Natal
20:00 Encontro com o Pai Natal – Ponto de encontro no bar “Rabaçal”
20:30 Live Music – especial Natal
21:00 Quarteto de Natal – Show de Natal

Segunda, 25 de Dezembro

11:00 Jogo de Natal
12:00 Tradições da Madeira – Prova de licores
14:00 Tempo em família – tarde de cinema
15:00 Caixa mistério – especial Natal
18:00 Buffet Mexicano
20:30 Live Music
21:00 Ballroom dance

Quarta, 27 de Dezembro

18:00 Buffet Madeirense
20:30 Visita ao Funchal para apreciar a iluminação de Natal

Quarta, 29 de Dezembro

18:00 Buffet Oriental
20:30 Visita ao Funchal para apreciar a iluminação de Natal

Domingo, 31 de Dezembro

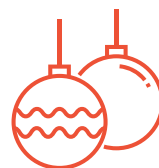
18:00 Cocktail do Ano Novo
18:30 Especial Buffet de Ano Novo
19:30 Live Music – especial fim de ano
22:00 Partida para o Funchal para assistir ao espetáculo de fogo de artifício 2023 – 2024 - Ponto de encontro na Recepção

Segunda, 01 de Janeiro

07:30 Para seu conforto, o pequeno almoço será servido até as 10:30

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

Feliz Natal e um
excelente
ano 2024!



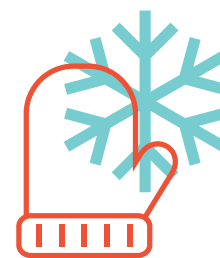
Este programa e menus apresentados estão sujeitos a alterações.
Para mais informações, por favor contacte a receção do hotel.

24
DEZ

Jantar Especial de Natal

Buffet

126€ por pessoa



SOPA

Creme de ervilhas com presunto

FRIOS

Saladas simples

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

Molhos diversos, pickles, azeitonas

SALADAS COMPOSTAS

Polvo de escabeche com ervas finas e batata

Requeijão com tomate e manjeriço

Salada de peito de frango com bacon

tostado e misto de alfaces

Salada de legumes assados

Salada alface romana c/ croutons de pão

e molho Caesar

Cocktail de Mariscos c/ ananás glaceado

Display de camarão

Display de carnes frias

Display de presunto

QUENTES

Filete de perca com molho creole

Lombinhos de bacalhau à Gomes de Sá

Perna de porco em vinha d'alhos em baixa temperatura

Poulet glaceado com limão e mel

Costeletas de borrego e molho de menta

ACOMPANHAMENTOS

Massa chinesa com soja e legumes mistos

Tortellini com cremoso de queijo

Batata salteada

Batata-doce assada

Arroz de segurelha

Legumes mistos ao vapor

VEGETARIANO

Hambúguer vegetariano

Cuscuz salteado com legumes e

frutos secos

Legumes assados

(pimentos, beringela, curgete e cenoura)

SHOWCOOKING

Filetinhos de dourada com limão

SOBREMESAS

Tarte de requeijão

Tarte day & night

Cheesecake de bolacha e banana

Bolo família

Panna cotta de mel de cana

Tronco de Natal

Gelatina de morango

Pudim de caramelo

Seleção de pastelaria francesa

Seleção de fruta laminada

Tábua de queijos

SOBREMESA QUENTE

Strudel de maçã com molho de baunilha

Almoço Especial de Natal

Restaurante Onda Azul

38€ 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 cogumelos salteados

ou

Cocktail de camarão com raspas de lima

e mescla de alfaces

PRATO PRINCIPAL

Filetinhos de dourada com batata-doce no forno

com alecrim e legumes frescos

ou

Lombinhos de porco em vinha d'alhos

com batata salteada e legumes

SOBREMESAS

Cheesecake de maracujá

ou

Frutas exóticas laminadas



25
DEZ

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



31
DEZ



Jantar Especial Ano Novo Buffet

SOPA

Creme de lagosta

FRIOS

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

Molhos diversos, pickles, azeitonas

SALADAS COMPOSTAS

Display de peixes fumados
Terrinas mistas de peixe
Terrinas de carne
Vol-au-vent de foie gras
Espetadinhas de mozzarella com
tomate-cereja
Quiche de abóbora com requeijão e nozes
Salada Niçoise de atum
Salada de batata com iogurte
e salmão fumado
Salada Waldoorf
Bombons de legumes
Espetadinhas de frango com mel
e amendoim
Display de camarão
Display de lagosta
Display de carnes frias
Display de presunto

QUENTES

Crocante de salmão com gengibre e soja
Filete de dourada com molho de alho
Espetadinhas de terra e mar
Lombinhos de borrego com ervas
aromáticas
Filetinhos de porco à alentejana
Arroz de pato com enchidos

ACOMPANHAMENTOS

Arroz selvagem
Ravioli à napolitana
Batata gratinada
Batata-doce assada com aroma
de mel e especiarias
Brócolos com manteiga de frutos
secos
Cenoura vichy com feijão verde

VEGETARIANO

Caril de grão de bico
Estufado de quinoa com legumes
Legumes assados
(pimentos, beringela, curgete e
cenoura)

SHOWCOOKING

Medalhões de filete de vaca

SOBREMESAS

Tarte de amêndoa
Tarte de natas
Bolo rei
Brownie de chocolate
Cheesecake de caramelo salgado
Pudim de maracujá
Panna cotta de frutos silvestres

SOBREMESA QUENTE

Strudel de maçã com molho
de baunilha

180€ por pessoa

