







25
DEZ

Jantar Buffet
de Natal









A Quadra Festiva no Royal Savoy

Bem-vindo ao hotel Royal Savoy!

Sentimo-nos honrados por escolher celebrar esta época festiva connosco.

Natal, Réveillon, Savoy — perfeita trilogia repleta de tradição e requinte, que se renova a cada ano que passa.

O Funchal veste-se de luz e de cor, logo no início de dezembro, para dar as boas-vindas à época Natalícia. As lojas apinhadas de gente e decoradas a preceito atraem pela habitual azáfama da época. As esplanadas fervilham repletas de forasteiros e locais. Cheiro a abeto e a pinheiro, cheiro às frutas da estação, que nesta altura do ano estão no auge do seu esplendor. O aroma é intenso e inconfundível, é o cheiro característico da Festa na Madeiral

As boas-vindas ao Ano Novo são marcadas pelo saltar das rolhas das garrafas de champanhe previamente arrefecidas. A luz dos multicoloridos fogos-de-artifício que se erguem imponentes do mar e das encostas, em perfeita sintonia cromática, anuncia a chegada do Ano Novo.

Celebre a magia da quadra natalícia!

No Royal Savoy os dias 24, 25, 26 e 31 de dezembro e 01 de janeiro são dias de festa. Fazendo jus à localização privilegiada do hotel, bem junto ao mar e a dois passos do centro da cidade, de frente para o deslumbrante anfiteatro da baía que, nesta época do ano, se apresenta profusamente iluminado, o nosso programa de festejos foi meticulosamente preparado a pensar em si.

Na Savoy Signature a quadra festiva é sempre sinónimo de muita festa e muita diversão, por isso recomendamos a reserva antecipada de mesa, a fim de evitar contratempos de última hora. Da nossa parte fica a garantia do nosso compromisso caraterizado pela excelência na arte de bem receber.



Royal Spa

1º piso | Terça a Sábado, das 10:00 às 19:00

O Royal Spa é um refúgio no nosso hotel, reforçado com uma série de instalações, incluindo salas de terapia e tratamentos, bem como hidromassagem. Desfrute do uso gratuito da sauna, banho turco, duche tropical, bem como da piscina interior aquecida e ginásio.

Delicie-se com os tratamentos de spa, garantindo a revitalização do seu corpo, mente e espírito! O Royal Spa conta com um serviço altamente profissional, cosméticos eco certificados e produtos de beleza 100% naturais, com ingredientes orgânicos. Uma inesquecível experiência de bem-estar!

Piscina interior e ginásio Rés-do-chão | Aberto das 07:00 às 20:00

Durante as Festividades Natalícias...

Restaurante Armada

Rés-do-chão | Jantar servido das 19:00 às 22:00

O nosso Restaurante Armada é o local perfeito para jantar durante as festas. Aqui pode desfrutar do melhor que tem a nossa gastronomia, saboreando os novos pratos apresentados no menu à la carte, bem como outras iguarias elaboradas pelos nossos Chefs. Delícias festivas e tentadoras à sua escolha.

O hotel Royal Savoy reserva-lhe um ambiente familiar e altamente personalizado, fruto de um empenho dedicado e atencioso por parte de toda a nossa equipa.

Na eventualidade de ter algum requisito dietético, queira por favor informar-nos para que a nossa Chef possa encontrar uma substituição adequada. Informamos que também temos disponíveis menus vegetarianos, sem glúten e para crianças.

Bar & Restaurante Neptunus

Piso 0 - Solário | Aberto das 10:00 às 22:00* *mediante condições climatéricas

São vários os motivos para nos visitar no Neptunus! Posicionados agradavelmente no nosso solário e de frente para o mar, com ampla vista sobre o Atlântico, neste conceito de cozinha, abordamos uma versão moderna da gastronomia mediterrânica, com foco em peixe fresco e especialidades de mariscos. Num ambiente descontraído à beira da piscina, saboreie uma ampla seleção de pratos regionais, smoothies, sumos e as melhores criações de cocktails, ideais para almoços leves e lanches durante o dia. Viva uma experiência gastronómica eco, com pratos criativos de peixe e marisco e desfrute da sua refeição em noites tipicamente amenas.

Para jantar, é necessário reservar a sua mesa. Por favor, contacte a receção.

Piano Bar

Rés-do-chão | Aberto das 18:00 às 00:00 Música ao vivo das 20:30 às 23:00

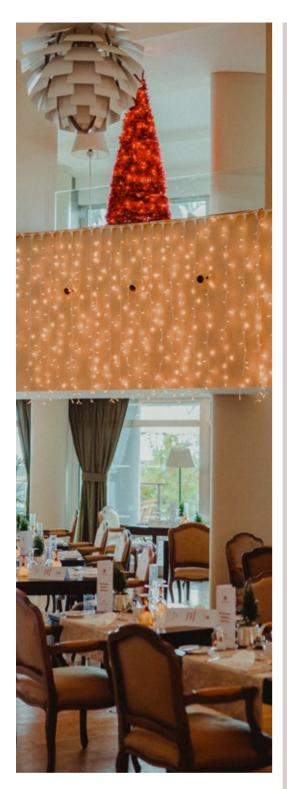
O elegante Piano Bar é ponto de encontro para um aperitivo, um cocktail ou um digestivo. Pela noite dentro poderá dançar ao som dos nossos músicos. À sua escolha terá uma variada lista de cocktails, fruto do talento e experiência da nossa equipa de bar.

Thatcher's Bar

8º piso | Aberto das 10:00 às 23:00

Happy Hour das 18:30 às 20:30 com música ao vivo

Temos o orgulho de oferecer uma ampla seleção de gins, incluindo não só marcas internacionais, mas também uma marca regional feita em destilarias locais, complementada por uma variedade de botânicos e tónicos para aquele G&T perfeito ou um delicioso cocktail de gin. Aprecie a sua bebida preferida ou uma bebida festiva e prove as saborosas tapas, desfrutando de uma fantástica vista sobre o Atlântico, o cenário perfeito para uma experiência inesquecível e uma bebida para recordar. As sessões de happy hour tornam-se ainda mais especiais com agradável música ao vivo.



Dê início às celebrações Natalícias

Véspera de Natal Terça, 24 de dezembro

Restaurante Armada

Rés-do-chão

PEQUENO-ALMOÇO BUFFET Servido das 07:30 às 10:30 Inicie o seu dia com um irresistível pequenoalmoço ao som de piano pelo André Sousa.

The Piano & Galley Lounge

Rés-do-chão | Servido às 19:00 JANTAR DE GALA "NOITE DE NATAL" FESTIM DE SABORES COM UM MENU REQUINTADO

Vamos oferecer-lhe uma inesquecível noite de Natal!

Saboreie um menu especial recheado de especialidades da época, enquanto aprecia os mais saudosos êxitos musicais desta quadra, ao som do piano interpretado por Jo Martins, de seguida, o Mystic Soul Trio, assegurará um ambiente animado com um repertório que com certeza o fará querer dançar. Completando o cenário, o Ensemble Vocal Voce Jubilo, apresentará as mais belas canções de Natal. Será uma noite memorável!

162€ por pessoa, incluindo aperitivo, vinhos seleção Premium Royal Savoy, digestivo, petit fours, café ou chá durante o jantar.

A reserva de mesa é obrigatória. Por favor, contacte a receção. Dress code: traje formal.

Toda a magia do Natal está aqui!

Dia de Natal Quarta, 25 de dezembro

Restaurante Armada

Rés-do-chão | Servido das 07:30 às 10:30

PEQUENO-ALMOÇO BUFFET

Bom Dia Pai Natal

Nesta manhã especial o pequeno-almoço será servido com espumante aos sons musicais de piano tocados pelo Jo Martins.

The Piano & Galley Lounge

Rés-do-chão | Servido às 13:00

ALMOÇO DE NATAL

Não falte ao nosso sumptuoso almoço buffet onde encontrará o expoente das especialidades da Chef com um toque natalício que, aliado à magia do som das mais bonitas melodias de saxofone por Rolando Faria, criará o cenário ideal para um inesquecível almoço de Natal.

74€ por pessoa, incluindo aperitivo, vinhos seleção Royal Savoy, digestivo, petit fours, café ou chá durante o almoço.

Para reservar a sua mesa, por favor contacte a receção.

Restaurante Armada

Rés-do-chão | Servido das 19:00 às 22:00

JANTAR BUFFET DE NATAL

Delicie-se com as especialidades dos nossos Chefs na mesa de buffet.

63€ por pessoa, incluindo aperitivo, vinhos seleção Royal Savoy, digestivo, petit fours, café ou chá durante o jantar

Para reservar a sua mesa, por favor contacte a receção.

Dress code: traje informal.

Piano Bar

Rés-do chão | Aberto das 18:00 às 00:00

Música ao vivo das 20:30 às 23:00 Após o jantar, venha saborear o seu cocktail favorito no Piano Bar, enquanto o talentoso duo musical, Sérgio Capelo & Marina Trindade é a garantia de uma noite animada com os melhores ritmos.

Primeira Oitava Quinta, 26 de dezembro

Restaurante Armada

Rés-do-chão | Servido das 07:30 às 10:30

PEQUENO-ALMOÇO BUFFET

Desfrute do seu pequeno-almoço ao som de piano pelo Fernando Lopez.



Restaurante Armada

Rés-do-chão | Servido das 19:00 às 22:00

JANTAR BOXING DAY

Para esta noite, a nossa Chef serve-lhe apenas o melhor.

Desfrute de um menu requintado num ambiente acolhedor, enriquecido por uma excelente seleção de vinhos portugueses ao jantar.

57€ por pessoa, incluindo aperitivo, vinhos seleção Royal Savoy, digestivo, petit fours, café ou chá durante o jantar

Para reservar a sua mesa, por favor contacte a receção.

Dress code: traje informal.

Piano Bar

Rés-do chão | Aberto das 18:00 às 00:00

Música ao vivo das 20:30 às 23:00 Inicie aqui a sua noite saboreando o nosso aperitivo do dia.

Para terminar a noite experimente o nosso digestivo, dançando ao som das mais belas melodias pelo talentoso saxofonista Basílio Sousa.

Fim de Ano, Terça, 31 de dezembro

Restaurante Armada

Rés-do-chão | Servido das 07:30 às 10:30

PEQUENO-ALMOÇO BUFFET

Desfrute do seu pequeno-almoço ao som de piano pelo Jo Martins.

The Piano & Galley Lounge

Rés-do-chão | Servido às 19:00

NOITE DE RÉVEILLON-GLITZ AND GLAMOUR

Um serão cheio de glamour que ficará para sempre na sua memória.

Preparámos um sumptuoso menu de gala com seis pratos, incluindo vinhos Premium Savoy. Ao piano estará Sérgio Capelo. Dê as boas-vindas ao Novo Ano com muita música e alegria, ao som do Kontraband, especialmente para a ocasião.

352€ por pessoa: Jantar de gala, incluindo aperitivo, vinhos Premium Savoy, café com petit fours, champanhe com canapés durante o espetáculo de fogo de artifício, no terraço exclusivo do 10º piso.

PLANO DE MESAS

A fim de criarmos um ambiente mais festivo, teremos mesas para 6 e mais pessoas.

A reserva de mesa é obrigatória. Por favor, contacte a receção. Dress code: traje informal (fato escuro).



Feliz Ano Novo. A festa continua!

O ambiente festivo também. Dance pela noite dentro. Os nossos talentosos músicos prometem muita animação, com um excelente repertório para todos os gostos.

ENTRADA PARA ASSISTIR AO FOGO DE ARTIFÍCIO Terraço, 10º piso.

O acesso ao nosso terraço exclusivo no 10º piso está disponível a partir das 23:30 para os hóspedes residentes que não participam no jantar de gala.

€60 por pessoa, incluindo o serviço de champanhe e canapés.

Para reservar, por favor contacte a receção.

Não se esqueça de ser feliz.

Bem-vindo ao
Novo Ano em
estilo! Comece
2025 da melhor
maneira possível.



Ano Novo Quarta, 01 de janeiro

Restaurante Armada

Rés-do-chão

PEQUENO-ALMOÇO BUFFET Servido das 07:30 às 11:00

'Bom Dia Ano Novol'

Desfrute de um relaxante pequeno-almoço, servido com espumante aos sons musicais de piano tocados pelo Jo Martins.

JANTAR BUFFET ANO NOVO Servido das 19:00 às 22:00

O nosso restaurante é o local perfeito para o primeiro jantar do ano.

Desfrute de deliciosas opções selecionadas do nosso buffet especial da Chef.

63€ por pessoa, incluindo aperitivo, vinhos seleção Royal Savoy, digestivo, petit fours, café ou chá durante o jantar

A reserva de mesa é obrigatória. Por favor, contacte a receção. Dress code: traje informal.

Piano Bar

Rés-do chão | Aberto das 18:00 às 00:00

Música ao vivo das 20:30 às 23:00 O elegante Piano Bar é o ponto de encontro para um aperitivo, um cocktail ou um digestivo. Nesta noite, o talentoso duo musical Sérgio Capelo & Cristina Barbosa é a garantia de uma noite animada com os melhores ritmos para dançar.

A família Savoy Signature deseja-lhe um ótimo e Feliz Natal, e um Ano Novo repleto de realizações e sucessos!

Este programa e menus apresentados estão sujeitos a alterações.

Para mais informações, por favor contacte a receção do hotel, ou marque '9' no telefone do seu quarto.



Noite de Natal Jantar de Gala

ENTRADAS

Vieiras lacadas, puré de batata-doce, chutney de tangerina, jus de lagosta, ikura, micro-ervas e frutos silvestres



SOPA

Cappuccino de castanhas, espuma de funcho e requeijão

PEIXE

Pargo assado, beterraba e batata gratinada, puré de espinafres, tomate-cereja, rabanete, emulsão de maracujá e coco, azeite de coentros

LIMPA-PALATO

Sorvete de tamarilo e hortelã

CARNE

Tornedó de novilho, risoto de cogumelos porcini e shimeji, cenoura baby caramelizada, molho Moscatel de Setúbal

SOBREMESA

Bavaroise de framboesa, marshmallow de lima, praliné de frutos secos, gelado de iogurte

Petit fours Café ou chá

APERITIVO: Espumante Montanha Reserva Brut VINHO BRANCO: Seleção Premium Royal Savoy VINHO TINTO: Seleção Premium Royal Savoy VINHO SOBREMESA: Vinho Madeira, Bual, 10 anos





Almoço Buffet de Natal

SALADAS

Atum tataki envolto em sésamo, rebentos de soja marinados

Vieiras, endívias, pêssego e rúcula em redução de citrinos

Supremo de frango grelhado, bulgur, abacaxi, molho de manga

Espargos grelhados, cogumelos, requeijão, nozes pecã, azeite de ervas

Lentilhas, tomate seco, tofu, azeitonas

Beterraba em escabeche com laranja e mel Pirâmide de camarão

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

SOPA

Creme de funcho e batata-doce, queijo feta

ESTAÇÃO DO CHEF

Peru assado com recheio natalício Molho do assado Molho de arandos Molho tradicional inglês de pão

OUENTES

Bacalhau assado com pimentos e cebola, tapenade de azeitonas
Robalo confitado, esparregado, molho vierge
Medalhões de vaca, molho de cogumelos
Perna de borrego assada, jus de borrego
Stir-fry de massa, legumes, tomate seco e pesto
Lasanha de espinafres, requeijão e pinhões
Batata assada em azeite, paprika e ervas finas
Arroz de açafrão e frutos secos
Cherovias assadas
Legumes da época salteados





Tronco de Natal
Croquembouche
Charlotte de maracujá
Torta de morango
Cheesecake americano com compota
de amora
Tarte frangipane de cerejas e Kirsch
Trilogia de chocolate
Panquecas de abóbora e Nutella
Fruta laminada
Seleção de queijos e frutos secos

Petit fours Café ou chá

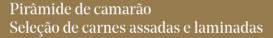
APERITIVO: Espumante Montanha Reserva Brut VINHO BRANCO: Seleção Royal Savoy VINHO TINTO: Seleção Royal Savoy VINHO SOBREMESA: Vinho Madeira, Bual, 5 anos



Jantar Buffet de Natal

SALADAS

Salmão, batata, maionese de caril, rúcula, nozes Mexilhão meia concha, molho gremolata Rosbife, espargos grelhados, queijo São Jorge, creme de mostarda Salada Waldorf, nozes pecan caramelizadas Quinoa, tofu, seitan e cogumelos caramelizados em molho BBQ Salada mediterrânea: tomate, azeitonas, queijo feta, pimentos, cebola roxa, yinagrete de orégãos



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

SOPA

Creme de tomate com azeite de manjericão, presunto desidratado

ESTAÇÃO DA CHEF

Lombo de porco recheado com castanhas e alheira Cremoso de mostarda Molho do assado Molho de arandos

QUENTES

Filete de espada, chutney de maracujá banana e citrinos Espadarte, molho de Pernod e funcho assado Pato assado com tangerina e mel Batata salteada, bacon, cebola e salsa Batata-doce com mel e aguardente Arroz pilaf Legumes assados



SOBREMESA

Tronco natalício Árvore de madalenas de pistachio Bolo Ferrero Rocher Tarte de Eggnog Pudim abade de Priscos Semifrio de chocolate branco e red velvet Cassata natalícia: vinho Madeira, frutas secas e cristalizadas 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: Vinho Madeira, Bual, 5 anos



Jantar Boxing Day



ENTRADAS

Aumônière de cogumelos, espinafres, chèvre cheese e nozes, salada de micro-ervas

SOPA

Sopa de peixe da nossa costa, tostas finas

CARNE

Supremo de pintada braseado com salva e tomilho, batata gratinada, espargos verdes, velouté de aves e mostarda

SOBREMESA

Pera bêbada em vinho Madeira, panna cotta de mascarpone, crumble de avelã

> Petit fours Café ou chá

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





Réveillon Jantar de Gala

ENTRADAS

Carabineiro, cannelloni de arroz venere de nori e camarão, gel de cenoura e gengibre, alho-francês, tomate-cereja, pepino, extrato de coentros, jus de carabineiro, salicórnia, broa de tinta de choco



Consommé, noisette de novilho, trufa, tuile de tomate

PEIXE

Salmonete braseado, risoto de lagosta e lima, maionese de beterraba, ikura, beurre blanc de ervilha

LIMPA-PALATO

Sorvete de champagne e maracujá

CARNE

Borrego de carré, sphère de borrego e foie gras, mil-folhas de batata-doce, nabo e cenoura baby, jus de borrego e menta

QUEIJO

Queijo chèvre com cinzas macerado em rum regional, compota de uva, framboesa, melba de bolo de mel

SOBREMESA

Doze badaladas de financier de chocolate, praliné de avelã, ganache de amora

> Petit fours Café ou chá

APERITIVO: Champanhe Pommery Brut Apanage VINHO BRANCO: Seleção Premium Royal Savoy VINHO TINTO: Seleção Premium Royal Savoy







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