

 SACCHARUM

Dê ainda mais sabor ao seu Natal e fim de ano

Chegue a 2024 com equilíbrio e quanto baste de doçura

SAVOY *signature*

24 DEZ

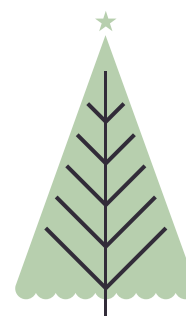


Jantar de Gala de Natal

Opção vegetariana disponível

146€ por pessoa

25 DEZ



Almoço Especial de Natal

desde 45€ por pessoa

25 DEZ

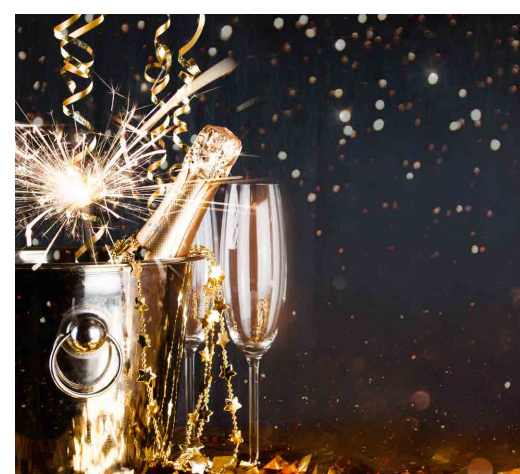
Jantar Especial de Natal



Buffet



50€ por pessoa



31 DEZ

Jantar de Gala de Fim de Ano

Sala Melaço
270€ por pessoa

Alambique
550€ por pessoa



Opção vegetariana disponível

01 JAN

Almoço de Ano Novo

desde 45€ por pessoa



24 DEZ

Menu de Crianças

desde 73€ por pessoa



Programa Natalício 2023



Sexta-feira, 8 de dezembro

- 19:00 Iluminação e decorações de Natal na vila da Calheta

Sexta-feira, 15 de dezembro

- 12:00 Tradições de Natal da Madeira no bar Rhum
16:30 Sessão de Cinema em família na Sala Arcos
20:30 Música ao vivo no Fly bar

Sábado, 16 de Dezembro

- 16:30 Sessão de Cinema em família na Sala Arcos
20:30 Música ao vivo no Fly Lounge Bar

Domingo, 17 de dezembro

- 11:30 Workshop de gastronomia local de iguarias natalícias
- Venha encontrar-nos na receção
16:30 Sessão de Cinema em família na Sala Arcos
17:30 Chá da tarde no Fly bar
Reserve com a nossa equipa de guest relations
20:30 Visita ao Funchal para apreciar iluminação de Natal
Reserve na receção
20:30 Música ao vivo no Fly Lounge Bar

Segunda-feira, 18 de dezembro

- 14:30 Aprenda os termos natalícios nas nossas aulas de português
15:30 "Christmas Pastry" Workshop. Venha aprender a confeccionar as tradicionais broas de mel de cana-de-açúcar com o nosso Chef.
- Venha encontrar-nos na receção
20:30 Música ao vivo no Fly Lounge Bar
21:30 Sessão de Cinema na Sala Arcos

Terça-feira, 19 de dezembro

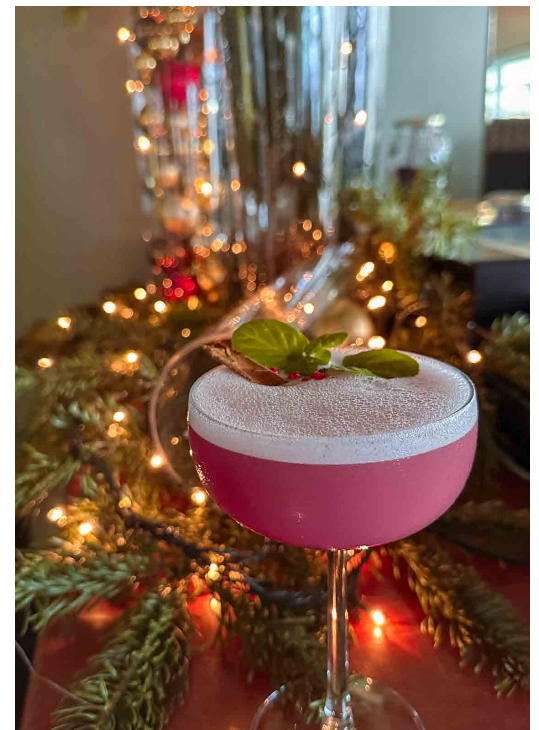
- 15:00 "Santa's Cocktail" Workshop, no bar Rhum – venha aprender a elaborar um cocktail natalício com a nossa equipa do bar
- Venha encontrar-nos na receção
16:30 Sessão de Cinema em família na Sala Arcos
20:30 Música ao vivo no Fly Lounge Bar

Quarta-feira, 20 de dezembro

- 17:00 "Noel mise-en-place" venha aprender com a nossa equipa de restaurante a arte de montar a mesa de Natal.
- Venha encontrar-nos na receção
18:00 Cocktail de boas-vindas natalícias com a nossa equipa no bar Rhum
20:00 Noite Madeirense - Atuação do Grupo Folclórico da Calheta no Restaurante Engenho
20:30 Visita ao Funchal para apreciar a iluminação de Natal
Reserve na receção
20:30 Música ao vivo no Fly Lounge Bar

Quinta-feira, 21 de dezembro

- 16:00 Workshop de Mixologia no Fly Bar. Venha aprender a fazer cocktails com a nossa equipa de bar
- Reserve na receção
19:30 Visita às tradicionais "lapinhas" no concelho da Calheta, Ponta de Sol, Ribeira Brava.
- Reserve na receção
20:30 Música ao vivo no Fly Lounge Bar
21:30 Sessão de Cinema na Sala Arcos



Sexta-feira, 22 de dezembro

- 12:00 Tradições de Natal da Madeira no bar Rhum
16:30 Sessão de Cinema em família na Sala Arcos
17:30 "Lapinha" tradicional Madeirense. Venha encontrar-nos na receção
20:30 Visita ao Funchal para apreciar a iluminação de Natal
- Reserve na receção
20:30 Música ao vivo no Fly Lounge Bar

Sábado, 23 de dezembro

- 16:30 Sessão de Cinema em família na Sala Arcos
17:30 Chá da tarde no Fly Lounge Bar
- Reserve com a nossa equipa de guest relations
20:30 Música ao vivo no Fly Lounge Bar
22:30 "Its Beginning To look like Christmas" com as Sweet Dancers no Fly Lounge Bar

Domingo, 24 de dezembro

- 16:00 Encontro das crianças com o Pai Natal na receção
18:30 Cocktail de Boas Festas na sala melação
19:00 Jantar de Gala na Sala Melação com música ao vivo
- Reserve com a nossa equipa de guest relations
Dress code: cocktail
Espetáculo de Canções "The Christmas" durante o jantar de gala
20:30 Christmas vibes no Fly Lounge Bar

Segunda-feira, 25 de dezembro

- 12:00 Almoço de Natal no Alambique
- Reserve com a nossa equipa de guest relations
16:30 Sessão de Cinema em família na Sala Arcos
18:30 Jantar buffet de Natal no Engenho
20:30 Música ao vivo no Fly Lounge Bar
22:15 Danças de Salão com os Dancing Stars no Fly Lounge Bar

Terça-feira, 26 de dezembro

- 16:30 Sessão de Cinema em família na Sala Arcos
- 17:00 "New Year mise-en-place" venha aprender com a nossa equipa de restaurante a arte de montar a mesa de fim de ano.
- Venha encontrar-nos na receção
- 20:30 Música ao vivo no Fly Lounge Bar

Quarta-feira, 27 de dezembro

- 18:00 Cocktail de boas-vindas com a nossa equipa no bar Rhum
- 20:00 Noite Madeirense - Atuação de Grupo Folclórico da Calheta no Restaurante Engenho
- 20:30 Visita ao Funchal para apreciar iluminação de Natal
- Reserve na receção
- 20:30 Música ao vivo no Fly Lounge Bar

Quinta-feira, 28 de dezembro

- 16:00 Workshop de Mixologia no Fly Bar. Venha aprender a fazer cocktails com a nossa equipa de bar
- Reserve na receção
- 20:30 Música ao vivo no Fly Lounge Bar
- 21:30 Sessão de Cinema na Sala Arcos

Sexta-feira, 29 de dezembro

- 12:00 Tradições de Natal da Madeira no bar Rhum
- 16:30 Sessão de Cinema em família na Sala Arcos
- 20:30 Visita ao Funchal para apreciar a iluminação de Natal
- Reserve na receção
- 20:30 Música ao vivo no Fly Lounge Bar

Sábado, 30 de dezembro

- 16:30 Sessão de Cinema em família na Sala Arcos
- 17:30 Chá da tarde no Fly Lounge Bar
- Reserve com a nossa equipa de guest relations
- 20:30 Música ao vivo no Fly Lounge Bar com Grumpies
- 22:30 Espetáculo de dança "Its Beginning To look like New Year" by Sweet Dancers no Fly Lounge Bar

Domingo, 31 de dezembro

- 18:30 Cocktail de Ano Novo na sala melão
- 19:00 Jantar de Gala na Sala Melão com música ao vivo
- Reserve com a nossa equipa de guest relations
Dress code: cocktail
- 19:00 Réveillon no restaurante Alambique
- Reserve com a nossa equipa de guest relations
- 22:00 Partida para o Funchal para assistir ao espetáculo pirotécnico Ano Novo 2024
- 04h00



22h00 - "New Year Party" no Fly Bar com o nosso DJ "Le Réveillon"

Segunda-feira, 1 de Janeiro de 2024

- 08:30 Para o seu conforto hoje o pequeno-almoço será servido das 08:30 às 11:30
- 13:00 Almoço de Ano Novo no Restaurante Alambique
- Reserve com a nossa equipa de guest relations
- 20:30 Música ao vivo no Fly Lounge Bar



Para mais informações diárias das atividades natalícias, consulte o info center e a nossa equipa de receção.

A direção do hotel poderá efetuar alterações ao programa sem aviso prévio.
Para mais informações, contacte a receção.

24
DEZ

Jantar de Gala de Natal

Cocktail

Cocktail de boas-vindas

Entrada

Terrina de foie gras, tarte de cebola roxa, figo macerado em vinho sercial e balsâmico

Sopa

Cappuccino de lagostim

Peixe

Robalo, cannoli de puré de aipo, caramelo de azeitona, beurre rouge e algas marinhas

Carne

Magret de pato, puré de castanhas e jus de ginja

Sobremesa

Bolo família, chocolate, caramelo e avelã

Bebidas durante o jantar

Vinhos seleção Saccharum, cerveja, refrigerantes, sumos e águas

Café e chá
& petits fours



146€
por pessoa

VEGETARIANO

Entrada

Cevada, brócolos, rebentos de beterraba, creme de coco e malagueta

Sopa

Creme de batata-doce, beringela e caril

Primeiro prato principal

Abóbora assada, lentilhas, tomate seco, óleo de laranja e açafraão

Segundo prato principal

Cannoli de aipo, ratatouille e verdes da horta do Chef

Sobremesa

Panna cotta de iogurte, manga e baunilha

Bebidas durante o jantar

Vinhos seleção Saccharum, cerveja, refrigerantes, sumos e águas

Café, chá
& petits fours

146€
por pessoa



MENU CRIANÇA

Sopa

Aveludado de brócolos

Peixe

Filete de robalo assado, puré de batata e micro-ervas

Carne

Perna de frango recheada com vegetais e arroz de jasmim

Sobremesa

Bolo família, chocolate e caramelo

Bebidas durante o jantar

Refrigerantes, sumos e águas

Petits fours

73€
por pessoa





**25
DEZ**

Especial Almoço de Natal

Entrada

Salada Niçoise com rosbife e folhado de avelã

Massa

Pappardelle verde com mariscos em soffritto de tomate

Peixe

Filete de pargo em crosta de batata e molho virgem

Carne

Peito de peru recheado, tarte tain de batata e abóbora com molho de vinho Madeira

Sobremesa

Ópera com frutos do bosque

Café &
Petit fours

45€

por pessoa
Menu 3 pratos:

entrada ou massa, peixe ou carne e sobremesa

54€

por pessoa
Menu 4 pratos:

entrada ou massa, peixe, carne e sobremesa

25
DEZ

Buffet de Natal

Saladas compostas

Ostras ao natural
Salmão marinado com aguardente de cana
Ceviche de peixe da costa com frutas da época
Cones com tártaro de novilho e guacamole
Presunto com maçãs assadas em vinho Madeira
Rosbife com chips de batata-doce e ketchup de beterraba
Ovos recheados com húmus de ervilha e chouriço crocante
Queijo fresco com frutos secos caramelizados
Tábua de peixes fumados e terrinas de peixe
Tábua de carnes frias assadas e patês
Tábua de queijos internacionais e nacionais
Tostas, bolachas, grissini e compotas

Saladas simples

Alfaces, cenoura, beterraba, pepino, cebola
Vinagrete, tártaro, cocktail, maionese, ketchup
Vinagre balsâmico, azeite extra virgem, flor de sal e orégãos
Pickles, azeitonas marinadas

Sopa

Canja de galinha
Creme de cogumelos e abóbora

Seleção quentes

Arroz à valenciana
Lombo de bacalhau à "Zé do Pipo"
Supremo de pintada grelhada
Bife Wellington

Guarnições

Inhame frito com mel de cana e canela
Batata nova assada no forno com alho, azeite e alecrim
Arroz Uncle Ben's de frutos secos
Seleção de vegetais da horta do Chef
Brócolos salteados em azeite de trufa
Strogonoff de cogumelos e espargos

Vegetariano

Pizza da horta do Chef
Hambúrguer de feijão
Moussaka vegetariana e molho de iogurte



Carving

Peru assado com molho de alperce

Sobremesa

Fruta laminada da época
Peças de fruta da época
Tronco de Natal
Panna cotta de abóbora
Bolo de cenoura, laranja e gengibre
Floresta negra
Bolo Madeira
Tarte de fruta da época
Tarte de chocolate e banana
Rabanadas típicas
Arroz doce
Leite-creme
Dueto de gelados

50€

por pessoa



31
DEZ

Jantar de Gala

//SALA MELAÇO//

Cocktail

Bebida de boas-vindas e seleção de canapés do Chef Raul Ferreira

Entrada

Gamba e lagosta, espuma de sangria de champanhe, sorvete de tangerina, puré de lima e ovas de salmão

Risoto

Risoto de açafrao, cogumelos e trufa preta

Peixe

Salmonete, puré de couve-flor, funcho grelhado e aioli de beterraba

Carne

Filete mignon de vitela, javali lacado em mel de rosmaninho, batata anna, escalope de foie gras e espargos verdes

Sobremesa

Framboesa, chocolate e pistácios

Bebidas durante o jantar

Vinhos seleção Saccharum, cerveja, refrigerantes, sumos e águas

Café, chá & petit fours

//MENU VEGETARIAN//

Cocktail

Welcome drink and canapé selection by Chef Raul Ferreira

Entrada

Salada quinoa crocante com vegetais e verdes da horta

Sopa

Cappuccino de espargos verdes e canelone de aipo

Pasta

Gratinado de massa com cogumelos, ervilha, sésamo crocante

Prato Principal

Almondegas de vegetais, molho e iogurte e páprica fumada

Sobremesa

Crème brûlée de amêndoa e fava tonka

Bebidas durante o jantar

Vinhos seleção Saccharum, cerveja, refrigerantes, sumos e águas

Coffee, tea & petits fours

270€ per person

//MENU KIDS//

Sopa

Cappuccino da horta do Chef

Peixe

Paupiette de cherne, batatas, brócolos

Carne

Croquete CR7 de picanha, batata-doce frita e mini legumes

Sobremesa

Framboesa, chocolate e pistácios

Bebidas durante o jantar

Refrigerantes, sumos e águas

Petit fours

135€ por pessoa



31
DEZ

ALAMBIQUE//

Cocktail

Bebida de boas-vindas e seleção de canapés do Chef Raul Ferreira

Amuse-Bouche

Ovo dourado, cogumelos, azeite de chalotas e trufa branca

Entrada

Veiras, praliné de couve-flor, nage e caviar Oscietra

Peixe

Cherne, ravioli de lavagante, puré de limão e molho de lagosta

Carne

Filete black angus, foie gras, polenta cremosa com pecorino, espargos e jus trufado

Sobremesa

Framboesa, chocolate e pistácios

Bebidas durante o jantar

Vinhos seleção Saccharum, cerveja, refrigerantes, sumos e águas

Café, chá & petit fours

// MENU VEGETARIANO//

Cocktail

Bebida de boas-vindas e seleção canapés by Chef Raul Ferreira

Entrada

Carpaccio de beterraba, rebentos da horta do Chef e trufas

Sopa

Sopa de legumes, cogumelos shiitake e noodles de arroz

Risoto

Risoto de abóbora, filamentos de açafraão, espargos e jus trufado

Prato principal

Cannelloni de vegetais, húmus de feijão, camada de sementes de mostarda e shiso

Sobremesa

Framboesa, chocolate e pistácios

Bebidas durante o jantar

Vinhos seleção Saccharum, cerveja, refrigerantes, sumos e águas

Café, chá & petit fours

550€

por pessoa

01
JAN

Almoço Ano Novo

Entrada

Tártaro de salmão Waldorf, molho de iogurte, mel e gengibre

Sopa

Caldo verde e presunto estaladiço

Prato principal

PEIXE

Esparguete à carbonara de camarão

CARNE

Supremo de pintada, tarte de cebola caramelizada

VEGETARIANO

Strogonoff de cogumelos e arroz de jasmim

Sobremesa

Tarte de banana e chocolate com gelado de caramelo e flor de sal

Café & Petit fours

45€

por pessoa

Menu 3 pratos:

entrada ou sopa, 1 prato principal e sobremesa

54€

por pessoa

Menu 4 pratos:

entrada ou sopa, 2 pratos principais e sobremesa

