



CALHETA BEACH

SAVOY signature

31.12.2024

Jantar Especial Ano Novo

Menu 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 de mostarda

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

ACOMPANHAMENTOS

Arroz creole
Arroz de segurelha
Batata dauphinoise
Legumes assados com fava tonka
Tortellini de queijo à napolitana
Gnocchi de batata doce com especiarias e hortelã
Brócolos com manteiga de amendoim

VEGETARIANO

Rolinhos de legumes sweet chilli
Strogonoff de beringela
Legumes assados com tofu (pimentos, beringela, curgete e cenoura)

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

Menu subject to changes
without prior notice