



ROYAL SAVOY

20.04

Easter Sunday Dinner Buffet

Jantar Buffet de Domingo de Páscoa

PIANO GALLEY | 19:00



69€

Per person | Por pessoa
With selected drinks | Com bebidas seleccionadas



For further information, please contact the reception
Para saber mais, contacte a receção

SALADS

Russian salad with crispy tuna tataki
Stuffed eggs with smoked salmon
Chicken, potatoes and curry mayonnaise
Roasted traditional charcuterie
and butter beans in vinaigrette
Roast beef, grilled peach, arugula
e orange vinaigrette
Quinoa, asparagus, mushrooms tofu and honey
mustard vinaigrette
Roasted pear, Danish blue, walnuts and watercress
Waldorf salad, crème fraîche and fennel
Coleslaw and mint

Shrimp au natural
Selection of cold meats
Selection of fish in gravlax and smoked fish

Lettuce mesclun, cucumber, tomato, carrots,
bell peppers, red onion, pickles, lime, capers
Vinaigrette, mayonnaise,
cocktail sauce, remoulade sauce, tartar sauce

SOUP

Velvety pumpkin and ginger soup,
drunken apple

SHOW COOKING

Roasted lambs leg
Mint jus
À l'ancienne mustard sauce

HOT BUFFET

Pork, artisanal beer sauce
Beef medallions, wild mushroom sauce
Grilled salmon, spinach
Seabream fish, roasted sweet potato,
onion and tomato
Savory rice
Puréed potatoes
Pumpkin and lentil curry
Yam glazed with sugarcane honey
Sautéed seasonal vegetables

DESSERT

Chocolate eggs, egg nests and almonds
in various textures
Carrot cake
Caramel and walnut cake
Easter folar
Strawberry cheesecake
Traditional cream tart
Chocolate trio semifreddo
Yoghurt pudding
Sliced fruits
Selection of cheeses

Coffee or tea
Petit fours

SALADAS

Salada Russa com tataki de atum crocante
Ovos recheados com salmão fumado
Frango, batata e maioneses de caril
Enchidos assados e feijão manteiga em escabeche
Roshife, pêssego grelhado, rúcula e vinagrete
de laranja
Quinoa, espargos, cogumelos, tofu e vinagrete
de mostarda e mel
Pera assada, danish blue, nozes e agrião
Salada Waldorf, crème fraîche e funcho
Coleslaw e hortelã

Camarão ao natural
Seleção de carnes frias
Seleção de peixes em gravlax e fumados

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

SOPA

Aveludado de abóbora e gengibre,
maça bêbada

SHOW COOKING

Perna de borrego assado
Jus de menta
Molho de mostarda à l'ancienne

BUFFET QUENTE

Porco, molho de cerveja artesanal
Medalhões de vaca, molho de cogumelos
silvestres
Salmão grelhado, espinafres
Dourada, batata doce, cebola e tomate assado
Arroz de segurelha
Puré de batata
Caril de abóbora e lentilhas
Inhame glaciado com mel de cana
Legumes da estação salteados

SOBREMESA

Ovos de chocolate, ninhos de ovos e amêndoas
em várias texturas
Bolo de cenoura
Bolo de caramelo e nozes
Folar da Páscoa
Cheesecake de morango
Tarte de natas
Semifrio de três chocolates
Pudim de iogurte
Fruta laminada
Seleção de queijos

Café ou chá
Petit fours