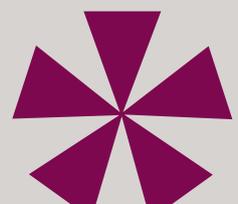




ROYAL SAVOY

Heritage Sea Resort

SAVOY *signature*



Menus de Natal

Grupos e Empresas



Menu I: 49€

Menu II: 56€

Buffet I: 50€

Buffet II: 57€

Incluído:

Bebida de boas-vindas

Bebidas durante a refeição: vinhos tinto e branco seleção Royal Savoy, cerveja, refrigerantes e águas

Café ou chá

Petit fours



MENU I

3 PRATOS

Entrada

Carpaccio de polvo, emulsão de vinagrete de maracujá e mel, maçã verde, salada de micro-ervas

ou

Cappuccino de castanha, espuma de requeijão

Prato principal

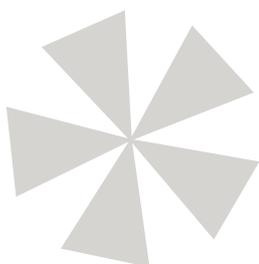
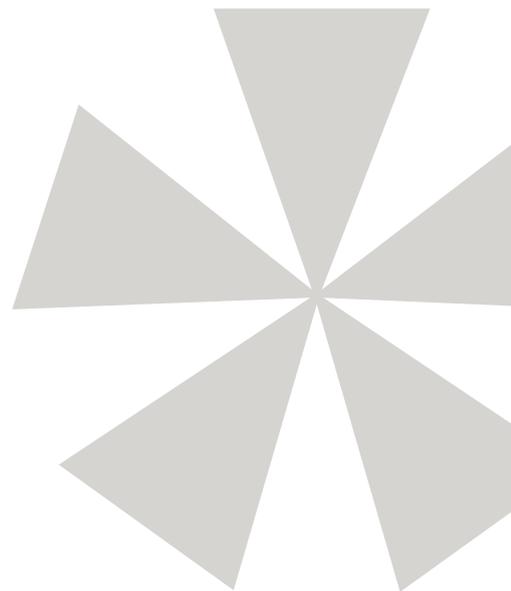
Bacalhau confitado, batata-doce gratinada, espargos, tomate-cereja, azeite de cebolinho

ou

Tornedó de novilho, molho de três pimentas, risoto de cogumelos shiitake e shimeji

Sobremesa

Brownie de chocolate, frutos vermelhos macerados, gelado de baunilha





MENU II

4 PRATOS

Sopa

Creme de funcho anisado, queijo de cabra e pimenta rosa

Entrada

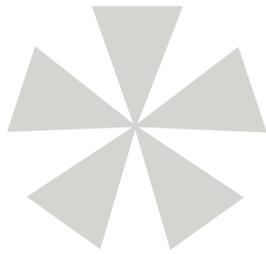
Camarão kataífi, chutney de manga, marshmallow de morango, salada de micro-ervas

Prato principal

Lombinho de borrego em crosta de ervas e mostarda, batata assada com paprika fumada, feijão-verde

Sobremesa

Cheesecake de Ferrero Rocher, groselhas



Buffet I

Saladas

Polvo em vinagrete

Figos glaceados com mel, presunto e abacaxi

Cuscuz, carne e legumes grelhados

Frango, milho doce, maionese e tomate-cereja

Inhame glaceado com mel e vinho Madeira, rúcula

Espelho de peixes fumados

Saladas simples: alface, tomate, cenoura, pepino

Molhos: vinagrete, maionese, cocktail, iogurte

Sopa

Creme de ervilha em aroma de hortelã, presunto crocante

Buffet quente

Filete de dourada grelhada, molho vierge

Bacalhau à lagareiro

Medalhões de bife, molho de cogumelos à la crème

Lombo de porco recheado com enchidos e castanhas

Guisado de grão-de-bico, espinafres e abóbora

Caril de batata assada com sementes de sésamo

Arroz de segurelha

Maçaroca com manteiga de alho

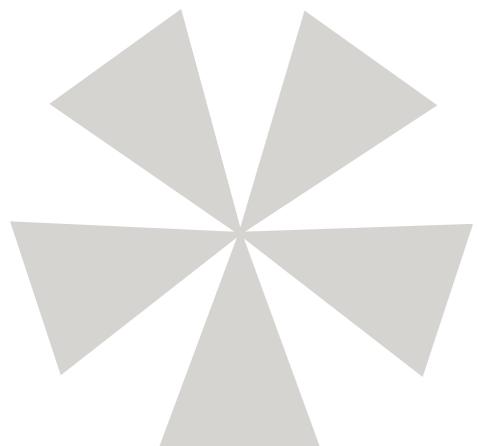
Legumes ao vapor

Sobremesas

Sobremesas natalícias

Tábua de queijos

Fruta laminada





Buffet II

Saladas

Atum com sésamo, espargos grelhados e agrião
Camarão, frutos tropicais e molho de manga
Thai de frango, brócolos e cuscuz oriental
Shiitake, rúcula, tofu e pesto
Salada Waldorf: maçã, aipo e nozes pecan
Batata assada, couve-roxa em vinagrete de gengibre

Roshife com cremoso de mostarda

Saladas simples: alfaces, tomate, cenoura, pepino
Molhos: vinagrete, maionese, cocktail, iogurte

Sopa

Sopa de tomate com azeite de manjeriçã

Show cooking

Espetada de carne à madeirense em manteiga de alho

Buffet quente

Filete de espada, banana e essência de maracujá
Bife de atum, compota de molho vilão
Filete de porco assado em vinha d'alho e batata nova
Peito de peru com enchidos, castanhas e salva
Esparregado de espinafres e pinhões
Batata-doce assada com mel de cana
Arroz de segurelha
Milho frito
Legumes salteados

Sobremesas

Sobremesas natalícias
Tábua de queijos
Fruta laminada



Condições especiais

As propostas apresentadas são válidas para um mínimo de:
15 pessoas (Menus)
40 pessoas (Buffet)

Os preços serão revistos, caso deseje os serviços para um número inferior aos mencionados.

Os digestivos poderão ser incluídos a pedido do cliente:
Suplemento de 9€ por pessoa, serviço de meia hora

De forma a otimizar os serviços e garantir a sua qualidade, o número final de participantes terá de ser confirmado até 3 dias antes do evento, sendo a base para faturação do serviço.

Todos os preços apresentados são por pessoa e incluem IVA à taxa legal em vigor.

Condições de pagamento

25% na confirmação e restante no final do evento;
Crianças até 2 anos: grátis; dos 3 aos 12 anos: 50%

Condições especiais de alojamento:

25% de desconto para estadia na noite do evento consoante disponibilidade.

O pedido de reserva deverá ser feito para:
reservations.royal@savoysignature.com

No momento da reserva, deverá ser mencionado o evento em questão.

