

25.12.2024

# Almoço Buffet de Natal



## **SALADAS**

Atum tataki envolto em sésamo, rebentos de soja  
marinados  
Vieiras, endívias, pêsego 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

## **QUENTES**

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 açafraão e frutos secos  
Cherovias assadas  
Legumes da época salteados



## **SOBREMESA**

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

**74€**

por pessoa

Condições especiais para membros  
Savoy Signature Vacation Club members

