



SAVOY PALACE

SAVOY *signature*

TIME
TO *007*
PARTY

JANTAR DE GALA

31.12
GRAND BALLROOM

Jantar Gala

€350

por pessoa

com bebidas selecionadas

WELCOME DRINK | FOYER GRAND BALLROOM | 18:30

Canapés

Brandade de bacalhau e molho aioli
Camarão em panko e coco
Foie gras Rocher
Cone de tártaro de atum e abacate
Empadinhas de cogumelos
Mini quiches de legumes e queijo Pecorino

Champanhe Tsarine Brut
Herdade do Rocim Branco
Herdade do Rocim Tinto
Seleção de bebidas

JANTAR

Entrada

Carabineiro, risotto de limão confitado e jus
Champagne Pommery Rosé

Peixe

Pargo, guanciale, lingot de caviar, molho pistou e espargos
Quinta Maria Izabel Vinha da Princesa

Limpa palato

Souflé gelado de tamarilho e champanhe

Carne

Tornedó Rossini, polenta cremosa com queijo pecorino Romano DOP, molho trufa preta
Quinta do Crasto Vinhas Velhas

Sobremesa

Coco, abacaxi, chocolate e banana
Boal Justinos Colheita 1996
Café e Petits fours

OPÇÃO MENU VEGETARIANO

1º prato

Beringela caramelizada nasu dengaku
Champanhe Pommery Rosé

2º prato

Tagliatelle, trufa, creme de soja e cèpes
Quinta Maria Izabel Vinha da Princesa

Limpa palato

Sorvete de tamarilho e champanhe

3º prato

Gnocchis de batata doce, abóbora Hokkaido assada,
puré de alho fermentado e cogumelos morilles
Filipa Pato Nossa Calcário Branco

Sobremesa

Chocolate, pineapple and coconut
Boal Justinos Colheita 1996

Bebidas durante o jantar

Vinhos, cerveja & sidra
Refrigerantes, sumos, águas com e sem gás,
Café e chá

MEIA NOITE

Champanhe Jacquesson 744 e passas
Bar aberto seleção Savoy Palace

CEIA

Canja e creme de espargos
Tábua e queijos nacionais e internacionais, compotas e frutas em calda
Seleção de pães e charcutaria
Empadas de galinha
Mini pregos em bolo do caco com manteiga de alho
Buffet de sobremesas
Camarão cozido
Fruta laminada
Chocolate quente