

TER
REI
RO

FOOD CULTURE+
EMOTIONS CONCEPT

MENUS
DE
GRUPO



Menu I / II

€35

Menu III / IV

€41

Menu V / VI

€49

Preços por pessoa

TODOS OS NOSSOS MENUS INCLUEM:

Bebidas durante a refeição: vinho branco e tinto Savoy Palace, cerveja, sumos e refrigerantes, águas com e sem gás, café/chá & petit fours + oferta licor da casa.

Dentinhos à mesa: carne vinha d'alhos, favas com enchidos, escabeche de atum.

Suplemento vinhos premium

€4 por pessoa

291 213 000

events.palace@savoysignature.com

MENU I

€35

Couvert

2 Variedades de pão artesanal, azeitonas e manteiga caseira

Venha o dentinho

Croquete de cozido panelo e mostarda Dijon

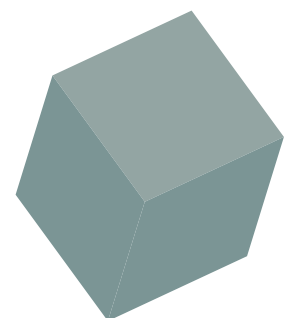
Pataniscas de bacalhau e camarão, maionese de alho, salsa e lima

Prato principal

Ventrecha de atum grelhada, molho virgem, batata-doce e espargos

Sobremesa

Mousse de chocolate, gelado de caramelo salgado e nozes



MENU II

€35

Couvert

2 Variedades de pão artesanal, azeitonas e manteiga caseira

Venha o dentinho

Croquetes de cozido panelo e mostarda Dijon

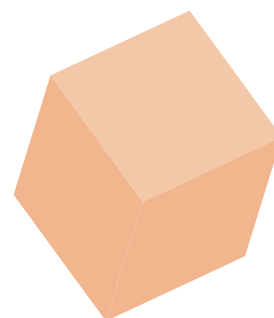
Asinhas de frango caramelizadas, gengibre e cebolo primavera

Prato principal

À Brás de pato, alheira e espargos

Sobremesa

O nosso bolo de bolacha e gelado de café



MENU III

€41

Couvert

2 Variedades de pão artesanal, azeitonas e manteiga caseira

Entrada

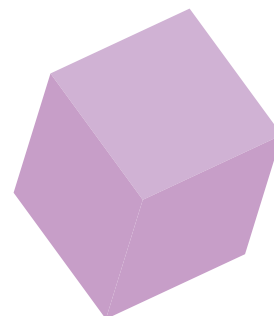
Carpaccio de polvo, gaspacho com tomate assado, pimentos padron e tostas finas com azeite e alho

Prato de peixe

Barriga de leitão crocante, batata-doce e vinagre de vinho Madeira

Sobremesa

Pudim Abade de Priscos e sorvete de tangerina



MENU IV

€41

Couvert

2 Variedades de pão artesanal, azeitonas e manteiga caseira

Entradas à mesa

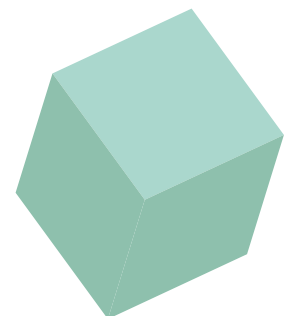
Bodião em polme de cerveja, maionese de alho fermentado, pickle de cebola e molho unagui

Prato principal

Polvo, kimuchi, batata doce e chouriço

Sobremesa

Bolo quente de chocolate, gelado de baunilha



MENU V

€49

Couvert

2 Variedades de pão artesanal, azeitonas e manteiga caseira

Venha o dentinho

Croquetes de cozido panelo e mostarda Dijon

Entrada

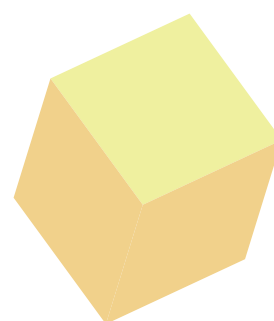
Folhado de queijo cabra, pera e sementes caramelizadas

Prato principal

Massada de peixe e camarão

Sobremesa

Cheesecake de lima, compota de frutos vermelhos



MENU VI

€49

Couvert

2 Variedades de pão artesanal, azeitonas e manteiga caseira

Venha o dentinho

Pastel de bacalhau e molho aioli

Entrada

Camarão salteado com alho, pimenta da terra e ervas frescas, pão grelhado

Prato principal

Acém Black Angus, manteiga mordomo, legumes grelhados, salada de corações de alface e vinagrete de mel e mostarda

Sobremesa

Leite creme queimado, rabanada com calda de laranja e gelado de Amaretto

