



Menus de Natal

As searas estão na terra

A lapinha está pronta

Um brinde à Festa

Aperitivos

Poncha regional ou Madeira tonic

€5,5

Poncha Terreiro ou Gin tónico

€8

Espumante ou Vermute ou Gin tónico

€9



Menus

Menu I e Menu II

€36

Menu III e Menu IV

€42

Menu V e Menu VI

€50

Preços por pessoa



Menus disponíveis entre o dia 15 de Outubro e o dia 23 de Dezembro

Menus disponíveis para o mínimo de 20 pessoas

Welcome drink: Duração de acordo com o serviço escolhido

Adjudicação de vinhos à refeição: incluídos desde a entrada até ao serviço de café

MENU I

As searas estão na terra

Couvert

Duas variedades de pão artesanal, azeitonas e manteiga caseira

Venha o dentinho...

Croquetes 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

As searas estão na terra

Couvert

Duas 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 primaveril

Prato principal

Perna de pato confitada, batata com mostarda, cominhos e couve salteada

Sobremesa

O nosso bolo de bolacha
e gelado de Amaretto

MENU III

A lapinha está pronta

Couvert

Duas 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 principal

Barriga de leitão crocante, gyosas de lavagante, limão e coentros, batata-doce e vinagre de vinho Madeira

Sobremesa

Rabanada caramelizada,
gelado de flor de laranjeira

MENU IV

A lapinha está pronta

Couvert

Duas variedades de pão artesanal, azeitonas e manteiga caseira

Entrada

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, amendoim salgado e gelado de banana

MENU V

Um brinde à Festa

Couvert

Duas variedades de pão artesanal, azeitonas e manteiga caseira

Venha o dentinho...

Croquetes de cozido panelo e mostarda Dijon

Entrada

Folhado de queijo cabra, pêra e sementes caramelizadas

Prato principal

Massada de peixe e camarão

Sobremesa

Cheesecake de lima,
compota de frutos vermelhos

MENU VI

Um brinde à Festa

Couvert

Duas 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

Sugestões de bebidas após a refeição

Serviço de digestivo Opção A
€9 por pessoa

Whisky
Grappa
Aguardente
Licores
Vinho Madeira

Serviço de digestivo Opção B
€13 por pessoa

Johnnie Walker Black Label
Smokehead – Islay Single Malt
Grappa Alexander
Licor Beirão
Amêndoa amarga Amarguinha
Bailey's
Aguardente Macieira
Vinho Madeira
Vinho do Porto

Serviço de digestivo bar aberto
20€ por pessoa – 1 hora
10€ por pessoa – cada hora
adicional

Gin, Vodka, Rum, Whisky novo
Vinho branco e tinto
Licores nacionais
Águas minerais com e sem gás
Refrigerantes e sumos
Cervejas

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 e petit fours e oferta licor da casa.

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

Suplemento vinhos premium
€8 por pessoa

Vinho branco e tinto Dory Reserva

TERMOS E CONDIÇÕES GERAIS

- A confirmação do evento estará dependente da boa cobrança do mesmo:
Com a confirmação e assinatura do contrato 50%. Até 10 dias antes da função 50%
- Será obrigatório o pré-pagamento total do evento até 10 dias úteis antes do evento, com informação de cartão de crédito para garantia de eventuais extras.
- A confirmação da ementa escolhida deve ser feita até 10 dias antes da data do evento.
- O número final de participantes confirmados deverá ser comunicado até dez dias úteis antes do início do evento e será esse o número considerado para efeitos de faturação. No caso de o número de presenças num evento ser superior às presenças comunicadas, a faturação será devidamente ajustada.
- Atendendo às normas internas do restaurante, e de modo a salvaguardar o bem-estar de todos os hóspedes e clientes, informamos que os eventos realizados no mesmo deverão terminar às 24:00, tendo o restaurante o direito de controlo dos volumes de som e do ruído registados durante os referidos eventos.
- O restaurante não se responsabiliza pelo extravio de bens deixados pelos organizadores e/ou seus convidados nas instalações, quer seja antes, durante ou depois do evento.
- De acordo com a legislação portuguesa em vigor é proibido fumar em qualquer área fechada.
- O fornecimento de equipamento audiovisual poderá ser contratado diretamente pelo restaurante.
- Toda a sinalética a ser colocada deverá restringir-se às áreas contratadas pelo cliente; a colocação da dita sinalética em zonas sociais e de circulação do hotel estará sujeita a autorização prévia.
- Será interdita a afixação de pregos, parafusos, pioneses, fita adesiva ou outros meios, para suspensão em paredes, tetos, colunas ou pavimentos.
- As despesas decorrentes da reparação de quaisquer danos causados nas instalações ou equipamentos do hotel ocorridos em período de montagens e durante o evento serão da única e exclusiva responsabilidade do cliente, ficando o restaurante autorizado a cobrar tais importâncias, na fatura ou em momento posterior
- O restaurante Terreiro disponibiliza cerca de 150 lugares de estacionamento coberto do hotel Savoy Palace. O estacionamento é pago.
- Duração do Serviço: deverá respeitar o horário de funcionamento em vigor no Restaurante
- A adjudicação dos nossos serviços não prevê qualquer privatização do espaço para o grupo, sendo que o funcionamento do espaço decorrerá normalmente.