



NEXT

SAVOY *signature*



HAPPY *New*
Year

31.12.2023

BUFFET DE FIM DE ANO

COCKTAIL

Tempura de camarão com maionese de alho fermentado
Gyosas de frango
Croquete de feijão azuki
Salmão karashi, sunomomo e molho unagui

PADARIA

Focaccia
Pão de massa mãe
Manteigas caseiras

SALADAS E ENTRADAS

Salada de bulgur com cogumelos, espargos, requeijão e frutos secos caramelizados
Salada vegan com abacate, tofu marinado e edamame
Salada caprese com pesto verde
Salada de couscous com queijo de cabra caramelizado e tomate seco
Queijos nacionais e internacionais, compotas caseiras, crackers, grissini, tostas e frutos secos
Seleção de peixes fumados
Seleção de fumados e enchidos
Presunto de porco preto
Carpaccio de novilho com creme de parmesão e anchovas
Sapateira recheada
Ostras ao natural
Camarão cozido com flor de sal

COMPONHA A SUA SALADA

Seleção de saladas naturais, crudités e hummus

Molhos:

Vinagrete, cocktail, maionese, ketchup, mostarda, vinagre balsâmico, azeite extra virgem, flor de sal e orégãos

ESTAÇÃO DE SUSHI

Gunkans, futomaki, uramaki, nigiri, sashimi

QUENTES

Bisque de mariscos aromatizada com Pernod e tostas de alho e ervas
Caril de pargo e gambas com leite de coco e gengibre
Bochecha de vitela estufada com vinho Madeira
Pá d'anho assada a baixa temperatura

CARVING

Bife Wellington
Pargo ao sal

GUARNIÇÕES

Batata confitada com especiarias
Legumes glaceados em azeite de ervas
Arroz jasmim com leite de coco e pinhões
Gnochi com lima gratinada e parmesão

DOCES

Tarte de maçã e caramelo
Tiramisú
Crème brûlée
Malassadas recheadas com creme de batata-doce
Panna cotta de frutos silvestres
Bolo rei

SHOW COOKING

Fruta tropical laminada

CEIA

Caldo verde com crocante de chouriço
Mini pregos
Pastéis de nata