



N E X T

Connected Ocean Hotel

SAVOY *signature*

Menus de Natal

Grupos e Empresas

291 205 700
events@savoysignature.com

CONDIÇÕES ESPECIAIS

Os preços dos buffets são aplicáveis a grupos com o mínimo de 40 participantes.

Os preços dos menus de 3 pratos são aplicáveis a grupos com o máximo de 60 participantes.

Todos os preços apresentados são por pessoa e incluem IVA à taxa legal em vigor.

Alojamento:

25% de desconto para estadia na noite do evento. O pedido de reserva deverá ser feito para:

reservations.next@savoysignature.com. No momento da reserva, deverá ser mencionado o evento em questão.

COCKTAIL

Preço por pessoa 39€

Obs. Marcação com 30 dias de antecedência.

A duração do cocktail é de uma hora.

FRIOS

Tábua de sushi (gunkans, futomakis, uramakis, niguiris)

Nachos com sour cream

Ceviche de salmão

Causa limeña de atum

Salada vegan mexicana com feijão azuki

QUENTES

Camarão em tempura com creme de abacate

Tacos de chili com carne e salsa de manga

Empanadas chilenas de borrego com pebre

Anticuchos de novilho (espetadas marinadas com cebola e pimentos)

Croquetes de faláfel com puré de beringela e sésamo

DOCES

Churros com doce de leite

Suspiro limeño

BUG COCKTAIL

O menu icónico do NEXT

Preço por pessoa 53€

Obs. Marcação com 30 dias de antecedência.

A duração do cocktail é de uma hora.

FRIOS

Tacos crocantes de gafanhotos, salsa mexicana, abacate e manga

Poke bowl de gafanhotos, salada de papaia verde e amendoim

QUENTES

Croquete de tenebrio e maionese de kimuchi e lima

Grilos glaceados com molho yakiniku, cebolo e furikake

Mini hambúrguer de tenebrio BBQ

DOCES

Brownie de larva tenebrio e tenebrio caramelizado

Malassada com creme de mel de cana e tenebrio,

gafanhotos com chocolate negro e togarashi



SERVIÇO DE BEBIDAS INCLUÍDO

Vinho branco e tinto AdegaMãe, cerveja, sumos de pressão e águas minerais com e sem gás

BUFFET

Preço por pessoa 50€

Obs. Grupos acima de 40 pessoas

ESTAÇÃO DE SUSHI

Variedade de peças de sushi e sashimi

ESTAÇÃO DE SALADAS

Tomate, mescla de alfaces, pepino, milho, cenoura, beterraba e cebola

Salada de batata com bacon crocante e molho de mostarda

Salada de pera grelhada, frango, nozes, mel e alface frisada

Salada caprese com mozzarella de búfala

Salada caesar com camarão e maionese japonesa com ovas de tobiko

Salada de couscous, tofu, tomate, abacate, pepino e molho de hortelã

Pickles, azeitonas marinadas e frutos secos

MOLHOS

Vinagrete, tártaro, cocktail, maionese, ketchup e mostarda

Vinagre balsâmico, azeite extra virgem, flor de sal e orégãos

ESTAÇÃO DO ACONCHEGO

Sopa à escolha

Canja de galinha com legumes frescos do mercado, creme de castanhas e couve-flor com sementes de abóbora tostadas ou caldo verde de batata-doce com azeite de chouriço

Manteigas com e sem sal

Seleção de pão variado

ESTAÇÃO DE PEIXE

Poke bowl de salmão

Ceviche de peixe da nossa costa

Bacalhau cozinhado a baixa temperatura em azeite de ervas com crosta de tomate seco

ESTAÇÃO DE CARNE

Tábuas de charcutaria e presunto

Mendinha a baixa temperatura com café, mel de cana e puré trufado

Barriga de leitão crocante

ESTAÇÃO DE ACOMPANHAMENTOS

Canelones recheados com requeijão do Santo da Serra e espinafres da nossa horta

Batata-doce assada com ervas e especiarias

Legumes do dia salteados

Arroz com furikake

ESTAÇÃO DE DOCES E QUEIJOS

Malassadas com creme de batata-doce

Tarte de maçã com caramelo

Bolo de chocolate e coco

Panna cotta com frutos silvestres

Arroz doce com canela

Tábuas de queijos portugueses e internacionais

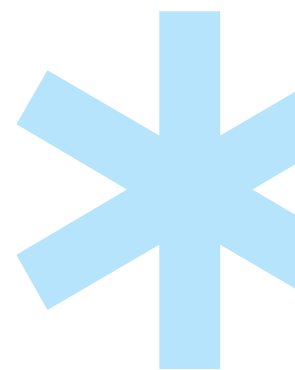
Tostas, crackers e grissini

ESTAÇÃO DE FRUTA

Fruta laminada da época, cortada no momento

SERVIÇO DE BEBIDAS INCLUÍDO

Vinho da casa branco e tinto AdegaMãe, cerveja, sumos de pressão e águas minerais com e sem gás



MENU

Preço por pessoa 50€

Obs. Grupos até 60 pessoas

AMUSE-BOUCHE

Gafanhoto sobre tortinha com guacamole, pickle de cebola roxa e maionese de alho fermentado

ENTRADA

Sopa de peixe com tostas de alho e ervas

ou

Folhadinho de requeijão e frutos secos com chutney de mango

PRATO PRINCIPAL

Pargo assado em folha de bananeira, arroz com furikake, legumes da estação e molho de coco e gengibre

ou

Magret de pato, risoto de cardamomo e coco com molho de mirtilos

SOBREMESA

Crème brûlée aromatizado com erva-caninha

ou

Crumble de maçã com aveia e gelado de baunilha

SERVIÇO DE BEBIDAS INCLUÍDO

Vinho da casa branco e tinto AdegaMãe, cerveja, sumos de pressão e águas minerais com e sem gás

YAKITORIS

Preparados no momento

Preço por pessoa 50€

Obs. Grupos até 20 pessoas

ESPETADAS

Frango com alho e gengibre

Novilho em espeto de louro

Kofta de borrego com especiarias

Atum

Camarão

Queijo

Cogumelos, curgetes, pimentos, tomate cereja e
cebola

Abacaxi marinado com canela

SALADAS

Coleslaw com molho de iogurte

Asiática com vinagrete de mel e sésamo

Algarvia com vinagre balsâmico

MOLHOS

Yakiniku

Barbecue

Sweet chilli

Unagi

SERVIÇO DE BEBIDAS INCLUÍDO

Vinho da casa branco e tinto AdegaMãe, cerveja, sumos de pressão e águas minerais com e sem gás



BRUNCH

Preço por pessoa 43€

Obs. Grupos acima de 30 pessoas

DA PADARIA

Seleção de pão (individual e fatiado), focaccia e manteigas caseiras
Croissants e mil-folhas de chocolate
Seleção de doces caseiros, mel e Nutella

FRUTAS

Seleção de frutas frescas laminadas
Seleção de frutas em calda
Seleção de frutos secos

DA PASTELARIA

Waffles com fruta e molho de chocolate
Bolo de chocolate
Malassadas com creme de batata-doce
Pastéis de nata
Pudim de chia com manga

SALADAS E ENTRADAS

Tábua de presunto serrano, enchidos e charcutaria
Queijos portugueses e internacionais, tostas e bolachas
Saladas simples: alfaces, tomate, pepino, cenoura, beterraba assada, pimentos assados
Salada de cogumelos e espargos verdes
Húmus
Salada de tomate e requeijão do Santo da Serra
Poke bowl de atum
Poke bowl vegetariana de quinoa

QUENTES

Caril de peixe e camarão
Salsichas boerewors
Quesadilla de frango
Espetadinhos de frango com molho yakiniku
Tosta de abacate e ovo escalfado

GUARNIÇÕES

Batata assada com chalotas e vinagre balsâmico
Arroz com furikake
Tomate recheado com esparregado

SERVIÇO DE BEBIDAS INCLUÍDO

Vinho da casa branco e tinto AdegaMãe, cerveja, sumos de pressão e águas minerais com e sem gás