



N E X T

Connected Ocean Hotel

SAVOY *signature*

Menus de Natal

Grupos e Empresas

COCKTAIL

Preço por pessoa 41€

A duração do cocktail é de uma hora.

FRIOS

Tábua de sushi (gunkans, futomakis, uramakis, nigiris)
Tártaro de atum com azeite de chalotas e crocante de arroz
Ceviche de peixe da nossa costa
Blinis com creme de queijo e salmão fumado
Salada vegan mexicana com feijão azuki

QUENTES

Camarão em tempura com creme de abacate
Tacos de chili com carne e salsa de manga
Baos de barriga de leitão com sweet chilli e guacamole
Croquetes de bacalhau com batata-doce e maionese de wasabi
Croquetes de faláfel com puré de beringela e sésamo

DOCES

Churros com doce de leite
Malassadas com creme de batata-doce

BUG COCKTAIL

O menu icónico do NEXT

Preço por pessoa 56€

Obs. Marcação com 30 dias de antecedência.
A duração do cocktail é de uma hora.

FRIOS

Tacos de gafanhotos crocantes, salsa mexicana, abacate e manga
Poke bowl de grilos com salada de papaia verde e amendoim

QUENTES

Baos de grilos glaceados com molho yakiniku, cebolinho e furikake
Cachorrinho de gafanhotos e sapateira
Mini-hambúrguer de tenébrio BBQ

DOCES

Brownie de larva de tenébrio e tenébrio caramelizado
Malassada com creme de mel de cana e tenébrio, gafanhotos com chocolate negro e togarashi



SERVIÇO DE BEBIDAS INCLUÍDO

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

BUFFET

Preço por pessoa 53€

Obs. Grupos acima de 40 pessoas

ESTAÇÃO DE SUSHI

Variedade de peças de sushi e sashimi

ESTAÇÃO DE SALADAS

Tomate, mesclun 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 César de camarão e maionese japonesa com ovas de tobiko

Salada de cuscuz, 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 virgem extra, flor de sal e orégãos

ESTAÇÃO DO ACONCHEGO

Sopa à escolha do cliente

Canja de galinha com legumes frescos do mercado

Creme de castanhas e couve-flor com sementes de abóbora tostadas

Caldo verde de batata-doce com azeite de chouriço

Manteigas com e sem sal

Seleção de pão variado

ESTAÇÃO DO 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 DA CARNE

Tábuas de charcutaria e presunto

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

Barriga de leitão crocante

ESTAÇÃO DOS 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 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

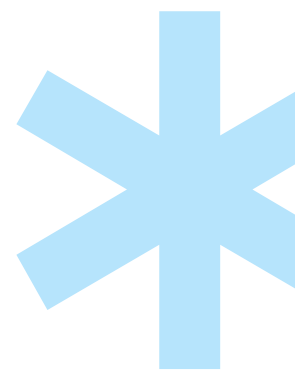
Marmeladas e compotas

ESTAÇÃO DE FRUTA

Fruta laminada da época, preparada ao vivo

SERVIÇO DE BEBIDAS INCLUÍDO

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



MENU

Preço por pessoa 53€

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 e camarão com tostas de alho e ervas

Ou

Folhadinho de requeijão e frutos secos com chutney de manga

PRATO PRINCIPAL

Filete de budião com risoto de amêijoas e coentros

Ou

Bife de filete, batata com queijo, ragoût de cogumelos e molho de vinho Madeira

SOBREMESA

Crème brûlée aromatizado com erva-caninha

Ou

Brownie de chocolate e nozes com gelado de caramelo salgado

SERVIÇO DE BEBIDAS INCLUÍDO

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

YAKITORIS

Yakitoris confeccionados ao momento

Preço por pessoa 58€

Obs. Grupos até 20 pessoas

ESPETADAS

Frango com alho e gengibre

Novilho em espeto de louro

Kofta de borrego com especiarias

Espetada de atum

Espetada de camarão

Espetada de queijo

Espetada de cogumelos, curgetes, pimentos, tomate
cherry e cebola

Espetada de 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 e águas minerais com e sem gás



BRUNCH

Preço por pessoa 45€

Obs. Grupos acima de 30 pessoas

DA PADARIA

Seleção de pão (individual e fatiado), focaccia e
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

SELEÇÃO DE SALADAS E ENTRADAS

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

QUENTES

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

GUARNIÇÕES

Batatas assadas 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 e águas minerais com e sem gás

CANAPÉS DE SUSHI

FRIOS

Gunkan de salmão
Gunkan de atum
Futomaki de atum
Uramaki de camarão
Nigiris

QUENTES

Tempura de camarão
Gyozas de frango
Hot rolls
Crispy rice snack com salmão

VEGETARIANOS

Futomaki vegetariano
Gunkan de pepino
Gyozas vegetarianas
Tempura de legumes

PREÇO POR PESSOA

3 variedades 11€
6 variedades 16€
9 variedades 21€

SERVIÇO DE BEBIDAS INCLUÍDO

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

291 205 700
mice@savoysignature.com

TERMOS E CONDIÇÕES GERAIS

- Preços válidos para eventos entre 3 de novembro e 21 de dezembro.
- 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.
- Crianças até 2 anos: grátis; dos 3 anos aos 12 anos: 50%.
- A confirmação do evento fica dependente do respetivo pagamento:
Com a confirmação e assinatura do contrato, deve ser efetuado o primeiro pagamento de 50% do valor do evento. Até 15 dias antes do evento, deve ser feito o pagamento dos restantes 50%.
- A confirmação da ementa escolhida deve ser feita até 20 dias antes da data do evento.
- O número final de participantes confirmados deve ser comunicado até 15 dias antes do início do evento e será esse o número considerado para efeitos de faturação. Caso o número de presenças do evento seja superior às presenças comunicadas, a faturação será devidamente ajustada.
- Devido às rigorosas regras de HACCP implementadas no hotel, não nos é permitido servir alimentos que não tenham sido confeccionados pelos nossos colaboradores nas nossas instalações.
Relativamente a vinhos e bebidas espirituosas, apenas poderão ser trazidas garrafas devidamente autorizadas, estando toda e qualquer garrafa aberta sujeita à taxa de rolha em vigor.
- Atendendo às normas internas do hotel, e de modo a salvaguardar o bem-estar de todos os hóspedes e clientes, informamos que os eventos realizados no NEXT deverão terminar no máximo às 23:00.
- O hotel 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 pode ser contratado diretamente ao hotel.
- Todas as especificações, técnicas e outras, relativas ao equipamento pretendido deverão ser comunicadas com a devida antecedência.
- O hotel não se responsabiliza pela qualidade nem pela assistência técnica do equipamento, caso o cliente opte pela sua contratação e instalação diretas.
- Toda a sinalética a colocar deve restringir-se às áreas contratadas pelo cliente; a colocação de sinalética em zonas sociais e de circulação do hotel está sujeita a autorização prévia.
- É proibida a utilização de pregos, parafusos, pioneses, fita adesiva ou outros meios de fixação em paredes, tetos, colunas ou pavimentos.
- As despesas decorrentes da reparação de quaisquer danos causados nas instalações ou equipamentos do hotel, ocorridos durante o período de montagem e durante o evento, são da única e exclusiva responsabilidade do cliente, ficando o hotel autorizado a cobrar tais importâncias, na fatura ou em momento posterior.
- O hotel dispõe de estacionamento, mediante disponibilidade. O estacionamento é pago.

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.