

TER
REI
RO





291 213 000
mice@savoysignature.com

Menus de Natal

Grupos e Empresas

- Buffet Gaspar - 88€
- Menu Estrela de Belém - 77€
- Menu Sino de Natal - 83€
- Menu Noite Feliz - 88€
- Menu Vegetariano - 66€
- Buffet Baltazar - 99€

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

Todos os menus incluem:

**- Bebida de boas-vindas e Canapés
(30 minutos serviço)**

Ginja, Poncha, Sidra quente, Cerveja
Águas minerais e sumos

Croquete de carne vinha d'alhos
Torrizado com lascas de bacalhau e pimentos
Pastel de massa tenra de grão-de-bico,
coentros e especiarias da Madeira

**Seleção do Mercadinho de Natal (3 Opções)
(Servido na mesa)**

Atum de escabeche
Espada à camarão
Favinhas com chouriço
Polvo avinagrado e coentros
Moelas em tomatada

Buffet Gaspar

Tábua de charcutaria
Pickles, azeitonas marinadas e frutos secos
Tábua de queijos portugueses e internacionais
Fruta em calda
Tostas, crackers e grissini
Compotas
Vinagrete, molho aïoli, molho cocktail, maionese, ketchup e mostarda
Vinagre balsâmico, azeite virgem extra, flor de sal e orégãos
Manteigas com e sem sal
Seleção de pão variado

Saladas simples

Tomate, alfaces, pepino, milho, cenoura e beterraba

Saladas compostas

Fregola com cogumelos porcini, tomate seco e parmesão
Salada de tomate com requeijão, pesto e rúcula
Quinoa, salmão fumado, manga, papaia, cebola roxa e coentros
Salada de polvo com pimentos e coentros
Frango com maçã, passas e molho de iogurte

Salgadinhos

Arancini de cogumelos
Folhadinho de queijo

Sopa (servida na mesa)

Caldo verde com chouriço crocante e tosta fina

Pratos principais (selecione 3 pratos)

Espada com molho vilhão
Bacalhau confitado com crosta de tomate seco
Dourada braseada, molho de espumante e citronela
Novilho em crosta de pimentas
Peito de frango grelhado com cogumelos do bosque
Cachaço de porco cozinhado a baixa temperatura com molho de mostarda antiga

Guarnições

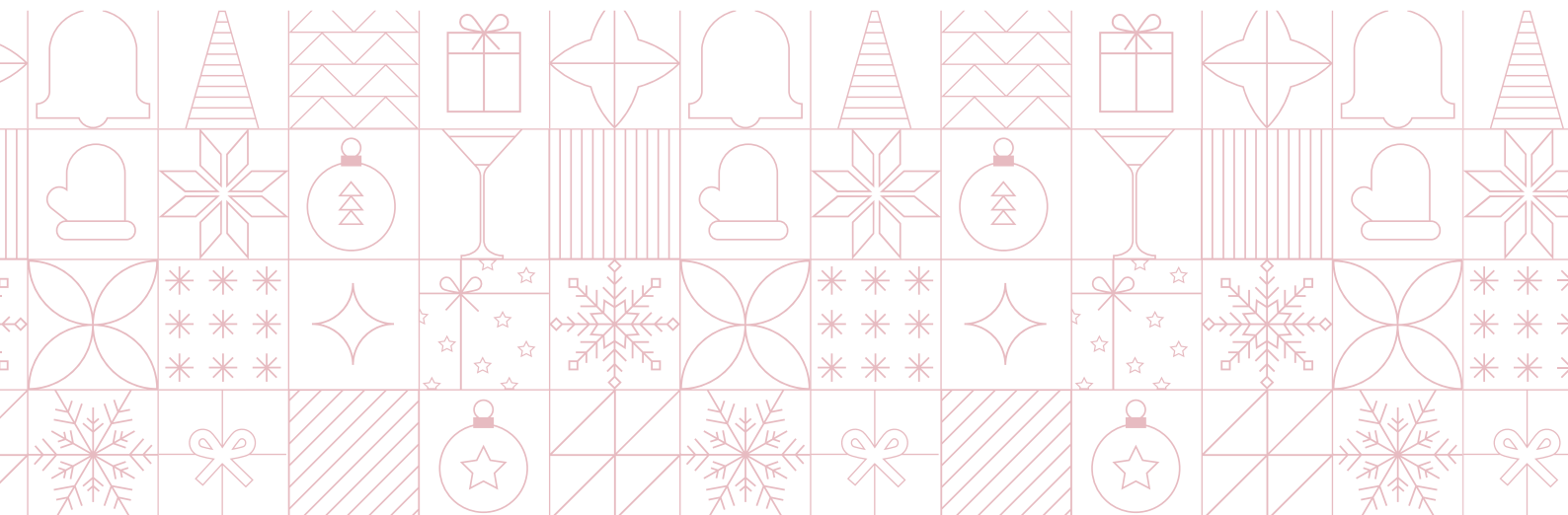
Batatas assadas com especiarias da Madeira, alho e louro
Arroz de frutos secos e açafraão
Legumes salteados com azeite de ervas da horta
Penne alla puttanesca

Vegetariano

Caril verde de legumes e batata-doce

Pastelaria

Bolo-rainha com doce de gila
Cremoso de manga, pistácios e canela
Tarte de noz e fava tonka
Tiramisu de framboesa
Pudim de abóbora
Fruta laminada e inteira



Menu Estrela de Belém

Couvert

Pão, azeitonas, manteiga caseira e enchidos regionais

Entrada

Pastel de bacalhau e molho aïoli

Peixe

Polvo frito com arroz de tomate e coentros

Carne

Bochecha de porco estufada em vinho Madeira, esmagada de batata e legumes braseados

Sobremesa

Mousse de chocolate, castanhas, erva-doce e canela

Café e chá

Petit fours



Menu Sinos de Natal

Couvert

Pão, azeitonas, manteiga caseira e enchidos regionais

Entrada

Croquete do cozido Panelo com mostarda Dijon

Peixe

Bacalhau assado, broa de milho, batata a murro e espinafres salteados

Carne

Barriga de leitão crocante com batata-doce e alface-cogolho grelhada

Sobremesa

Tarte de abóbora e chocolate, gelado de especiarias de bolo de mel

Café e chá

Petit fours



Menu Noite Feliz

Couvert

Pão, azeitonas, manteiga caseira e enchidos regionais

Entrada

Camarão salteado com pimenta-da-terra, ervas frescas e tostas finas

Peixe

Pargo da nossa costa, batata-doce, espargos e molho virgem

Carne

Bife do acém à portuguesa

Sobremesa

Tiramisu de framboesa e pistácio

Café e chá

Petit fours



Menu Vegetariano

Couvert

Pão, azeitonas e azeite virgem extra

Entrada

Creme de legumes com tostas finas

1º prato

Salada de abacate, manga, tomate, pepino, cebola e queijo vegetal

2º prato

Peixinhos da horta, arroz de tomate, espargos e manjerição

Sobremesa

Leite-creme de fava tonka com fruta fresca

Café e chá

Petit fours



Buffet Baltazar

Tábua de charcutaria
Pickles, azeitonas marinadas e frutos secos
Tábua de queijos portugueses e internacionais
Fruta em calda
Tostas, crackers e grissini
Salmão fumado e guarnições (alcaparras, limão, cebola roxa e molho tzatziki)
Compotas
Vinagrete, molho aïoli, molho cocktail, maionese, ketchup, mostarda e vinagre balsâmico, azeite virgem extra, flor de sal e orégãos
Seleção de pão

Saladas simples

Tomate-cacho com orégãos, alfaces, cenoura, beterraba, cebola roxa, pepino e milho

Saladas compostas

Salada de pato crocante, melancia, romã e hortelã
Salada de rúcula, abóbora assada, queijo grelhado e cajú
Quinoa tricolor com camarão salteado, manga e cebolinha
Salada tailandesa
Salada de mozzarelline, tomate seco e pesto
Peixe-espada em escabeche

Salgadinhos

Rissóis de camarão
Palitos de mozzarella

Sopa (servida na mesa)

Creme de cenoura, gengibre e leite de coco com crocante de avelã

Pratos principais (selecione 3 pratos)

Lombo de bacalhau confitado com broa de milho, alho e salsa
Tamboril assado, molho de alcaparras, limão e azeitona
Robalo grelhado, molho do assado aromatizado com Pernod
Folhado de pato e batata-doce
Bochecha de porco com borras de vinho Madeira
Vitela assada, cogumelos e castanhas

Carving

Strudel de bacalhau

Vegetariano

Cannellonis de espinafres e requeijão do Santo da Serra

Guarnições

Batata nova assada, cogumelos e bacon
Legumes à Provençal
Tortellini de espinafres com molho de tomate assado e manjerição da horta
Arroz com frutos secos

Pastelaria

Bolo-rainha com doce de gila
Mousse de chocolate
Macaron de pistácio e frutos vermelhos
Tarte de abóbora com mousse de requeijão
Panna cotta de manga
Pudim Abade de Priscos
Fruta laminada e inteira



Suplementos de bebidas

Bar aberto 1 hora 22€

Bar de gin e cerveja 1 hora 20€

Digestivo 10€

Digestivo premium 17€

Suplemento de bar aberto

- Bombay London Dry
- Johnnie Walker Red
- Cerveja Coral de pressão
- Refrigerantes
- Águas

Bar de gin e cerveja | 1 hora

- Coral de pressão
- Bombay London Dry

Serviço de digestivo

1 digestivo por pessoa:

- 970 Brandy
- Ou
- Licor Baileys

Serviço de digestivo premium

1 digestivo por pessoa:

- Rémy Martin VSOP



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 30 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 Terreiro deverão terminar, no máximo, às 00:00, reservando-se o hotel o direito de controlar o volume de som e ruído durante os referidos eventos.
- 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.
- O serviço de bengaleiro só será disponibilizado quando solicitado e pode ter custos adicionais.
- 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 150 lugares de estacionamento coberto, 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.palace@savoysignature.com. No momento da reserva, deverá ser mencionado o evento em questão.

