

50 SHADES *of glamour*

21.02
Grand Ballroom

Buffet

Tábua de charcutaria
Pickles, azeitonas marinadas, frutos secos
Tábua de queijos internacionais
e portugueses
Tostas, bolachas e grissini
2 compotas
Tábua de presunto
Vinagrete, molho aïoli, cocktail, maionese,
ketchup, mostarda
Vinagre balsâmico, azeite extra virgem, flor
de sal e orégãos
Salmão fumado e guarnições (alcaparras,
limão, cebola roxa)

Saladas variadas

Tomate cacho com orégãos, mesclun
de alfaces, pepino, milho, cenoura, beterraba,
cebola roxa, pimentela

Saladas compostas

Couscous com pepino, lima e hortelã
Penne com mozzarella e tomate-cereja
Tomate, requeijão do Santo da Serra, chalotas
e orégãos
Camarão com pérolas de tubérculos glaciados
Batata doce assada, pimentela e salsa
Galinha glaciada com molho Teriyaki, maçã
e cogumelos portobello
Salada de polvo com *crudités* de pepino

Snack

Folhado de maçã, queijo de cabra e mel

Carving

Barriga de leitão crocante

Sopa

Creme de ervilhas

Pratos principais

Tamboril com molho Vermute e erva caninha
Vazia de vitela com pimenta da terra

Guarnições

Batata nova e chalotas caramelizadas
com vinagre balsâmico e tomilho
Tortellini com molho de tomate e manjeriço
Arroz com sultanas, pinhões e planta do caril
Legumes com manteiga de alho e ervas

Vegetariano

Cannelloni de espinafres
e requeijão do Santo da Serra

Pastelaria

Fruta laminada
Mil-folhas de maracujá
Crème brûlée de erva caninha
Tiramisu de tangerina
Mousse de café e Baileys
Crumble de maçã
Bavaroise de banana, mel de cana e rum



SAVOY
PALACE