

THE ROYAL SAVOY XIX

Golf Classic

Prize Giving Dinner

Menu

SALADS

Smoked salmon, lettuce, yoghurt and chive sauce

Octopus in vinaigrette

Glazed smoked duck, peach, arugula, walnuts

Quinoa duo, feta cheese, cherry tomato,
bell peppers, olives, pesto

Black-eyed peas, onion, bell peppers, red cabbage,
watercress, toasted hazelnuts

Pasta, fennel, red onion, artichokes,
roasted soya sprouts, honey vinaigrette

Sautéed mushrooms, tofu, seitan, grilled asparagus,
sweet chilli, sesame seed

Prawn cascade

Fresh salads

Vinaigrette, mayonnaise, cocktail sauce,
yoghurt, remoulade

SOUP

Creamy yellow pumpkin soup,
curd cheese mousse

THE ROYAL SAVOY XIX

Golf Classic

Prize Giving Dinner

Menu

SALADAS

Salmão fumado, alface, molho de iogurte e cebolinho

Polvo de escabeche

Pato fumado glaciado, pêssego, rúcula, nozes

Duo de quinoa, queijo feta, tomate cherry,
pimentos, azeitonas, pesto

Feijão-frade, cebola, pimentos, couve roxa,
agrião, avelãs tostadas

Pasta, funcho, cebola roxa, alcachofra,
rebentos de soja assados, vinagrete de mel

Cogumelos salteados, tofu, seitan, espargos grelhados,
sweet chili, sementes de sésamo

Cascata de camarão

Saladas frescas

Vinagrete, maionese, molho cocktail,
iogurte, remoulade

SOPA

Creme de abóbora amarela,
mousse de requeijão

CHEF'S STATION

Beef medallions,
pepper sauce

HOT

Grilled salmon, frutti del cappero, lime beurre blanc

Prawn, squid, pineapple skewers, gremolata sauce

Roasted lambs leg, mint sauce

Potato sauté with onions and fine herbs

Savoury rice

Stewed lentils, courgettes, aubergine, tomato sauce

Spinach ravioli, cheese sauce, toasted pine nuts

Corn on the cobb with garlic butter

Sautéed vegetables

DESSERT

Mango cheesecake

Chocolate tart

Traditional cream tart

Coconut panna cotta

Wild berry bavaroise

Caramel pudding with bolo de mel

Sliced fruits

Selection of cheeses

Sparkling wine Montanha Reserva Brut

Royal Savoy Premium wine selection

Madeira wine Bual 5 years



ESTAÇÃO DA CHEF

Medalhões de bife,
molho de pimenta

QUENTES

Salmão grelhado, frutti del cappero, beurre blanc de lima

Espetadinha assada de camarão, lulas, abacaxi, molho

gremolata

Perna de borrego assada, molho de menta

Batata sauté com cebola e ervas finas

Arroz de segurelha

Lentilhas estufadas, curgete, beringela, molho de tomate

Raviolis de espinafres, molho de queijo, pinhões tostados

Maçarocas com manteiga de alho

Legumes salteados

SOBREMESAS

Cheesecake de Manga

Tarte de chocolate

Tarte de nata

Panacota de coco

Bavaroise de frutos vermelhos

Pudim de caramelo com bolo de mel

Fruta laminada

Seleção de queijos

Espumante Montanha Reserva Brut

Seleção de vinhos Royal Savoy Premium

Vinho Madeira Bual 5 anos

