

CEIA DE Natal

♦ 24 DE DEZEMBRO

PRATOS QUENTES

Fabuloso peru recheado com farofa de amêndoas e tâmaras
Camarão ao molho de champanhe
Bacalhau com natas
Chester recheado com farofa brasileira, bacon e ameixa
Filé mignon regado ao vinho do porto

GUARNIÇÕES

Arroz branco
Arroz natalino
Batata recheada com espinafre
Bouquet de legumes com azeite trufado

SOBREMESAS

Pudim de leite	Brownie de chocolate
Tradicional rabanada	Cheesecake de frutas vermelhas
Rocambole de doce de leite	Torta de nozes com maça verde
Mini panetone	Espelho de frutas
Torta duo de chocolate	

MESA DE FRUTAS SECAS

Damasco, frutas cristalizadas, uva passa branca, uva passa preta, ameixa, castanha de caju, castanha do pará, amêndoas, tâmaras e nozes

BEBIDAS

Água mineral
Refrigerante
Cerveja Heineken
Vinho branco Aurora Reserva Chardonnay
Vinho tinto Aurora Reserva Cabernet Sauvignon

CEIA DE Natal

♦ 24 DE DEZEMBRO

ANTEPASTOS

Ovo de codorna marinados com especiarias
Azeitonas recheadas
Tomate marinado
Atum defumado
Patê de pato

SALADAS

Salada de baroa com polvo marinado
Carpaccio de carne regado a mostarda, alcaparras, mel, queijo parmesão e broto de rúcula
Salada Waldorf (maça verde, nozes, salsão e creme)
Salada de palmito com gomos de tomate agri-doce
Mix de folhas nobre
Caesar salad
Radicchio salad

MASSAS & RISOTO

Ravioli de ricota com espinafre
Rondele de queijo e presunto
Risoto de pato

FRIOS E EMBUTIDOS

Tender com cerejas regado com laranja e mel
Parmesão esculpido
Terrine de camarão
Tábua de queijo
Queijo brie com geléia de damasco
Salmão defumando com figo fresco
Presunto de parma
Copa maturada