

# MENU BUFFET

## JANTAR NATALINO

Local: Salão Blue Night (Cobertura)

Valor por pessoa: R\$ 262,00

### > > ENTRADAS

Salada de natalina  
Grão de bico com bacalhau  
Salpicão de peru  
Viagem ao fundo mar (lula, kani, camarão e polvo)  
Vinagrete de banana da terra  
Salada fresh com manga  
Salada Waldorf  
Sunomono  
Carpaccio de salmão  
Salada de tender com frutas secas

**Queijos:** Gorgonzola, parmesão, emmental, Gouda e coalho curado

**Frios:** Pastrami, presunto cru tipo tessinês, lombo canadense, terrine de camarão com espinafre e bife folhado com compota de figo

Pães e torradas artesanais

### > > PRATOS QUENTES

Peru inteiro assado  
Lombo suíno com crocante de castanha (Lombo suíno assado com bacon e salsa de laranja com shitake)  
Camarão a Florentine (Filé de camarão salteado no vinho branco com molho de queijo espinafre e nozes crocantes)  
Bacalhau confitado (Filé de bacalhau no azeite extra virgem, palmito, cebola roxa, alho, pimentão vermelho e mini batata)  
Tornedor mignon ao poivre vert  
Rondelle de ricota com damasco e molho uvas verdes  
Risoto de tender  
Batata aperitivo com alecrim  
Arroz natalino  
Farofa de natalina

### > > SOBREMESAS

Tarletes (limão, cereja, morango e frutas vermelhas)  
Mousse de chocolate com menta  
Torta Sacher  
Tronco natalino de chocolate  
Carolinas (creme de limão, doce de leite e creme de pâtisserie)  
Tarte de pêra ao vinho  
Chocolate finos (menta, gengibre com mel, caramelo e Nutella)  
Pudim natalino  
Mousse Zaboione  
Mil folhas  
Chesse cake de frutas tropical  
Brownie de frutas vermelhas  
Panetone com gotas de chocolate  
Rabanada