



JANTAR NATALINO 2025

Salão Spazio – Horário: 19h às 23h30

Entrada Quente

Croquete de bacalhau com molho tártaro

Saladas

Carpaccio de rosbife

Salada fresh com manga

Salada tropical Natalina

Salada de bacalhau com batata e azeitonas

Ervilha torta ao vinagrete de maçã

Mix de hortaliças

Salpicão de camarão

Tomate cereja ao pesto

Tabule de polvo

Gravlax de salmão

Salada de tender com frutas secas

Queijos e Frios

Queijos: gorgonzola, parmesão, Emmental, Gouda e coalho curado

Frios: pastrami, presunto Parma, lombo canadense, terrine de peru com espinafre

Pães e Torradas Artesanais

Pratos Quentes

Peru assado inteiro com compotas

Filé de pescada grelhado com molho de champanhe e caviar

Lombo de bacalhau com batata bolinha, ervilha fresca e azeite extra virgem

Filé mignon em crosta de ervas ao molho de vinho tinto

Camarão ao bisque com shitake

Mil-folhas de batata

Leque de legumes

Tomate recheado com mousse de ricota

Arroz com frutas cristalizadas

Farofa festiva

Sobremesas

Tartelettes (limão, cereja, morango e frutas vermelhas)

Tronco natalino de frutas

Profiteroles (creme de limão, chocolate e pâtisserie)

Mousse de chocolate

Chocolates finos (menta, gengibre com mel, caramelo e Nutella)

Pudim Natalino

Pavê de pêssego

Tiramisù

Cheesecake de frutas tropicais

Brownie de frutas vermelhas

Panetone com gotas de chocolate

Rabanadas

Macarons

