

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