Natal Encantado

2026

ENTRADAS

Salpicão de ave defumada com frutas desidratadas.

Salada de pêssego com atum defumado.

Salada de melancia marinada, coalhada e molho cítrico com hortelã.

Arroz carnaroli com tomate seco e brócolis.

Cubos de batata-baroa com pastrami e cenoura tostada.

Tabule sírio com romã e damasco.

Brócolis com tomate-caqu e azeitonas.

Salada vegana de abacaxi e oleaginosas.

ESTAÇÃO DE FRIOS

Terrine cremosa de salmão com crosta de castanhas e especiarias.

Guirlanda natalina com brochete de salaminho, picles e frutos secos.

Barquete com compota de shiitake e mini tomate seco.

Tartar de salaminho em crostine de pão.

Pernil de cordeiro com pasta de alho assado.

Display de roast beef com pimentões e berinjela marinados e defumados.

Tender caramelizado.

Mortadela Bologna.

Peru glaceado com molho de frutas picantes.

PRATOS PRINCIPAIS

Escalope de Chester com redução cítrica de tangerina.

Crispy de atum com ervas
e molho teriyaki.

Filé mignon com manteiga
de tomilho demi-glace.

Bacalhau na nata com queijo holandês e palha de batata-doce.

Chowder de camarão ao brie com pêssego.

Arroz branco.

Risoto de beterraba com queijo defumado e pupunha tostada

Rondelle de espinafre com patê de cenoura assada.

Grão-de-bico ao creme de milho e cebola caramelada.

Batata dauphinoise com alho-poró e aspargos.

Shakshuka.

PRATOS PRINCIPAIS

Cookie de nozes com avelã.

Alfajor com creme de chocolate branco.

Cheesecake com ganache de blueberry.

Pavlova com frutas vermelhas.

Cupcake natalino.

Panetone trufado.

Torta sablée diet.

Brownie com cocada.

Pudim de leite.

Rabanada.

Mini pâtissier.

ESTAÇÃO INFANTIL

Coxinha

Fusilli à bolonhesa

Batata smile

Bifinho de filé grelhado