

Ceia de Réveillon

31 DEZ 2025



CASA DA
MONTANHA

GRAMADO

Celebre a **véspera**
de Ano novo com
uma ceia especial
no Casa da
Montanha, em
uma noite repleta
de magia e
encantamento.



JANTAR COMPLETO COM BEBIDAS

Um verdadeiro banquete natalino com o melhor das tradições globais e da alta gastronomia.

DINNER SHOW

Performances artísticas com cantores e dançarinos ao longo da noite.





Menu da Ceia

VOLANTE FRIO

- Vol-au-vent com Tartar de Mexilhão e dill

VOLANTE QUENTE

- Pirulito de queijo Brie com Geleia de figo e farofinha de Parma com limão

MESA DE ANTIPASTI

- Ovas de salmão com blinis e coalhada
- Guacamole com crocante de arroz
- Azeitona marinadas com mel e alecrim
- Duo de Hommus
- Salmão Gravlax
- Terrine de figado de pato com framboesa
- Seleções de pães Especiais (Baguetes, rústico, azeitona)
- Focaccia de cebola e alecrim
- Truta Defumada artesanal
- Burrata Fresca e tomates assados
- Patê de queijo azul
- Queijo brie folhado com compota de morangos
- Compota de berinjela com tâmaras

AVES E ASSADOS

- Pernil suíno assado servido com compota de kinkam
- Porchetta recheada a pururuca
- Rosbife de filé com pera assada e mel
- Entrecot black angus, acelga tostada e molho Bordalaise
- Boeuf Bourguignon classico
- Magret de pato ao molho de cerejas



FRUTOS DO MAR

- Ostras Frescas de Santa Catarina
- Salmão assado na massa philo com aspargos amanteigados
- Peixe do dia na manteiga noissete com uvas passas
- Vieras grelhadas, creme de couve flor e azeite verde
- Camarão ao vapor com creme de champanhe e alho poró
- Lagosta Gratinada e farofinha de limão

SALADAS

- Salada Caprese da montanha
- Folhas verdes frescas, damasco assado e queijo azul
- Salada da Sorte
- Endivias, beterraba e laranja
- Salada de camarões com palmito e hortelã
- Salada morna de lentilhas , amêndoas e ervas frescas
- Mini aspargos, presunto Parma, lascas de parmesão e mel trufado
- Mix de grãos

ACOMPANHAMENTOS & MASSAS

- Arroz branco
- Arroz de bacalhau
- Cogumelo Paris gigante recheado com queijo colonial e gratinado.
- Torta de pato e olivas
- Quiche de roquefort

ESTAÇÃO KIDS (BUFFET)

- Arroz branco
- Feijão
- Spaghetti (Pomodoro, manteiga e fonduta de parmesão)
- Escalopinho de filé
- Franguinho assado
- Pure de batata cremoso
- Legumes orgânicos (Abobrinha, couve-flor, cenoura, brócolis)
- Mini hamburguer
- Batata frita



VEGGIES / RESTRITIVOS

- Ravioli de abobora com molho de castanha de caju (Vegetariano)
- Paella de vegetais (Vegano)
- Risoto de cogumelos da estação com avelã

SOBREMESAS

- Big Verrine le Choco
- Pavê de frutas vermelhas e queijo mascarpone
- Mil folhas de limão siciliano com merengue
- Pudim de leite ninho e calda de jabuticaba
- Tarte Tartin de abacaxi com caramelo de rum
- Torta mousse de chocolate 70% com caramelo salgado
- Mouse de pistache com framboesas
- Mesa de doces (Brigadeiro, Mini quindim, mini pudim de doce de leite, mini cocadinhas assadas, panelinha de ambrosia
- Seleção de chocolates especiais da Prawer

Bebidas inclusas:

- Seleção de espumantes premium da Serra Gaúcha
- Vinhos branco e tinto europeus
- Drinks clássicos e autorais
- Whisky 12 anos
- Cerveja
- Águas, refrigerantes e sucos

Ceia de Réveillon

Data: 31/12/25

Início da ceia: 19:30

Adulto: R\$ 2.635,00

Infantil (2 a 10 anos): R\$1.139,00

*Acrescenta-se 10%
de taxa de serviço.

Reservas:

(54) 3295 7575

reservas@casahoteis.com.br





CASA DA MONTANHA

G R A M A D O



AV. BORGES DE MEDEIROS 3166 | GRAMADO