

CEIA ESPECIAL DE

Natal

Uma experiência gastronômica completa, com buffet exclusivo,
música ao vivo e momentos especiais para toda a família.



HOTEL
ALPESTRE
GRAMADO



Nossa ceia começa às 19h30, dando início a uma noite repleta de sabores e momentos inesquecíveis.

ANTEPASTOS

- Azeitonas marinadas com ervas e raspas de laranja
 - Caponata de berinjela assada
- Tomates confitados em azeite de ervas
 - Homus com páprica defumada
- Cogumelos marinados no azeite de alho
- Creme de queijo serrano com mel de cambará
 - Cebolas caramelizadas no balsâmico

Complementam a seleção queijos, embutidos artesanais e pães da casa, acompanhados de geleias e manteigas aromatizadas.

ENTRADAS

- Salada de folhas selecionadas, peras caramelizadas, nozes tostadas e queijo serrano
- Truta defumada artesanalmente, creme azedo, dill fresco e notas de limão siciliano
- Burrata cremosa com tomates assados lentamente e pesto de manjericão
 - Carpaccio de beterraba assada com mousse de queijo de cabra e nozes
- Ceviche de peixe branco com manga fresca e leite de tigre cítrico

PRINCIPAL

- Peru natalino assado lentamente, molho de romã e ervas aromáticas, acompanhado de farofa crocante
- Pernil de cordeiro com ervas frescas e demi-glacé de vinho do Porto
- Lombo de bacalhau em crosta de ervas com legumes delicadamente glaceados
- Tender laqueado com redução de vinho, servido com tâmaras assadas

ACOMPANHAMENTOS

- Arroz aromatizado com espumante e uvas tostadas
- Couscous marroquino com tomates secos e azeite de manjerição
- Medalhões de filé ao demi-glacé de alho assado
- Salada Lyonnaise com croûtons de brioche e vinagrete de mostarda

KIDS

- | | |
|-------------------|------------------------|
| • Arroz branco | • Massa espaguete |
| • Batata sorriso | • Massa gravatinha |
| • Feijão preto | • Molho de queijos |
| • Iscas de filé | • Molho sugo |
| • Iscas de frango | • Salada de folhas |
| • Legumes | • Salada de tomatinhos |





SOBREMESAS

- Cheesecake de chocolate e avelã com frutas vermelhas
- Pavlova de frutas vermelhas com creme de mascarpone
- Bolo de rolo com creme de baunilha e cerejas amarela
- Creme catalão de pistache com crosta caramelizada
- Mousse de doce de leite com chantilly de mel e limão siciliano
- Seleção de doces artesanais

SELEÇÃO DE BEBIDAS

Vinhos tintos

- Habitat Cabernet Sauvignon
- Habitat Pinot Noir

Vinho branco

- Alta Gama Chardonnay

Espumantes

- Alpestre Brut Quinta Don Bonifácio
- Alpestre Moscatel Quinta Don Bonifácio

Outras bebidas não alcoólicas e opções selecionadas também estão inclusas na experiência, como água com e sem gás, refrigerantes e sucos de laranja e uva.

ATRAÇÕES DA NOITE

Uma programação pensada para tornar a celebração ainda mais especial:

Apresentação musical ao vivo, das 19h30 às 22h, com interpretação elegante de voz e piano, trazendo releituras de clássicos natalinos com influência do jazz.



Presença do Papai Noel com as renas Alceu e Lola, um momento dedicado à interação com os hóspedes.

Espaço de recreação com monitoria especializada até as 23h, proporcionando diversão para as crianças com conforto e tranquilidade para os pais.



VALORES DA EXPERIÊNCIA

4º lote – vagas limitadas

Adulto — R\$ 1.535

Crianças de 4 a 10 anos — R\$ 556

Crianças de 0 a 3 anos — R\$ 264

Cobramos 10% de taxa de serviço.

