

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 manjeriço
  - Medalhões de filé ao demi-glacé de alho assado
  - Salada Lyonnaise com croûtons de brioche e vinagrete de mostarda
- 

## KIDS

- Arroz branco
- Batata sorriso
- Feijão preto
- Iscas de filé
- Iscas de frango
- Legumes
- Massa espaguete
- Massa gravatinha
- Molho de queijos
- Molho sugo
- Salada de folhas
- 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 22h30, 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

1º lote – vagas limitadas

Adulto — R\$ 986

Crianças de 4 a 10 anos — R\$ 357

Crianças de 0 a 3 anos — R\$ 169

*Cobramos 10% de taxa de serviço.*

