

CEIA ESPECIAL DE

Réveillon

Um buffet gastronômico pensado para celebrar a chegada do novo ano com sofisticação e conforto.



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
 - Pasta de berinjela defumada com tahine
- Homus de grão-de-bico com páprica defumada
- Cogumelos assados e 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

- Abacaxi grelhado, presunto parma e mel de laranjeira
 - Mix de folhas verdes, melão confitado, mussarela de búfala em lascas e tomates-cereja assados
- Salada fria de arroz basmati, manga fresca, pepino e hortelã
- Terrine de salmão com alho-poró confitado e funcho fresco
- Salada de polvo com pimentões assados e manjericão fresco
 - Quiche de camarão com alho-poró e ervas aromáticas, acompanhada de molho de iogurte com manga fresca e limão
- Cascata de camarão ao molho de coco e azeite de coentro

PRINCIPAL

- Leitão assado lentamente com molho de romã e mel
 - Arroz caldoso de bacalhau com tomates assados
 - Filé mignon ao molho clássico de vinho marsala e cogumelos
 - Farofa de linguiça serrana, milho tostado e banana-da-terra caramelizada
-

PRATOS QUENTES

- Medalhão de filé mignon servido com molho de mostarda fermentada e perfume de trufas
 - Gratin de batatas com queijo taleggio e alho assado
 - Lentilhas da sorte para celebrar o novo ciclo
 - Gnocchi ao molho Gran Formaggio com pancetta crocante
-

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

- Docinhos artesanais
 - Mousse de chocolate ao leite com caramelo e flor de sal
 - Verrine de café e mascarpone
 - Torta Ferrero Rocher com crocante de avelã
 - Cheesecake de bergamota finalizado com chips cítricos
 - Mini pavlova recheada com frutas amarelas e cobertura de chocolate branco e hortelã
-

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:

DJ ao vivo, das 19h30 à 1h, conduzindo a atmosfera da noite com uma seleção musical especial e contagem regressiva para a virada.



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.

