Menu Especial

Ceia de Natal

ESTAÇÃO DE PÃES

• Pão português • Pão italiano • Ciabata • Minibaguetes • Pães condimentados • Gressinos • Crostata de parmesão • Piadinas aromatizadas • Minigressinos • Pão sírio • Pretzel • Focaccia tradicional • Brioche • Mimos de panetones variados • Rabanada do chef com doce de leite caseiro

QUEIJOS E FRIOS

• Queijo gouda • Queijo gruyère • Queijo povolla • Queijo provolone • Pastrami • Presunto parma • Copa curada • Queijo emmental • Queijo camembert • Queijo grana padano • Queijo gorgonzola • Queijo fontina • Queijo parmesão faixa preta • Queijo brie • Queijo bola muçarela de búfala • Salame italiano • Salame hamburguês

• Nozes • Damasco • Pistache • Uvas passas • Tâmaras • Ameixa seca • Castanhas-de-caju • Castanha-do-pará • Amêndoas inteiras • Banana desidratada • Maçã desidratada • Mel em favo

SALADAS

• Buquê de folhas nobres com lascas de pão italiano com ervas e lâminas de amêndoas • Minitomate confit ao perfume de manjericão roxo e muçarela de búfala • Endívia roxa recheada com mousse salmão e redução de balsâmico • Namorado gestado com frutos do mar • Dourado inteiro gestado com salada Waldorf • Lascas de bacalhau ao confit de alho, azeitonas e camarões • Torres de palmito caramelizado em melaço de cana e crocante de pistache • Peru inteiro sobre leito de salpicão • Rosbife de tender aromatizado com anis estrelado, mel e figos frescos • Leitão caramelizado sobre leito de farofa natalina • Peru à Califórnia

MOLHOS

• Francês • Creme azedo • Golf • Ervas frescas • Vinagrete de tangerina • Creme de figo • Andalouse • Agridoce

PRINCIPAIS

• Creme de palmito com paçoquinha de pistache • Medalhão de mignon grelhado com crosta de finas ervas ao molho de cogumelos frescos • Musseline de batata baroa com flor de aspargos e figos glaceados com crocante de amêndoas • Posta de salmão grelhado com azeite trufado e flor de sal defumado ao molho de alcaparras • Mosaico de minilegumes salteados com azeite extra virgem • Arroz com frutas secas • Fatias de tender ao gastrique de laranja com pimenta biquinho • Tortei de 4 queijos ao ragu de cordeiro • Peito de peru laqueado ao molho de frutas caramelizadas

SOBREMESAS

• Torre de profiteroles com creme de avelã • Bûche de Noel • Marquise de chocolate com biscuit de amêndoas • Mousse de doce de leite com crocante de caramelos e raspa de limão • Torta trufada com café • Taça delícia Sonho de Valsa • Red Velvet • Mini pudim Recanto • Banoffee • Crème brûllée com amarula e manjericão roxo

• Minimousse de iogurte com amarena • Mil-folhas

BEBIDAS

• Água mineral • Refrigerantes • Suco natural • Cerveja Brahma Duplo Malte, Heineken e Amstel • Espumante Ponto Nero • Vinho branco origem Chardonnay (Casa Valduga) • Vinho tinto Hedone Malbec • Whisky Johnnie Walker 8 anos e 12 anos

Mais informações

(45) 2102-3000

Recanto Cataratas
THERMAS RESORT & CONVENTION