



JANTAR BUFFET DE CONSOADA

24 de dezembro de 2019

SELEÇÃO DE PADARIA TRADICIONAL

E ainda caseiras com azeite, ervas e gressinos

QUEIJARIA NACIONAL & INTERNACIONAL

Acompanhada com compotas e frutos secos

CHARCUTARIA NACIONAL & INTERNACIONAL

Acompanhadas com azeitonas
marinadas e legumes pickle

SALADAS SIMPLES

Alface lisa, chicória, *radicchio*, *lollo rosso*,
rúcula, agrião, alface romana tomate,
milho doce, beterraba, cenoura, cebola roxa,
couve coração e roxa

MOLHOS E VINAGRETES

Vinagrete balsâmico, catalino,
mil ilhas, mel e mostrada

SELEÇÃO DE ENTRADAS CRIATIVAS

QUENTES

Creme de legumes
Creme de marisco com croutons de alho
Bacalhau com camarão
Polvo lagareiro com couves vaporizadas
Perú assado a baixa temperatura
com avelas e castanhas
Picanha com flor de sal
Tagliatelle napolitana
Arroz selvagem
Legumes rústicos assados com parmesão
Batata assada com pimentão

SOBREMESAS TÍPICAS NATALÍCIAS

FRUTA DA ÉPOCA E TROPICAL