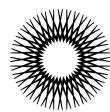


JANTAR NATALINO 2026



HOTEL
GRAN
MARQUISE

PRATOS QUENTES

Peru Inteiro Assado com Compotas

Filé de Salmão Grelhado ao Molho de Champagne e Amêndoas

Bacalhau à Gomes de Sá
(Lascas de Bacalhau com Mini Batatas, Cebola, Ovos de Codorna e Azeite Extra Virgem)

Paillard de Filé-Mignon à Fonduta de Parmesão

Filé de Camarão Flambado com Molho de Açafrão

Gratinado de Tubérculos

Nhoque de Macaxeira à Puttanesca

Legumes Assados com Ervas do Campo

Capeletti de Tomate Seco

Arroz de Frutas Cristalizadas

Farofa Festiva

ENTRADA QUENTE

Croquete de Camarão

MESA DE SALADAS E FRIOS

Salada Caesar de Lagosta

Salada de Bacalhau com Batata e Azeitonas

Mix de Hortaliças

Salpicão de Camarão

Salada Natalina de Lombo Canadense e Pera

Tabule de Pepino e Romã

Gravlax de Salmão com blinis

QUEIJOS E FRIOS

Gorgonzola

Parmesão

Emmental

Gouda

Queijo Brie com Geleias

Pastrami

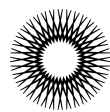
Presunto de Parma

Raclette de Queijo com Batatas e Pães

Terrine de Peru com Espinafre

Pães e Torradas Artesanais

JANTAR NATALINO 2026



HOTEL
GRAN
MARQUISE



SOBREMESAS

Tarteletes de Limão, Cereja, Morango e Frutas Vermelhas

Tronco Natalino de Frutas

Profiteroles de Creme de Limão, Chocolate e Creme de Pâtisserie

Mousse de Chocolate

Chocolates Finos de Menta, Gengibre com Mel, Caramelo e Nutella

Pudim Natalino

Cheesecake de Frutas Tropicais

Brownie de Frutas Vermelhas

Panetone com Gotas de Chocolate

Rabanada

Chocolates Finos

Macarons

Mousse de Frutas Vermelhas

Torta de Pera

Torta de Ganache Montada

Éclair de Pistache