



Opções de Buffets Especiais

Momentos plenos de vida!



SERHS NATAL
Grand Hotel & Resort
★★★★★

Opções de Buffets Especiais



SERHS NATAL
Grand Hotel & Resort
★★★★★

Observações

*Cardápios oferecidos para o mínimo de 30 pessoas;

*Para a 1ª hora adicional de qualquer um dos serviços de alimentos e bebidas será concedido um desconto de 30% sobre o valor total da hora, as demais horas receberão um desconto de 50%;

*O aluguel dos salões de eventos é cobrado separadamente;

*Valores válidos até 20 de dezembro de 2026.

BUFFET BRASILEIRO

ESTAÇÃO DE SALADAS

Salada verde com folhas da estação
Salada caesar
Salada de feijão verde
Salada de queijo coalho grelhado sobre cama de legumes assados
Salada de abobrinha com parmesão
Salada de chuchu com camarão
Salada de frango no abacaxi
Salada de abóbora com carne de sol
Quiabo assado com molho shoyu

FRIOS

Espelho de peixe marinado
Espelho de queijos nacionais
Espelho de terrine

ESTAÇÃO DE QUENTES

Galinha caipira ao molho pardo
Escondidinho de carne de sol desfiada com macaxeira
Cozido de carne com legumes
Leitão grelhado ao alho e óleo
Filé de peixe a brasileira com leite de coco e dendê

ESTAÇÃO DE GUARNIÇÕES

Arroz de carreteiro
Arroz branco
Pirão cremoso
Macaxeira frita
Farofa rica
Massa espaguete com molho quatro queijos
Caldinho de feijão com paio

ESTAÇÃO DE SOBREMESAS

Cocada branca
Cocada preta
Quindim
Pudim de leite
Torta prestígio de chocolate com coco
Ambrósia
Torta crocante
Frutas laminadas
Mousse de manga
Mousse de acerola
Doce de frutas regionais

R\$ 184,00+10% por pessoa por 02 horas de serviço

Opções de Buffets Especiais



SERHS NATAL
Grand Hotel & Resort
★★★★★

Observações

- *Cardápios oferecidos para o mínimo de 30 pessoas;
- *Para a 1ª hora adicional de qualquer um dos serviços de alimentos e bebidas será concedido um desconto de 30% sobre o valor total da hora, as demais horas receberão um desconto de 50%;
- *O aluguel dos salões de eventos é cobrado separadamente;
- *Valores válidos até 20 de dezembro de 2026.

BUFFET ESPANHOL

ESTAÇÃO DE SALADAS

Salada grelhada à moda espanhola (azeitona preta, lula, polvo, cogumelos, azeite de oliva)
Salada de bacalhau com batata e pimentões
Salada de legumes grelhados com peixe marinado
Salada de polvo à madrilena
Salada de camarão com ervilhas
Salada de grão de bico com salsão, salmão e maçã verde
Salada de couve-flor, cogumelos e abobrinhas
Pérola de melão com presunto
Tomate recheada
Empanadas de espinafre
Espelho de queijos e frios variados
Cesta de pães variados

SOPA

Gazpacho

ESTAÇÃO DE QUENTES

Paella (peixe em cubo, frango, linguiça portuguesa, lombinho, mexilhões, polvo, lula e camarões)
Picadinho andaluz (alcatra em cubos)
Cozido madrileno (chorizo, bacon, paio, ponta de agulha, músculo e frango)
Filé de frango grelhado ao molho de páprica
Pernil de porco assado com ervilhas

ESTAÇÃO DE GUARNIÇÕES

Batata sauté
Arroz tricolor
Panaché de legumes
Couve-flor assada
Tortilla de batatas com cebola
Linguine com molho de alcaparras

ESTAÇÃO DE SOBREMESAS

Churros (doce de leite, chocolate)
Ovos nevados com calda de baunilha
Pavê de nozes
Torta de Santiago com amêndoas
Rocambole de laranja
Sonhos recheados
Flan de laranja
Pêra ao vinho
Mil folhas
Torta de chocolate
Frutas laminadas

R\$ 184,00+10% por pessoa por 02 horas de serviço

Opções de Buffets Especiais



SERHS NATAL
Grand Hotel & Resort
★★★★★

Observações

*Cardápios oferecidos para o mínimo de 30 pessoas;

*Para a 1ª hora adicional de qualquer um dos serviços de alimentos e bebidas será concedido um desconto de 30% sobre o valor total da hora, as demais horas receberão um desconto de 50%;

*O aluguel dos salões de eventos é cobrado separadamente;

*Valores válidos até 20 de dezembro de 2026.

BUFFET ITALIANO

ANTEPASTO

Berinjela marinada
Azeitonas diversas temperadas
Carpaccio de filé com lascas de parmesão
Bruschetta de tomate com parmesão e manjericão
Bruschetta de queijo com presunto e ervas
Tostas de tomate e anchovas
Tomate recheado com ricota e ervas finas

ESTAÇÃO DE SALADAS

Salada da horta
Salada de legumes grelhados
Salada de gorgonzola com pêra, tomilho e manjericão
Salada caprese (tomate assado, mussarela de búfala, manjericão, azeite de oliva)
Salpicão de mortadela
Batata calabresa
Abobrinha recheada
Espelho de frios e queijos nacionais variados
Cesta de pães diversos

ESTAÇÃO DE MASSAS

Molho pomodoro
Molho quatro queijos
Massa penne
Massa espaguete

ESTAÇÃO DE QUENTES

Canelone de frango com ricota
Risoto de frutos do mar e rúcula
Lasanha à bolonhesa
Lagarto recheado com molho de gorgonzola
Filé de peixe grelhado e pesto de castanha

ESTAÇÃO DE GUARNIÇÕES

Batata em cubos com alho, bacon e salsinha
Arroz branco
Legumes da estação com tomilho

ESTAÇÃO DE SOBREMESAS

Cassata napolitana
Tiramisú
Zabaione
Mousse cappuccino
Torta de maçã crocante
Pavê de nozes
Cheesecake de frutas vermelhas
Flan de amareto
Panna cotta de frutas secas
Rocambole de tangerina com mandarinetto
Frutas laminadas

R\$ 184,00+10% por pessoa por 02 horas de serviço

Opções de Buffets Especiais



SERHS NATAL
Grand Hotel & Resort
★★★★★

Observações

*Cardápios oferecidos para o mínimo de 30 pessoas;

*Para a 1ª hora adicional de qualquer um dos serviços de alimentos e bebidas será concedido um desconto de 30% sobre o valor total da hora, as demais horas receberão um desconto de 50%;

*O aluguel dos salões de eventos é cobrado separadamente;

*Valores válidos até 20 de dezembro de 2026.

BUFFET MEXICANO

SALADAS

Salada de frango mexicano

Salada de feijão verde mexicano com tomate, cebola, pimentão verde, coentro verde, cebolinha

Salada de pepino com tomate, cebola roxa e milho

Salada fogo cruzado (camarão com acelga, tomate cereja, limão, coentro verde e cebolinha)

Salada de abacate com vinagrete de limão

Salada de peixe com abacaxi, uva verde e talos de cebola verde

Salada de sêmola com legumes crocantes

Salada de pimentão com atum fresco

Pico de gallo

Mix de folhas do jardim

ANTEPASTOS

Burrito de frango com pimentão, pasta de feijão, ricota e alface

Burrito de carne com cebola roxa, cebolinha verde, creme de abacate e tabasco

Guacamole com nachos

Ceviche mexicano de camarão, lâminas de coco, suco de limão, pimenta

Ceviche de badejo à moda mexicana

Carpaccio de peixe misto ao vinagrete de pimenta mexicana

Cesta de pães

ESTAÇÃO DE QUENTES

Sopa mexicana com casca de lima

Crepe de mexicano (frango com pimentão, tomate, cebola, especiarias, molho verde e pimenta mexicana)

Fajitas de carne ao sour cream (Molho queijo branco)

Chili mexicano de frutos do mar

Pescado ao molho verde com suco de limão, chilli e vegetais

Queso relleno (Lombinho suíno com queijo, pimenta, chili, cebola, tomate, alho, azeitonas, passas e amêndoas)

Frijoles refritos

Arroz mexicano

Legumes assados com salsa de tomate

Massa espaguete

Molho pachola

Purê de batata doce

SOBREMESAS

Sobremesa Frida Kahlo (Crepe recheado com creme de chocolate com toque de pimenta e morango)

Churros recheados com creme de avelã e chocolate

Cheesecake de frutas vermelhas

Paleta Mexicana de morango com leite condensado na travessa

Bolo três leches

Pastel de doce de leite com coco

Banana mexicana

Flan de milho mexicano

Mousse de abacate

Pavê cremoso de nozes e coco à la mexicana

R\$ 184,00+10% por pessoa por 02 horas de serviço

Opções de Buffets Especiais



SERHS NATAL
Grand Hotel & Resort
★★★★★

Observações

*Cardápios oferecidos para o mínimo de 30 pessoas;

*Para a 1ª hora adicional de qualquer um dos serviços de alimentos e bebidas será concedido um desconto de 30% sobre o valor total da hora, as demais horas receberão um desconto de 50%;

*O aluguel dos salões de eventos é cobrado separadamente;

*Valores válidos até 20 de dezembro de 2026.

BUFFET NORDESTINO

ESTAÇÃO DE SALADAS

Folhas variadas
Salada de feijão verde
Salada de mini milho com kani-kama
Salada de queijo de coalho do sertão e vinagrete picante
Salada caesar de camarões
Salada de tomate marinado com queijo ricota
Salada de milho com frango
Casquinha de atum
Salada de palmito
Salada tropical com frutas
Espelho de queijos
Espelho de frios

ESTAÇÃO DE QUENTES

Peixada cearense com legumes
Carne assada do sertão
Galinha à cabidela
Bobó de camarão
Escondidinho de carne de sol

ESTAÇÃO DE GUARNIÇÕES

Mandioca frita
Arroz de leite
Arroz branco
Feijão verde
Farofa de dendê
Purê de batata com jerimum
Pirão cremoso

ESTAÇÃO DE SOBREMESAS

Quindim
Pudim de leite
Torta de limão
Torta crocante
Brigadeirão
Torta prestígio de coco
Mousse de manga
Pudim de rapadura
Cocadas
Doce de banana
Manjar de coco
Frutas laminadas

R\$ 184,00+10% por pessoa por 02 horas de serviço

Opções de Buffets Especiais



SERHS NATAL
Grand Hotel & Resort
★★★★★

Observações

*Cardápios oferecidos para o mínimo de 30 pessoas;

*Para a 1ª hora adicional de qualquer um dos serviços de alimentos e bebidas será concedido um desconto de 30% sobre o valor total da hora, as demais horas receberão um desconto de 50%;

*O aluguel dos salões de eventos é cobrado separadamente;

*Valores válidos até 20 de dezembro de 2026.

BUFFET BAIANO

ESTAÇÃO DE SALADAS

04 Folhas (alface roxa, alface crespa, rúcula e alface americana)
Salada de tomate sem pele com vinagrete de cebolinha
Salada de pepino japonês com kani-kama
Salada de feijão verde com bacon frito
Salada de palmito
Salada de bacalhau no abacaxi
Salada de frango com castanha
Salada de batata com molho picante
Mexilhões marinados com vinagrete de coco e coentro verde

FRIOS

Carpaccio de surubim com molho de coentro
Espelho de frios

ESTAÇÃO DE QUENTES

Filé de pescada à baiana
Bobó de camarão
Frango assado com farofa rica
Alcatra bourguignon
Caruru
Vatapá

ESTAÇÃO DE GUARNIÇÕES

Arroz branco
Arroz com leite de coco
Farofa de dendê
Pirão cremoso
Legumes mistos
Feijão Verde
Massa fettuccine com molho de queijo

ESTAÇÃO DE SOBREMESAS

Quindim da Iaia
Bolo de aipim com coco
Manjar de coco
Torta de chocolate
Pudim de leite com uvas passas
Cocada branca e preta
Mousse de maracujá
Mousse de manga
Banana flambe
Doces caseiros
Frutas laminadas

R\$ 184,00+10% por pessoa por 02 horas de serviço

Opções de Buffets Especiais



SERHS NATAL
Grand Hotel & Resort
★★★★★

Observações

*Cardápios oferecidos para o mínimo de 30 pessoas;

*Para a 1ª hora adicional de qualquer um dos serviços de alimentos e bebidas será concedido um desconto de 30% sobre o valor total da hora, as demais horas receberão um desconto de 50%;

*O aluguel dos salões de eventos é cobrado separadamente;

*Valores válidos até 20 de dezembro de 2026.

BUFFET COUNTRY

ESTAÇÃO DE SALADAS

Salada de alfaces variadas
Salada de frango à moda mexicana
Salada de batata doce no azeite
Salpicão de presunto com queijo
Salada de bacalhau com maçã e passas
Salada de camarões com acelga e azeite
Lentilhas à campanha
Salada de tomate ripiene
Salada de ovos de codorna temperados

FRIOS

Espelho de queijos e frios diversos
Terrine de peru com amêndoas
Salmão marinado

SOPAS

Sopa de feijão com carne de sol

ESTAÇÃO DE QUENTES

Darne de salmão com mangas grelhadas e ervas frescas
Pernil de porco com molho de abacaxi
Escondidinho de bacalhau com mandioquinha
Picanha assada ao alho e óleo
Hambúrguer
Lingüiça de frango

ESTAÇÃO DE MOLHOS

Molho barbecue
Molho picante com ketchup

ESTAÇÃO DE GUARNIÇÕES

Batata assada com cream cheese
Arroz branco
Arroz com brócolis e amêndoas
Banana crocante
Legumes assados
Crepe de frango com ricota, molho catupiry

ESTAÇÃO DE SOBREMESAS

Banana flambé com calda de rum
Torta crocante
Delícia de abacaxi
Quiche de coco
Bolo de laranja com cobertura de chocolate
Torta de maçã
Torta de nozes
Torta de ricota
Frutas laminadas

R\$ 184,00+10% por pessoa por 02 horas de serviço

Opções de Buffets Especiais



SERHS NATAL
Grand Hotel & Resort
★★★★★

Observações

- *Cardápios oferecidos para o mínimo de 30 pessoas;
- *Para a 1ª hora adicional de qualquer um dos serviços de alimentos e bebidas será concedido um desconto de 30% sobre o valor total da hora, as demais horas receberão um desconto de 50%;
- *O aluguel dos salões de eventos é cobrado separadamente;
- *Valores válidos até 20 de dezembro de 2026.

BUFFET ORIENTAL

ESTAÇÃO DE SALADAS

Salada de folhas da estação
Salada de lula marinada com molho shoyu e gengibre
Salada de polvo com pepino japonês e molho tonkatsu
Salada de acelga com kani-kama e gergelim
Salada de abacate com camarão
Sashimi de atum
Salada de pato com molho de gengibre
Salada xangai (salmão com gergelim e molho wasabi)
Salada tailandesa com rosbife e molho picante
Tartare de salmão e robalo com vinagrete de limão e cebolinha verde
Pães diversos
Sushi (niguirizushi, tekkamaki, filadelfia, kappamaki)

ESTAÇÃO DE QUENTES

Filé de pescada com molho japonês
Steak de atum com molho de soja
Frango xadrez com molho champignon
Filé grelhado com molho de wasabi
Lombo suíno com molho agri-doce e maçã

ESTAÇÃO DE GUARNIÇÕES

Arroz chop suey (ovos, presunto, cenoura, ervilhas, pimentões)
Legumes grelhados (tomate, abobrinha, berinjela)
Assaitame de legumes
Yakissoba

ESTAÇÃO DE SOBREMESAS

Sorvete de creme com calda de laranja
Bananas carameladas
Maçã com molho de mel
Mousse de manga
Mousse de mamão com cassis
Torta de maçã
Crepes de maracujá com calda de baunilha
Flan de morango
Flan de tapioca
Frutas da estação
Gelatina tricolor
Geleia de cenoura com maçã

R\$ 184,00+10% por pessoa por 02 horas de serviço