



Opções de Coquetel

Momentos plenos de vida!



SERHS NATAL
Grand Hotel & Resort
★★★★★

Opções de Coquetel



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.

SUGESTÃO I

QUENTES

Mini bruschetta de tomate seco e muçarela de búfala
Pastel de carne de sol com queijo coalho
Folhado de frango
Tartelete de camarão com molho cremoso

Valor por pessoa: R\$ 64,00 + 10% por 01 hora de serviço.

Valor por pessoa: R\$ 109,00 + 10% por 02 horas de serviço

Valor por pessoa: R\$ 141,00 + 10% por 03 horas de serviço.

SUGESTÃO II

FRIOS

Carpaccio de filé mignon com creme de alcaparras
Mousse de queijo com ervas finas
Mini tartelete à waldorf com nozes
Bruschetta com muçarela de búfala e manjeriço

QUENTES

Vol-au-vent de frango com champignon
Quiche de salmão com queijo muçarela
Mini torta de queijo com alho poró
Mini pizza de mussarela com manjeriço e azeitonas

Valor por pessoa: R\$ 86,00 + 10% por 01 hora de serviço

Valor por pessoa: R\$ 146,00 + 10% por 02 horas de serviço

Valor por pessoa: R\$ 189,00 + 10% por 03 horas de serviço.

SUGESTÃO III

FRIOS

Muçarela de búfala com nozes e pesto
Mousse de atum
Kani-kama com manga
Tartelete de camarão marinado ao vinagrete

QUENTES

Barquete de frango com amêndoas
Caldinho de camarão com feijão verde
Pastel de carne de sol com mussarela
Mini brochete de frutos do mar

Valor por pessoa: R\$ 86,00 + 10% por 01 hora de serviço

Valor por pessoa: R\$ 146,00 + 10% por 02 horas de serviço

Valor por pessoa: R\$ 189,00 + 10% por 03 horas de serviço.

SUGESTÃO IV

FRIOS

Rolinho de salmão e gengibre
Tartelete de camarão com molho mostarda
Sushi de atum com wasabi
Califórnia de kani kama com abacate

QUENTES

Pastel de frutos do mar
Empanada de carne de sol com nata
Tempurá de camarão
Caldinho japonês de peixe com algas marinhas e espinafre

Valor por pessoa: R\$ 95,00 + 10% por 01 hora de serviço

Valor por pessoa: R\$ 161,00 + 10% por 02 horas de serviço

Valor por pessoa: R\$ 206,00 + 10% por 03 horas de serviço.

Opções de Coquetel



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.

SUGESTÃO V

FRIOS

Patê de peito de peru com damasco
Queijo brie com nozes
Mousse de atum com azeitonas pretas
Carpaccio de filé com parmesão e alcaparras
Salpicão de camarão na tartelete

QUENTES

Barquete de frango com amêndoas
Mini brochette de filé mignon com molho japonês
Casquinha de siri à baiana
Risole de camarão
Mini brochette de frutos do mar

Valor por pessoa: R\$ 99,00 + 10% por 01 hora de serviço

Valor por pessoa: R\$ 168,00 + 10% por 02 horas de serviço

Valor por pessoa: R\$ 213,00 + 10% por 03 horas de serviço.

SUGESTÃO VI

FRIOS

Rolinho de salmão
Hossomaki (sushi enrolado na alga nori)
Hossomaki Califórnia (pepino, manga e kani)
Hossomaki skin (pele de salmão)
Hossomaki Filadélfia (salmão e cream cheese)
Hossomaki tekkamaki (atum)

QUENTES

Yakitori ao molho tonkatsu (espetinho de frango com molho tonkatsu)
Bolinho de peixe com molho agri-doce
Satays de camarão com molho mostarda (espetinhos de camarão)
Rolinhos crocantes de atum com molho picante de tomate

Valor por pessoa: R\$ 99,00 + 10% por 01 hora de serviço

Valor por pessoa: R\$ 168,00 + 10% por 02 horas de serviço

Valor por pessoa: R\$ 213,00 + 10% por 03 horas de serviço.

SUGESTÃO VII

FRIOS

Mini bruschetta de tomate seco com pesto e parmesão
Mini rondelli de presunto com mussarela e finas ervas no palito
Presunto de Parma com pérolas de melão
Mini brochette de tomate cereja com queijo búfala e manjericão
Salmão marinado sobre massa folhada, com creme de tangerina e alcaparras

QUENTES

Mini pizza calabresa com ervas
Quiche de cogumelos com queijo parmesão
Tartelete com frutos do mar e sálvia
Bolinho de queijo com camarão e molho de tomate

Valor por pessoa: R\$ 99,00 + 10% por 01 hora de serviço

Valor por pessoa: R\$ 168,00 + 10% por 02 horas de serviço

Valor por pessoa: R\$ 213,00 + 10% por 03 horas de serviço.

Opções de Coquetel



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.

SUGESTÃO VIII

FRIOS

Salpicão de camarão com rúcula na massa folhada
Bruscheta de parmesão com azeitonas e tomate cereja
Mini rocambolo de ricota com ervas finas e presunto
Mousse de salmão com tomate seco e alcaparras
Tapas de tomate seco com salame e manjerição

QUENTES

Mini kafta com molho de hortelã
Bolinho de queijo com arroz e castanha de caju
Mini pizza de camarão com molho de manga
Mini brochette de filé com molho mostarda
Tartelete de queijo na massa folhada
Valor por pessoa: R\$ 112,00 + 10% por 01 hora de serviço
Valor por pessoa: R\$ 190,00 + 10% por 02 horas de serviço
Valor por pessoa: R\$ 246,00 + 10% por 03 horas de serviço.

COQUETEL NORDESTINO

FRIOS

Tartelete de camarão à campanha;
Brusqueta de queijo de cabra com ervas finas;
Mousse de frango com castanha de caju e cebolinha;
Mini torta de queijo coalho com creme de mel de engenho;
Sushi de tapioca com queijo manteiga, alface crespa e azeitonas;

QUENTES

Casquinha de siri com coco;
Mini quiche de carne de sol com nata;
Rolinho folhado de camarão com coentro verde;
Bolinho de macaxeira com frango caipira;
Mini risole de frutos do mar;
Valor por pessoa: R\$ 109,00 + 10% por 01 hora de serviço
Valor por pessoa: R\$ 185,00 + 10% por 02 horas de serviço
Valor por pessoa: R\$ 240,00 + 10% por 03 horas de serviço.

COQUETEL ESPECIAL I

Isca de peixe;
Pastel de frango com catupiry;
Queijo coalho;
Risoto de camarão;
Caldinho de camarão;
Escondidinho de carne seca;
01 opção de massa
2 tipos de molhos

Valor por pessoa: R\$ 128,00 + 10% por 02 horas de serviço
Valor por pessoa: R\$ 217,00 + 10% por 03 horas de serviço
Valor por pessoa: R\$ 281,00 + 10% por 04 horas de serviço.

COQUETEL ESPECIAL II

Mousse de gorgonzola
Mousse de salmão
Bolinho de bacalhau
Mini-quiche de espinafre
Pastel assado de camarão
Troxinhas de palmito
Tarteletes com creme de bacalhau
Tarteletes com creme de aspargos
Croquetes de frango com catupiry
Escondidinho de carne de sol (porção individual)

Valor por pessoa: R\$ 147,00 + 10% por 02 horas de serviço
Valor por pessoa: R\$ 250,00 + 10% por 03 horas de serviço
Valor por pessoa: R\$ 325,00 + 10% por 04 horas de serviço.

Opções de Coquetel



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.

FINGER FOOD À BASE DE FRUTOS DO MAR

CANAPÉS FRIOS

Mini tapas de camarão com creme de manga;
Muçarela de búfala cereja com molho pesto;
Carpaccio de salmão ao creme de alcaparras;
Mix de frutos do mar ao molho japonês;
Tartelete de kani-kama com molho tonkatsu;

CANAPÉS QUENTES

Pastéis de camarão com queijo gouda;
Casquinha de siri à baiana gratinado com queijo;
Quiche de salmão com alho poró;
Mini pão de queijo recheado com bacalhau, azeitonas e tomate seco
Folhado de salmão com cream cheese, coberto com gergelim

Valor por pessoa: R\$ 128,00 + 10% por pessoa por 01 hora de serviço

Valor por pessoa: R\$ 218,00 + 10% por pessoa por 02 horas de serviço

Valor por pessoa: R\$ 282,00 + 10% por pessoa por 03 horas de serviço.

COQUETEL BOTEQUIM

Pastel de carne de sol com queijo coalho;
Mini quibe com molho picante;
Coxinha de frango com catupiry;
Casquinha de siri à baiana;
Risole de camarão;
Bolinho de bacalhau;
Bolinho de macaxeira com carne de charque e cebolinha;
Mini kafta com molho de hortelã;
Espeto de queijo coalho com azeite e orégano;
Brochete de filé misto com tomate, pimentão e cebola;
Brochete de camarão com molho agri-doce;
Escondidinho de carne de sol com macaxeira;
Linguiças aperitivos (toscana, calabresa e payo);
Frango à passarinho ao alho e óleo;
Paçoca com carne de sol e nata;
Risoto de feijão verde;
Arroz branco;
Farofa de banana;
Macaxeira frita;
Batata frita;
Caldo de camarão;
Caldo de feijão preto com torresmo e bacon;
Molho à campanha (vinagrete).

Valor por pessoa: R\$ 157,00 + 10% por pessoa por 02 horas de serviço

Valor por pessoa: R\$ 267,00 + 10% por pessoa por 03 horas de serviço

Valor por pessoa: R\$ 346,00 + 10% por pessoa por 04 horas de serviço.

Opções de Coquetel



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.

COQUETEL TROPICAL

ENTRADAS

Azeitonas com orégano;

Salame Italiano em forma de antepasto com queijo parmesão salsinha, azeite e alcaparras;

Lombinho canadense temperado com tomate, cebolinha, azeite e azeitonas;

Ovos de codorna glaceados com azeite, orégano, salsinha e cebolinha;

Picles marinados;

Cubinhos de palmito ao molho de queijos e ervas aromática;

ESPELHO DE QUEIJOS

Queijo coalho; Queijo prato; Queijo minas; Queijo provolone; Queijo Parmesão; Queijo ricota e

Mini muçarela de búfala no azeite, orégano e salsinha;

PRATOS QUENTES

Casquinha de siri itapuã com leite de coco, coco ralado, azeite de dendê, tomate, cebola e alho;

Isca de picanha ao creme e cebola;

Frango a passarinha ao alho e óleo;

Linguiça calabresa acebolada;

Polenta frita;

Bolinho de bacalhau;

Bolinho de carne seca com aipim;

Filé mignon aperitivo ao molho de poivre vert;

Arroz à grega;

Paçoca de carne de sol na nata com manteiga da terra;

Caldinho de feijão com bacon;

Massa penne ao molho 4 queijos;

Caldinho de peixe tropical;

Iscas de peixe ao molho picante;

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

Valor por pessoa: R\$ 313,00 + 10% por 03 horas de serviço

Valor por pessoa: R\$ 405,00 + 10% por 04 horas de serviço.

COQUETEL IMPERIAL

Rosbife de picanha com ervas finas e geléia de hortelã

Mini burrata recheada com vinagrete de tomate seco

Ceviche vegano de caju com manga

Salada caprese na taça

Sunomono de bifum com polvo e cogumelos

Salada de folhas ao vinagrete de morango com kiwi

Ilha de queijos finos

Ilha de frios com frutas secas

PÃES

Pão de espinafre

Pão capuccino

Focaccia camarão

Palitos crocantes de parmesão

Grissinis italianos coloridos

PRINCIPAL

Ravioli de presunto de parma com queijo brie e damascos

Suflê expresso de bacalhau

Estrogonofe de palmito (opção vegana)

Camarão ao creme de queijo com papaya

SOBREMESA

Torta espelho de caramelo

Torta trufada de frutas vermelhas

Torta elegante de chocolate

Tartelete de Oreo

Cheesecake de morango com Nutella

Brownie meio amargo com caramelo salgado

Pudim Romeu e Julieta na taça

Frutas frescas

Valor por pessoa R\$ 368,00 + 10% por 04 horas de serviço.