



Opções de Empratados

Momentos plenos de vida!



SERHS NATAL
Grand Hotel & Resort



Opções de Empratados



SERHS NATAL
Grand Hotel & Resort
★★★★★

Observações

*Cardápios oferecidos para o mínimo de 30 pessoas

*O aluguel dos salões de eventos é cobrado separadamente

*Valores podem sofrer reajuste sem prévio aviso.

MENU I

ENTRADA

Salada de rúcula com muçarela de búfala e tomate, vinagrete de pesto

PRINCIPAL

Medalhão de filé ao molho funghi seco com tomate primavera e batata assada com catupiry

SOBREMESA

Mini floresta negra com molho de baunilha

Café e petit four

R\$ 180,00 + 10% por pessoa por duas horas de serviço

MENU II

ENTRADA

Salada de camarão com molho de manga e folhas

PRINCIPAL

Filé de salmão ao molho de ervas finas, acompanhado de purê de abóbora e legumes da estação

SOBREMESA

Charlotte de maçã com coulis de frutas vermelhas

Café e petit four

R\$ 180,00 + 10% por pessoa por duas horas de serviço

MENU III

ENTRADA

Salada Waldorf com peito de peru defumado, maçã e nozes

PRINCIPAL

Filé de badejo com molho de camarão e alcaparras com batata chateau e jardineira de legumes

SOBREMESA

Crepe de chocolate com sorvete de creme

Café e petit four

R\$ 180,00 + 10% por pessoa por duas horas de serviço

MENU IV

1ª ENTRADA

Mini salada caprese com muçarela de búfala, tomate e manjeriço

2ª ENTRADA

Creme de aipim com camarão e cebote

PRINCIPAL

Medalhões de filé ao molho balsâmico

SOBREMESA

Petit gateau com sorvete de creme

Café e petit four

R\$ 215,00 + 10% por pessoa por duas horas de serviço

MENU V

1ª ENTRADA

Camarão tropical ao molho de tangerina

2ª ENTRADA

Escondidinho de macaxeira com carne de sol

PRINCIPAL

Lâminas de frango sobre risoto de cogumelos e tomate cereja

SOBREMESA

Mini torta de maçã com sorvete de morango

Café e petit four

R\$ 215,00 + 10% por pessoa por duas horas de serviço

Opções de Empratados



SERHS NATAL
Grand Hotel & Resort
★★★★★

Observações

*Cardápios oferecidos para o mínimo de 30 pessoas

*O aluguel dos salões de eventos é cobrado separadamente

*Valores podem sofrer reajuste sem prévio aviso.

MENU VI

1ª ENTRADA

Salada da horta com queijo roquefort, amêndoas e vinagrete de manjerição

2ª ENTRADA

Creme de mandioquinha com camarão

PRINCIPAL

Demi tournedos com molho japonês, batata parmentier e legumes

SOBREMESA

Mini torta de chocolate recheada com nozes e calda de framboesa

Café e petit four

R\$ 215,00 + 10% por pessoa por duas horas de serviço

MENU VII

1ª ENTRADA

Carpaccio de salmão com creme de alcaparras, endívias, radicchio e alface americana

2ª ENTRADA

Creme de abóbora com queijo parmesão e julienne de frango

PRINCIPAL

Filé de badejo com molho de alcaparras e champignon, risoto de parmesão e legumes

SOBREMESA

Tiramisú com coulis de morango

Café e petit four

R\$ 215,00 + 10% por pessoa por duas horas de serviço

MENU VIII

ENTRADA

Salada Waldorf com peito de peru defumado e maionese de maçã, nozes e cereja

1º PRATO PRINCIPAL

Medalhão de filé com molho bourguignon, acompanhado de batata fondant

2º PRATO PRINCIPAL

Steak de cherne com molho capri e arroz com brócolis e castanha de caju

SOBREMESA

Petit gateau de doce de leite com calda de frutas vermelhas e sorvete de creme

Café e petit four

R\$ 246,00 + 10% por pessoa por duas horas de serviço

MENU IX

ENTRADA

Salada Caesar com frango

1º PRATO PRINCIPAL

Escalope de filé recheado com champignon e espinafre, molho agridoce com gergelim, servido com arroz tricolor

2º PRATO PRINCIPAL

Filé de salmão com molho de tomate cereja e finas ervas, servido com legumes da estação

SOBREMESA

Torta mousse de chocolate com calda de baunilha

Café e petit four

R\$ 246,00 + 10% por pessoa por duas horas de serviço