



Opciones de menús emplatados

¡Momentos llenos de vida!



SERHS NATAL
Grand Hotel & Resort
★★★★★

Opciones de menús emplataados



SERHS NATAL
Grand Hotel & Resort
★★★★★

Observaciones

- *Menús ofrecidos para un mínimo de 30 personas
- *El alquiler de los salones se cobra por separado
- *Los precios pueden modificarse sin previo aviso

MENU I

ENTRADA

Ensalada de rúcula con mozzarella de búfala y tomate, vinagreta de pesto

PRINCIPAL

Medallón de solomillo con salsa de funghi seco, tomate primavera y patata asada con catupiry

POSTRE

Mini selva negra con salsa de vainilla

Café y petit four

R\$ 180,00 + 10% por persona (2 horas de servicio)

MENU II

ENTRADA

Ensalada de gambas con salsa de mango y hojas

PRINCIPAL

Filete de salmón con salsa de finas hierbas, acompañado de puré de calabaza y verduras de temporada

POSTRE

Charlotte de manzana con coulis de frutos rojos

Café y petit four

R\$ 180,00 + 10% por persona (2 horas de servicio)

MENU III

ENTRADA

Ensalada Waldorf con pechuga de pavo ahumado, manzana y nueces

PRINCIPAL

Filete de pescado con salsa de gambas y alcaparras, patata chateau y verduras

POSTRE

Crepe de chocolate con helado de vainilla

Café y petit four

R\$ 180,00 + 10% por persona (2 horas de servicio)

MENU IV

1ª ENTRADA

Mini ensalada caprese con mozzarella de búfala, tomate y albahaca

2ª ENTRADA

Crema de mandioca con gambas y cebollino

PRINCIPAL

Medallones de solomillo con salsa balsámica

SOBREMESA

Petit gâteau con helado de vainilla

Café y petit four

R\$ 215,00 + 10% por persona (2 horas de servicio)

MENU V

1ª ENTRADA

Gambas tropicales con salsa de mandarina

2ª ENTRADA

Escondidinho de mandioca con carne seca

PRINCIPAL

Láminas de pollo sobre risotto de setas y tomate cherry

POSTRE

Mini tarta de manzana con helado de fresa

Café y petit four

R\$ 215,00 + 10% por persona (2 horas de servicio)

Opciones de menús emplataados



SERHS NATAL
Grand Hotel & Resort
★★★★★

Observaciones

- *Menús ofrecidos para un mínimo de 30 personas
- *El alquiler de los salones se cobra por separado
- *Los precios pueden modificarse sin previo aviso

MENU VI

1ª ENTRADA

Ensalada de la huerta con queso roquefort, almendras y vinagreta de albahaca

2ª ENTRADA

Crema de mandioquinha con gambas

PRINCIPAL

Demi tournedos con salsa japonesa, patata parmentier y verduras

POSTRE

Mini tarta de chocolate con nueces y salsa de frambuesa
Café y petit four

R\$ 215,00 + 10% por persona (2 horas de servicio)

MENU VII

1ª ENTRADA

Carpaccio de salmón con crema de alcaparras, endivias y lechuga

2ª ENTRADA

Crema de calabaza con parmesano y juliana de pollo

PRINCIPAL

Filete de pescado con salsa de alcaparras y champiñones, risotto de parmesano y verduras

POSTRE

Tiramisú con coulis de fresa
Café y petit four

R\$ 215,00 + 10% por persona (2 horas de servicio)

MENU VIII

ENTRADA

Ensalada Waldorf con pavo ahumado, manzana, nueces y cereza

1° PLATO PRINCIPAL

Medallón de solomillo con salsa bourguignon y patata fondant

2° PLATO PRINCIPAL

Steak de pescado con salsa capri, arroz con brócoli y anacardos

POSTRE

Petit gâteau de dulce de leche con frutos rojos y helado de vainilla
Café y petit four

R\$ 246,00 + 10% por persona (2 horas de servicio)

MENU IX

ENTRADA

Ensalada César con pollo

1° PLATO PRINCIPAL

Escalope de solomillo relleno de champiñones y espinacas con salsa agridulce y sésamo, con arroz tricolor

2° PLATO PRINCIPAL

Filete de salmón con tomate cherry y finas hierbas, con verduras de temporada

POSTRE

Tarta mousse de chocolate con salsa de vainilla
Café y petit four

R\$ 246,00 + 10% por persona (2 horas de servicio)