



Opciones de Cóctel

¡Momentos llenos de vida!



SERHS NATAL
Grand Hotel & Resort



Opciones de Cóctel



SERHS NATAL

Grand Hotel & Resort

★★★★★

Observaciones

- Menús ofrecidos para un mínimo de 30 personas;
- Para la 1ª hora adicional de cualquier servicio de alimentos y bebidas se aplicará un descuento del 30% sobre el valor total; las siguientes horas tendrán un descuento del 50%;
- El alquiler de los salones de eventos se cobra por separado;
- Valores válidos hasta el 20 de diciembre de 2026.

SUGERENCIA I

CALIENTES

Mini bruschetta de tomate seco y mozzarella de búfala
Empanadilla de carne de sol con queso coalho
Hojaldre de pollo
Tartaleta de camarón con salsa cremosa

Precio por persona: R\$ 64,00 + 10% por 1 hora de servicio

Precio por persona: R\$ 109,00 + 10% por 2 horas de servicio

Precio por persona: R\$ 141,00 + 10% por 3 horas de servicio.

SUGERENCIA II

FRÍOS

Carpaccio de solomillo con crema de alcaparras
Mousse de queso con finas hierbas
Mini tartaleta Waldorf con nueces
Bruschetta con mozzarella de búfala y albahaca

CALIENTES

Vol-au-vent de pollo con champiñones
Quiche de salmón con mozzarella
Mini tarta de queso con puerro
Mini pizza de mozzarella con albahaca y aceitunas

Precio por persona: R\$ 86,00 + 10% por 1 hora de servicio

Precio por persona: R\$ 146,00 + 10% por 2 horas de servicio

Precio por persona: R\$ 189,00 + 10% por 3 horas de servicio.

SUGERENCIA III

FRÍOS

Mozzarella de búfala con nueces y pesto
Mousse de atún
Kani-kama con mango
Tartaleta de camarón marinado a la vinagreta

CALIENTES

Cestita de pollo con almendras
Caldo de camarón con judías verdes
Empanadilla de carne de sol con mozzarella
Mini brocheta de mariscos

Precio por persona: R\$ 86,00 + 10% por 1 hora de servicio

Precio por persona: R\$ 146,00 + 10% por 2 horas de servicio

Precio por persona: R\$ 189,00 + 10% por 3 horas de servicio.

SUGERENCIA IV

FRÍOS

Rollito de salmón con jengibre
Tartaleta de camarón con salsa de mostaza
Sushi de atún con wasabi
California de kani-kama con aguacate

CALIENTES

Empanadilla de mariscos
Empanada de carne de sol con nata
Tempura de camarón
Caldo japonés de pescado con algas marinas y espinacas

Precio por persona: R\$ 95,00 + 10% por 1 hora de servicio

Precio por persona: R\$ 161,00 + 10% por 2 horas de servicio

Precio por persona: R\$ 206,00 + 10% por 3 horas de servicio.

Opciones de Cóctel



SERHS NATAL

Grand Hotel & Resort

★★★★★

Observaciones

- Menús ofrecidos para un mínimo de 30 personas;
- Para la 1ª hora adicional de cualquier servicio de alimentos y bebidas se aplicará un descuento del 30% sobre el valor total; las siguientes horas tendrán un descuento del 50%;
- El alquiler de los salones de eventos se cobra por separado;
- Valores válidos hasta el 20 de diciembre de 2026.

SUGERENCIA V

FRÍOS

Paté de pavo con albaricoque
Queso brie con nueces
Mousse de atún con aceitunas negras
Carpaccio de solomillo con parmesano y alcaparras
Salpicón de camarón en tartaleta

CALIENTES

Cestita de pollo con almendras
Mini brocheta de solomillo con salsa japonesa
Casquinha de cangrejo a la bahiana
Risole de camarón
Mini brocheta de mariscos

Precio por persona: R\$ 99,00 + 10% por 1 hora de servicio

Precio por persona: R\$ 168,00 + 10% por 2 horas de servicio

Precio por persona: R\$ 213,00 + 10% por 3 horas de servicio.

SUGERENCIA VI

FRÍOS

Rollito de salmón
Hossomaki (sushi enrollado en alga nori)
Hossomaki California (pepino, mango y kani)
Hossomaki skin (piel de salmón)
Hossomaki Philadelphia (salmón y queso crema)
Hossomaki tekkamaki (atún)

CALIENTES

Yakitori con salsa tonkatsu (brocheta de pollo con salsa tonkatsu)
Bolitas de pescado con salsa agridulce
Brochetas de camarón con salsa de mostaza (brochetas de camarón)
Rollitos crujientes de atún con salsa picante de tomate

Precio por persona: R\$ 99,00 + 10% por 1 hora de servicio

Precio por persona: R\$ 168,00 + 10% por 2 horas de servicio

Precio por persona: R\$ 213,00 + 10% por 3 horas de servicio.

SUGERENCIA VII

FRÍOS

Mini bruschetta de tomate seco con pesto y parmesano
Mini rondelli de jamón y mozzarella con hierbas
Jamón de Parma con perlas de melón
Mini brocheta de tomate cherry con mozzarella y albahaca
Salmón marinado sobre hojaldre con crema de mandarina y alcaparras

CALIENTES

Mini pizza calabrese con hierbas
Quiche de champiñones con parmesano
Tartaleta de mariscos con salvia
Bolitas de queso con camarón y salsa de tomate

Precio por persona: R\$ 99,00 + 10% por 1 hora de servicio

Precio por persona: R\$ 168,00 + 10% por 2 horas de servicio

Precio por persona: R\$ 213,00 + 10% por 3 horas de servicio.

Opciones de Cóctel



SERHS NATAL

Grand Hotel & Resort

★★★★★

Observaciones

- Menús ofrecidos para un mínimo de 30 personas;
- Para la 1ª hora adicional de cualquier servicio de alimentos y bebidas se aplicará un descuento del 30% sobre el valor total; las siguientes horas tendrán un descuento del 50%;
- El alquiler de los salones de eventos se cobra por separado;
- Valores válidos hasta el 20 de diciembre de 2026.

SUGERENCIA VIII

FRÍOS

Salpicón de camarón con rúcula en hojaldre
Bruschetta de parmesano con aceitunas y tomate cherry
Mini rollo de ricota con hierbas y jamón
Mousse de salmón con tomate seco y alcaparras
Tapas de tomate seco con salami y albahaca

CALIENTES

Mini kafta con salsa de menta
Bolitas de queso con arroz y anacardos
Mini pizza de camarón con salsa de mango
Mini brocheta de solomillo con mostaza
Tartaleta de queso en hojaldre

Precio por persona: R\$ 112,00 + 10% por 1 hora de servicio

Precio por persona: R\$ 190,00 + 10% por 2 horas de servicio

Precio por persona: R\$ 246,00 + 10% por 3 horas de servicio.

CÓCTEL NORDESTINO

FRÍOS

Tartaleta de camarón
Bruschetta de queso de cabra con finas hierbas
Mousse de pollo con anacardos y cebolleta
Mini tarta de queso coalho con crema de miel de caña
Sushi de tapioca con queso mantequilla, lechuga rizada y aceitunas

CALIENTES

Casquinha de cangrejo con coco
Mini quiche de carne de sol con nata
Hojaldre de camarón con cilantro verde
Bolita de mandioca con pollo caipira
Mini risole de mariscos

Precio por persona: R\$ 109,00 + 10% por 1 hora de servicio

Precio por persona: R\$ 185,00 + 10% por 2 horas de servicio

Precio por persona: R\$ 240,00 + 10% por 3 horas de servicio.

CÓCTEL ESPECIAL I

Tiras de pescado;
Empanadilla de pollo con catupiry
Queso coalho;
Risotto de camarón;
Caldo de camarón;
Escondidinho de carne seca;
1 opción de pasta
2 tipos de salsas

Precio por persona: R\$ 128,00 + 10% por 2 horas de servicio

Precio por persona: R\$ 217,00 + 10% por 3 horas de servicio

Precio por persona: R\$ 281,00 + 10% por 4 horas de servicio.

CÓCTEL ESPECIAL II

Mousse de gorgonzola
Mousse de salmón
Buñuelos de bacalao
Mini quiche de espinacas
Empanadilla al horno de camarón
Saquitos de palmito
Tartaletas con crema de bacalao
Tartaletas con crema de espárragos
Croquetas de pollo con catupiry
Escondidinho de carne de sol (porción individual)

Precio por persona: R\$ 147,00 + 10% por 2 horas de servicio

Precio por persona: R\$ 250,00 + 10% por 3 horas de servicio

Precio por persona: R\$ 325,00 + 10% por 4 horas de servicio.

Opciones de Cóctel



SERHS NATAL
Grand Hotel & Resort
★★★★★

Observaciones

- Menús ofrecidos para un mínimo de 30 personas;
- Descuento del 30% en la 1ª hora adicional y 50% en las siguientes;
- Alquiler de salones no incluido;
- Valores válidos hasta el 20 de diciembre de 2026.

FINGER FOOD A BASE DE MARISCOS

CANAPÉS FRÍOS

Mini tapas de camarón con crema de mango;
Mozzarella de búfala cherry con salsa pesto;
Carpaccio de salmón con crema de alcaparras;
Mix de mariscos con salsa japonesa;
Tartaleta de kani-kama con salsa tonkatsu;

CANAPÉS CALIENTES

Empanadillas de camarón con queso gouda;
Casquinha de cangrejo a la bahiana gratinada con queso;
Quiche de salmón con puerro;
Mini pan de queso relleno de bacalao, aceitunas y tomate seco;
Hojaldre de salmón con crema de queso, cubierto con sésamo

Precio por persona: R\$ 128,00 + 10% por 1 hora de servicio

Precio por persona: R\$ 218,00 + 10% por 2 horas de servicio

Precio por persona: R\$ 282,00 + 10% por 3 horas de servicio.

CÓCTEL BOTEQUIM

Empanadilla de carne de sol con queso coalho;
Mini kibbeh con salsa picante;
Coxinha de pollo con catupiry;
Casquinha de cangrejo a la bahiana;
Risole de camarón;
Buñuelos de bacalao;
Bocaditos de mandioca con carne seca y cebollino;
Mini kafta con salsa de menta;
Brocheta de queso coalho con aceite de oliva y orégano;
Brocheta de solomillo mixto con tomate, pimienta y cebolla;
Brocheta de camarón con salsa agridulce;
Escondidinho de carne de sol con mandioca;
Embutidos aperitivo (toscana, calabresa y payo);
Pollo troceado al ajo y aceite;
Paçoca de carne de sol con nata;
Risotto de judías verdes;
Arroz blanco;
Farofa de banana;
Mandioca frita;
Patatas fritas;
Caldo de camarón;
Caldo de judías negras con torreznos y bacon;
Salsa à campanha (vinagreta).

Precio por persona: R\$ 157,00 + 10% por 2 horas de servicio

Precio por persona: R\$ 267,00 + 10% por 3 horas de servicio

Precio por persona: R\$ 346,00 + 10% por 4 horas de servicio.

Opciones de Cóctel



SERHS NATAL
Grand Hotel & Resort
★★★★★

Observaciones

- Menús para mínimo 30 personas;
- Descuento del 30% en la primera hora adicional y 50% en las siguientes;
- Alquiler de salones no incluido;
- Valores válidos hasta el 20 de diciembre de 2026.

CÓCTEL TROPICAL

ENTRANTES

ceitunas con orégano;
Salami italiano estilo antipasto con parmesano, perejil, aceite y alcaparras;
Lomo canadiense aliñado con tomate, cebollino, aceite y aceitunas;
Huevos de codorniz glaseados con aceite, orégano, perejil y cebollino;
Encurtidos marinados;
Dados de palmito con salsa de quesos y hierbas aromáticas;

TABLA DE QUESOS

Queso coalho; queso prato; queso minas; queso provolone; queso parmesano; queso ricotta;
Mini mozzarella de búfala con aceite, orégano y perejil;

PLATOS CALIENTES

Casquinha de cangrejo itapuã con leche de coco, coco rallado, aceite de dendê, tomate, cebolla y ajo;
Tiras de picanha con crema y cebolla;
Pollo al ajo y aceite;
Salchicha calabresa con cebolla;
Polenta frita;
Buñuelos de bacalao;
Bocaditos de carne seca con mandioca;
Solomillo aperitivo con salsa poivre vert;
Arroz a la griega;
Paçoca de carne de sol con nata y mantequilla;
Caldo de judías con bacon;
Pasta penne con salsa cuatro quesos;
Caldo de pescado tropical;
Tiras de pescado con salsa picante;;

Precio por persona: R\$ 184,00 + 10% por 2 horas de servicio

Precio por persona: R\$ 313,00 + 10% por 3 horas de servicio

Precio por persona: R\$ 405,00 + 10% por 4 horas de servicio.

CÓCTEL IMPERIAL

Rosbif de picanha con finas hierbas y mermelada de menta
Mini burrata rellena con vinagreta de tomate seco
Ceviche vegano de anacardo con mango
Ensalada caprese en copa
Sunomono de fideos de arroz con pulpo y setas
Ensalada de hojas con vinagreta de fresa y kiwi
Isla de quesos finos
Isla de embutidos con frutas secas

PANES

Pan de espinaca
Pan capuccino
Focaccia de camarón
Palitos crujientes de parmesano
Grissinis italianos

PRINCIPALES

Ravioli de jamón de Parma con queso brie y albaricoques
Suflé exprés de bacalao
Strogonoff de palmito (opción vegana)
Camarón con crema de queso y papaya

POSTRES

Tarta espejo de caramelo
Tarta trufada de frutos rojos
Tarta de chocolate
Tartaleta de Oreo
Cheesecake de fresa con Nutella
Brownie semiamargo con caramelo salado
Pudín "Romeo y Julieta" en copa
Frutas frescas

Precio por persona: R\$ 368,00 + 10% por 4 horas de servicio.