



Opciones de Buffets Especiales

¡Momentos llenos de vida!



SERHS NATAL
Grand Hotel & Resort



Opciones de Buffets Especiales



SERHS NATAL
Grand Hotel & Resort
★★★★★

Observaciones

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

BUFFET BRASILEÑO

ESTACIÓN DE ENSALADAS

Ensalada verde con hojas de temporada
Ensalada César
Ensalada de judías verdes
Ensalada de queso coalho a la parrilla sobre cama de verduras asadas
Ensalada de calabacín con parmesano
Ensalada de chayote con camarón
Ensalada de pollo con piña
Ensalada de calabaza con carne de sol
Okra asada con salsa de soja

FRÍOS

Surtido de pescado marinado
Surtido de quesos nacionales
Surtido de terrina

ESTACIÓN DE CALIENTES

Gallina campera en salsa parda
Escondidinho de carne de sol deshilachada con mandioca
Cocido de carne con verduras
Cochinillo a la parrilla al ajo y aceite
Filete de pescado a la brasileña con leche de coco y dendê

ESTACIÓN DE GUARNICIONES

Arroz carreteiro
Arroz blanco
Pirão cremoso
Mandioca frita
Farofa especial
Pasta espagueti con salsa de cuatro quesos
Caldito de judías con embutido paio

ESTACIÓN DE POSTRES

Cocada blanca
Cocada negra
Quindim
Flan de leche
Tarta prestigio de chocolate con coco
Ambrosía
Tarta crujiente
Frutas laminadas
Mousse de mango
Mousse de acerola
Dulce de frutas regionale

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

Opciones de Buffets Especiales



SERHS NATAL
Grand Hotel & Resort
★★★★★

Observaciones

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

BUFFET ESPAÑOL

ESTACIÓN DE ENSALADAS

Ensalada a la parrilla al estilo español (aceituna negra, calamar, pulpo, setas, aceite de oliva)
Ensalada de bacalao con patata y pimientos
Ensalada de verduras a la parrilla con pescado marinado
Ensalada de pulpo a la madrileña
Ensalada de camarón con guisantes
Ensalada de garbanzos con apio, salmón y manzana verde
Ensalada de coliflor, setas y calabacines
Perla de melón con jamón
Tomate relleno
Empanadas de espinaca
Surtido de quesos y embutidos variados
Cesta de panes variados

SOPA

Gazpacho

ESTACIÓN DE CALIENTES

Paella (pescado en dados, pollo, longaniza portuguesa, lomo, mejillones, pulpo, calamar y camarones)
Picadillo andaluz (solomillo en dados)
Cocido madrileño (chorizo, beicon, paio, falda, jarrete y pollo)
Filete de pollo a la parrilla con salsa de pimentón
Pierna de cerdo asada con guisantes

ESTACIÓN DE GUARNICIONES

Patata salteada
Arroz tricolor
Panaché de verduras
Coliflor asada
Tortilla de patatas con cebolla
Linguine con salsa de alcaparras

ESTACIÓN DE POSTRES

Churros (dulce de leche, chocolate)
Huevos nevados con salsa de vainilla
Pavé de nueces
Tarta de Santiago con almendras
Brazo de naranja
Bollos rellenos
Flan de naranja
Pera al vino
Milhojas
Tarta de chocolate
Frutas laminadas

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

Opciones de Buffets Especiales



SERHS NATAL
Grand Hotel & Resort
★★★★★

Observaciones

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

BUFFET ITALIANO

ANTIPASTO

Berenjena marinada
Aceitunas variadas aliñadas
Carpaccio de filete con lascas de parmesano
Bruschetta de tomate con parmesano y albahaca
Bruschetta de queso con jamón y hierbas
Tostas de tomate y anchoas
Tomate relleno con ricotta y finas hierbas

ESTACIÓN DE ENSALADAS

Ensalada de la huerta
Ensalada de verduras a la parrilla
Ensalada de gorgonzola con pera, tomillo y albahaca
Ensalada caprese (tomate asado, mozzarella de búfala, albahaca, aceite de oliva)
Salpicón de mortadela
Patata calabresa
Calabacín relleno
Surtido de embutidos y quesos nacionales variados
Cesta de panes variados

ESTACIÓN DE PASTAS

Salsa pomodoro
Salsa de cuatro quesos
Pasta penne
Pasta espagueti

ESTACIÓN DE CALIENTES

Canelón de pollo con ricotta
Risotto de mariscos y rúcula
Lasaña a la boloñesa
Lagarto relleno con salsa de gorgonzola
Filete de pescado a la parrilla con pesto de castaña

ESTACIÓN DE GUARNICIONES

Patata en dados con ajo, beicon y perejil
Arroz blanco
Verduras de temporada con tomillo

ESTACIÓN DE POSTRES

Cassata napolitana
Tiramisú
Zabaione
Mousse capuchino
Tarta crujiente de manzana
Pavé de nueces
Cheesecake de frutos rojos
Flan de amaretto
Panna cotta de frutos secos
Brazo de mandarina con mandarinetto
Frutas laminadas

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

Opciones de Buffets Especiales



SERHS NATAL
Grand Hotel & Resort
★★★★★

Observaciones

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

BUFFET MEXICANO

ENSALADAS

Ensalada de pollo mexicano
Ensalada de judías verdes estilo mexicano con tomate, cebolla, pimiento verde, cilantro fresco y cebollino
Ensalada de pepino con tomate, cebolla morada y maíz
Ensalada fuego cruzado (camarón con acelga, tomate cherry, limón, cilantro fresco y cebollino)
Ensalada de aguacate con vinagreta de limón
Ensalada de pescado con piña, uva verde y tallos de cebolla verde
Ensalada de sémola con verduras crujientes
Ensalada de pimiento con atún fresco
Pico de gallo
Mix de hojas del jardín

ANTIPASTI

Burrito de pollo con pimiento, pasta de judías, ricotta y lechuga
Burrito de carne con cebolla morada, cebollino verde, crema de aguacate y tabasco
Guacamole con nachos
Ceviche mexicano de camarón, láminas de coco, zumo de limón y pimienta
Ceviche de abadejo al estilo mexicano
Carpaccio de pescado mixto con vinagreta de pimienta mexicana
Cesta de panes

ESTACIÓN DE CALIENTES

Sopa mexicana con cáscara de lima
Crepe mexicano (pollo con pimiento, tomate, cebolla, especias, salsa verde y pimienta mexicana)
Fajitas de carne con sour cream (salsa de queso blanco)
Chili mexicano de mariscos
Pescado con salsa verde con zumo de limón, chili y verduras
Queso relleno (lomo de cerdo con queso, pimienta, chili, cebolla, tomate, ajo, aceitunas, pasas y almendras)
Frijoles refritos
Arroz mexicano
Verduras asadas con salsa de tomate
Pasta espagueti
Salsa pachola
Puré de boniato

POSTRES

Postre Frida Kahlo (crepe relleno de crema de chocolate con toque de pimienta y fresa)
Churros rellenos de crema de avellana y chocolate
Cheesecake de frutos rojos
Paleta mexicana de fresa con leche condensada en fuente
Pastel tres leches
Pastel de dulce de leche con coco
Banana mexicana
Flan de maíz mexicano
Mousse de aguacate
Pavé cremoso de nueces y coco a la mexicana

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

Opciones de Buffets Especiales



SERHS NATAL
Grand Hotel & Resort
★★★★★

Observaciones

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

BUFFET NORDESTINO

ESTACIÓN DE ENSALADAS

Hojas variadas
Ensalada de judías verdes
Ensalada de mini maíz con kani-kama
Ensalada de queso coalho del sertão con vinagreta picante
Ensalada César de camarones
Ensalada de tomate marinado con queso ricotta
Ensalada de maíz con pollo
Casquinha de atún
Ensalada de palmito
Ensalada tropical con frutas
Surtido de quesos
Surtido de embutidos

ESTACIÓN DE CALIENTES

Pescado cearense con verduras
Carne asada del sertão
Gallina a la cabidela
Bobó de camarón
Escondidinho de carne de sol

ESTACIÓN DE GUARNICIONES

Mandioca frita
Arroz con leche
Arroz blanco
Judías verdes
Farofa de dendê
Puré de patata con calabaza jerimum
Pirão cremoso

ESTACIÓN DE POSTRES

Quindim
Flan de leche
Tarta de limón
Tarta crujiente
Brigadeirão
Tarta prestigio de coco
Mousse de mango
Flan de panela de caña
Cocadas
Dulce de banana
Manjar de coco
Frutas laminadas

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

Opciones de Buffets Especiales



SERHS NATAL
Grand Hotel & Resort
★★★★★

Observaciones

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

BUFFET BAHIANO

ESTACIÓN DE ENSALADAS

04 hojas (lechuga morada, lechuga crespa, rúcula y lechuga americana)
Ensalada de tomate pelado con vinagreta de cebollino
Ensalada de pepino japonés con kani-kama
Ensalada de judías verdes con beicon frito
Ensalada de palmito
Ensalada de bacalao en la piña
Ensalada de pollo con castaña
Ensalada de patata con salsa picante
Mejillones marinados con vinagreta de coco y cilantro fresco

FRÍOS

Carpaccio de surubí con salsa de cilantro
Surtido de embutidos

ESTACIÓN DE CALIENTES

Filete de merluza a la bahiana
Bobó de camarón
Pollo asado con farofa especial
Solomillo bourguignon
Caruru
Vatapá

ESTACIÓN DE GUARNICIONES

Arroz blanco
Arroz con leche de coco
Farofa de dendê
Pirão cremoso
Verduras mixtas
Judías verdes
Pasta fettuccine con salsa de queso

ESTACIÓN DE POSTRES

Quindim de laia
Biscocho de mandioca con coco
Manjar de coco
Tarta de chocolate
Flan de leche con pasas
Cocada blanca y negra
Mousse de maracuyá
Mousse de mango
Banana flambeada
Dulces caseros
Frutas laminadas

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

Opciones de Buffets Especiales



SERHS NATAL
Grand Hotel & Resort
★★★★★

Observaciones

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

BUFFET COUNTRY

ESTACIÓN DE ENSALADAS

Ensalada de lechugas variadas
Ensalada de pollo al estilo mexicano
Ensalada de boniato con aceite de oliva
Salpicón de jamón con queso
Ensalada de bacalao con manzana y pasas
Ensalada de camarones con acelga y aceite de oliva
Lentejas à campanha
Ensalada de tomate ripiene
Ensalada de huevos de codorniz aliñados

FRÍOS

Surtido de quesos y embutidos variados
Terrina de pavo con almendras
Salmón marinado

SOPAS

Sopa de judías con carne de sol

ESTACIÓN DE CALIENTES

Rodaja de salmón con mangos a la parrilla y finas hierbas
Pierna de cerdo con salsa de piña
Escondidinho de bacalao con mandioquinha
Picanha asada al ajo y aceite
Hamburguesa
Longaniza de pollo

ESTACIÓN DE SALSAS

Salsa barbacoa
Salsa picante con ketchup

ESTACIÓN DE GUARNICIONES

Patata asada con cream cheese
Arroz blanco
Arroz con brócoli y almendras
Banana crujiente
Verduras asadas
Crepe de pollo con ricotta, salsa catupiry

ESTACIÓN DE POSTRES

Banana flambeada con salsa de ron
Tarta crujiente
Delicia de piña
Quiche de coco
Bizcocho de naranja con cobertura de chocolate
Tarta de manzana
Tarta de nueces
Tarta de ricotta
Frutas laminadas

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

Opciones de Buffets Especiales



SERHS NATAL
Grand Hotel & Resort
★★★★★

Observaciones

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

BUFFET ORIENTAL

ESTACIÓN DE ENSALADAS

Ensalada de hojas de temporada
Ensalada de calamar marinado con salsa de soja y jengibre
Ensalada de pulpo con pepino japonés y salsa tonkatsu
Ensalada de acelga con kani-kama y sésamo
Ensalada de aguacate con camarón
Sashimi de atún
Ensalada de pato con salsa de jengibre
Ensalada Shanghái (salmón con sésamo y salsa wasabi)
Ensalada tailandesa con rosbif y salsa picante
Tartar de salmón y robalo con vinagreta de limón y cebollino verde
Panes variados
Sushi (niguirizushi, tekkamaki, filadelfia, kappamaki)

ESTACIÓN DE CALIENTES

Filete de merluza con salsa japonesa
Steak de atún con salsa de soja
Pollo ajedrezado con salsa champiñón
Filete a la parrilla con salsa de wasabi
Lomo de cerdo con salsa agridulce y manzana

ESTACIÓN DE GUARNICIONES

Arroz chop suey (huevos, jamón, zanahoria, guisantes, pimientos)
Verduras a la parrilla (tomate, calabacín, berenjena)
Salteado de verduras
Yakissoba

ESTACIÓN DE POSTRES

Helado de crema con salsa de naranja
Bananas caramelizadas
Manzana con salsa de miel
Mousse de mango
Mousse de papaya con cassis
Tarta de manzana
Crepes de maracuyá con salsa de vainilla
Flan de fresa
Flan de tapioca
Frutas de temporada
Gelatina tricolor
Mermelada de zanahoria con manzana

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