

NATAL 2024

Hotel Solar D'Izabel



Ceia de Natal

Programação
inclusa

Ceia Servida em Buffet
Música ao Vivo

Dia 24/12
a partir das 21h

Couvert & Entradas & Antepastos

- Caponata
- Mesclun de Folhas Nobres, Tomates Secos, Lascas de Provolone
- Mixed Nuts
- Molho Tártaro
- Sardela
- Cesta de Pães Variados Artesanais
- Abobrinhas Assadas e Marinadas em Molho Italiano
- Muçarela de Búfala, Tomates Cerejas, Manjericão e Azeite Aromático
- Tábua de Frios (Salame, Copa, Poulet, Lombo Canadense e Presunto)
- Tábua de Queijos (Provolone, Emmental, Gruyère, Parmesão e Gorgonzola)



Guarnições & Pratos Principais

- Arroz Branco
- Arroz Primavera
- Trutas Grelhadas a Belle Meuniere
- Canoas de Batatas Assadas ao Perfume de Tomilho
- Penne al Mare
- Farofa Natalina
- Panache de Legumes Sauté
- Medalhão de Filé ao Molho Poivre Verd
- Pernil Assado Recheado de Palmito e Molho Cítrico com Cubos de Abacaxi
- Peru Braseado ao Molho Jus Lié
- Tender em Calda de Frutas Vermelhas

Para adoçar

- Bolo de Nozes com Doce de Leite
- Bûche de Noël
- Cheesecake de Frutas Vermelhas
- Chocotone
- Crostata de Damasco
- Frutas Laminadas
- Panetone
- Torta de Uva com Chocolate



Restaurante Leão Gourmet



Ceia de Natal

Restaurante Leão Gourmet



Programação
inclusa

- ✕ Ceia Servida em Buffet
- ✕ Festa com Banda
- ✕ Visita do Papai Noel

Dia 24/12 a partir das 20h

Couvert & Entradas & Antepastos

- ✕ Cesta de Pães Variados Artesanais
- ✕ Caponata
- ✕ Patê de Parmesão
- ✕ Patê de Azeitonas
- ✕ Sardela
- ✕ Cuscuz Marroquino de Atum com Especiarias
- ✕ Mixed Nuts
- ✕ Mix de Folhas Nobres, Fios de Cenoura, Cebolas a Juliene e Molho Dijon
- ✕ Queijo Minas, Azeitonas, Orégano, Pimenta Rosa e Azeite Aromático
- ✕ Tábua de Frios (Salame, Copa, Poulet, Lombo Canadense e Presunto)
- ✕ Tábua de Queijos (Provolone, Emmental, Gruyère, Parmesão e Gorgonzola)



Guarnições & Pratos Principais

- ✕ *Risoto à Milanese*
- ✕ *Arroz Branco*
- ✕ *Batatas ao Murro e Lâminas de Alho Crocante*
- ✕ *Canelone de Ricota com Nozes ao Molho Quatro Queijos*
- ✕ *Medalhão de Filé ao Molho de Castanhas*
- ✕ *Penne com Tomate Fresco, Manjericão e Muçarela de Búfala*
- ✕ *Pernil com Farofa de Frutas Secas*
- ✕ *Peru Assado ao Molho de Laranjas*
- ✕ *Tender ao Perfume de Anis Estrelado*
- ✕ *Truta em Crosta de Amêndoas ao Molho de Alcaparras*

Para Doçar

- ✕ *Bolo de Nozes*
- ✕ *Bûche de Noël*
- ✕ *Cheesecake de Amora*
- ✕ *Chocotone*
- ✕ *Frutas Laminadas*
- ✕ *Mousse de Chocolate ao Zabaione*
- ✕ *Panetone*
- ✕ *Peras ao Vinho*



LE SUISSE ELEGANCE HOTEL



Ceia de Natal

Programação
inclusa

- Ceia Servida em Buffet
- Música ao Vivo

Dia 24/12
a partir das 21h

Couvert & Entradas & Antepastos

- Cesta de Pães Variados Artesanais
- Caponata
- Patê de Ervas
- Patê de Queijo e Damasco
- Sardela
- Mixed Nuts
- Folhas Nobres, Tomate Cereja, Esferas de Queijo Frescal e Lâminas de Manga
- Brandade de Bacalhau
- Saltimboca de Erva Doce Uvas Passas e Maionese Verde
- Tábua de Frios
(Salame, Copa, Poulet, Lombo Canadense e Presunto)
- Tábua de Queijos
(Provolone, Emmental, Gruyère, Parmesão e Gorgonzola)

Guarnições & Pratos Principais

- Arroz Natalino
- Arroz Branco
- Batata Rústica ao Perfume de Alecrim
- Farofa Rica com Frutas Desidratadas
- Lasanha com Ragu de Panceta Defumada e Prima Dona ao Pomodoro
- Escalope de Filé com Crosta de Castanha Portuguesa em Redução de Vinho do Porto
- Pernil Braseado ao Chutney de Manga
- Peru Recheado de Couscous Marroquino ao Molho de Champagne
- Tender ao Marrasquino
- Truta ao Molho de Uva Verde

Para adoçar

- Bûche de Noël
- Cheesecake de Doce de Leite
- Chocotone
- Frutas Laminadas
- Panetone
- Pudim de Laranja com Flor de Sal
- Apfelstrudel
- Panna Cotta com Caldas de Morangos Frescos



Pousada Figueira da Serra

Agenda para o Natal 2024

20/12 Sexta - Welcome Drink

21/12 Sábado - Clínica de Beach tennis gratuita das 10h às 12h

21/12 Sábado - Sunset na beira da Piscina das 16h às 18h30

22/12 Domingo - Workshop com degustação de vinhos às 17h (vagas limitadas, faça a reserva na recepção)

23/12 Segunda - Clínica de beach tennis gratuita das 10h às 12h.

24/12 Terça - Música ao vivo na beira da piscina.

Ludwig Restaurant

Cardápios de Natal e Ano Novo, lembrando que o ano será temático e terá uma atração especial contando a história do restaurante, por se tratar dos 25 anos do Ludwig.

Aos que fecharem as ceias informando terem tomado conhecimento por intermédio do CVB, oferecerão 10% de desconto.

Informações com Ana Paula pelo telefone (12) 3663.5111



The menu is presented on a dark red background with ornate gold and blue floral borders. At the top center is a gold illustration of an angel with wings, holding a branch. Below it, the title 'Menu de Natal Ludwig 2024' is written in gold on a dark blue rectangular background. The main text is in white and gold, listing various dishes and their descriptions. At the bottom center is a circular gold seal with 'XXV ANOS' and the Ludwig logo.

Menu de Natal Ludwig 2024

Mesa de Entradas e Antepastos:

Burrata, Caponata de Berinjela ao Forno, Crudo de Salmão e Banana da Terra com Carpaccio de Erva Doce, Homus, Coalhada Seca, Patê de Lagosta, Rosbife, Queijo Brie Folhado com Geleia de Damasco e Frutas Vermelhas, Quiche Lorraine, Pães Artesanais de Fermentação Natural, Seleção de Queijos Variados, Salame Italiano, Copa, Pastrami Artesanal, Mandala de Beterraba, Salada Waldorf, Salada de Grãos Especiais, Salada Grega Confitada, Mix de Folhas Verdes e Frutas da Estação, Tender Natalino Glaceado com Pêssego e Gengibre Finalizado com Fios de Ovos, Stracciatella, Tapenade de Azeitonas Pretas, Tomate Cereja Confitado e Palmito Grelhado, Tomate Seco Artesanal.

Prato Principal

A ser escolhido entre as seguintes opções:

SALMÃO GRELHADO COM CROSTA DE PISTACHE, acompanhado por risoto de açafão e molho de espumante demi sec.

COXA E SOBRECOXA DE PATO CONFITADA (processo de cozimento por longo tempo em baixa temperatura), acompanhada por purê de maçã à l'ancienne e molho de laranja e gengibre.

LOMBO STINCO, acompanhado por mil folhas de mandioquinha e molho de cassis.

FILÉ MIGNON FRESAL GRELHADO com manteiga tomilho, acompanhado por voulevant de queijo cuesta e molho de vinho do porto.

XXV ANOS
LUDWIG

Sobremesa

A ser escolhida entre as seguintes opções:

TERRINE DE CHOCOLATE BELGA E COULIS DE MORANGO, finalizada com crumble de amareto.

TIRAMISÚ

RABANADA GRELHADA DE CHOCOTONE, acompanhada por sorvete de trufas negras.

Mesa de Finalização

Café, chá, licor, macarrons, grissini doce, grissini salgado e Petit Four.

R\$710,40 por pessoa + taxa de serviço de 14% - bebidas não incluídas



 12 3663.5111

 ludwigrestaurant.com.br



Restaurante Puriman

Puriman

MENU DE NATAL

Couvert:

Pão com manteiga da casa

Saladas:

Da horta (vegetais e folhas)

Quente oriental

Tortas:

Abóbora

Tatin de cebola

Galinha com requeijão de tacho

Principais:

Pato laqueado com laranja

Pernil defumado, marinado com abacaxi

Cupim assado e mostarda da casa

(acompanha arroz de castanhas com farofa de guanciaie e tâmaras)

Sobremesa:

Rabanada com doce de leite e limão

Panetone com chocolate do Jean e sorvete de café

R\$ 600,00 por pessoa

+13% taxa de serviço

Restaurante Le Foyer

Le Foyer

NO LA VILLETTE

Menu de Natal

Coquetel de Boas-vindas

Tábua de queijos e frios

Queijo brie envolto em massa folhada com geleia de damasco

Pães caseiros, pães rústicos e grissíni com gergelim

Patê de alho negro e truta defumada

Focaccia italiana

Entrada fria

Salada de polvo com arroz negro com toque de limão siciliano

Salada natalina: mix de folhas com peras confit, lascas de parmesão e nozes ao molho de romãs.

Salada de queijo brie com presunto cru e figos

Burrata Caprese

Entradas quentes

Creme de camarão gratinado

Creme de alho-poró

Pratos principais

Escalope de mignon ao molho roti com cogumelos

Peru recheado com farofa de pinhão e molho de laranja e mel

Tender fatiado com compota de peras ao vinho

Filé Mignon suíno em crosta de pistaches

Involtini de saint peter com parma

Bacalhau napolitano

Batata dauphinoise

Arroz com champagne , frutas secas e amêndoas tostadas

Arroz branco

Ravióli de cogumelos trufado

Sobremesa

Tiramissu

Torta caprese de chocolate belga

Bolo de nozes com fio de ovos

Mousse de queijo de cabra com iogurte

Rabanadas La Villette

Bebidas

Cerveja

Água

Refrigerante

Sucos

Drinks (alcoólicos e não alcoólicos)

Valor por pessoa R\$ 840,00

CHOPERIA BADEN BADEN

Natal

Programação de Natal será normal, com cardápio aberto e apenas fila de espera, sem alterações no horário de funcionamento.

Jantar seguirá acompanhado de violinos com a orquestra Platanus nos dias 23 e 24 de dezembro, serviço a La carte, não trabalharemos com reserva, com todos os ambientes abertos para receber nossos clientes.

Em nossa filial Baden no Bosque do Silêncio seguimos com programação normal das 9 às 17 horas, com música clássica ao vivo apenas nos finais de semana.

Maiores informações via whats 12 99176-4680.