MENU DE NATAL 2026



24 DE DEZEMBRO | 21H ÀS O2H

0 Chalezinho, junto com a Seara Gourmet®, prepararam um menu delicioso para a sua ceia de Réveillon em família.

Garanta já o seu pacote e faça parte desta noite especial.

Era uma vez um Chalezinho campos

Desde 1956 Seara Gourmet®

*Foto meramente ilustrativa.

Cardápio

Entrada

Salada do Papai Noel
Mix de folhas, queijo de cabra, figos e tomatinhos.

Caprese do Rudolph
Búfala, tomate de árvore, pesto e crema balsâmico.

A Ceia

Ave Natalina
Peru inteiro glaceado ao mel e à laranja, trinchado na hora, com molho da ave.

Assado da Mamãe Noel
Pancetta pururuca, jus do próprio assado e abacaxi.

Cordeiro da Noite de Natal
Assado em marinada de vinho tinto, com geleia de hortelã.

Filé Mignon do Elfo
Grelhado ao molho de mostarda com demi-glace.

Salmão das Luzes do Norte
Salmão inteiro assado, manteiga noisette e alcaparras.

Brandade de Bacalhau Gratinada
Creme de bacalhau e batata, gratinado no forno.

Fondues Doce

Sabores:
Leite Ninho® com Nutella®
Lausanne ao leite
Lausanne meio amargo
Doce de Leite Viçosa®
Ovomaltine®
Marshmallow cremoso

Acompanhamentos:

Frutas da estação
Marshmallow
Cucurucho
Madeleines
Rabanadas

Pratos

Pastas da Noite
Você monta o seu prato: escolha a massa e o molho.

Massas:
Rigatoni
Conchiglione
Ravioli

Molhos:
Funghi
Fonduta de parmesão
Pomodoro clássico

Acompanhamentos:

Arroz pilaf
Batata Hasselback
Farofa doce
Gratin
Farofa Especial do Chalezinho
Maionese Especial de Natal

Ilha de Antepastos e Frios

Queijos - brie cremíssimo, emmental, provolone e queijo azul.

Charcutaria Seara Gourmet® - salame com alho negro, presunto alemão, mortadella artesanal 471 e presunto royal.

Antepastos da casa - sardella, caponata siciliana e patê de gorgonzola.

Aperitivos - azeitonas gordal e azapa temperadas, amêndoas assadas, mel, geleia de morango e pickles artesanal.

Frutas - figo, morango, uva, cereja e frutas secas.

Padaria - pães artesanais, grissini e torradas.

Era uma vez um Chalezinho campos | Desde 1956 Seara Gourmet