MENU DE RÉVEILLON 2026



31 DE DEZEMBRO | 21H ÀS 03H

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 Seara 1956 Gourmet

*Foto meramente ilustrativa.

Cardápio

Entrada

Salada Refrescante de Chèvre
Mix de folhas, queijo de cabra, figos e tomatinhos.

Caprese Clássica
Búfala, tomate de árvore, pesto e crema balsâmico.

A Ceia

Pernil da Prosperidade
Pernil assado ao jus de cuisson, com molho de abacaxi.

Tender Dourado da Virada
Tender glaceado com frutas caramelizadas.

Filé Mignon da Celebração
Grelhado ao molho de mostarda com demi-glace.

Salmão da Abundância
Salmão inteiro assado, manteiga noisette e alcaparras.

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.

Pratos

Paella Marinera
Servida na paellera, sempre fresca.

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 da Fortuna
Salada Festiva Refrescante

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

Era uma vez um Chalezinho campos

Desde 1956 Seara Gourmet