

# RÉVEILLON

# 2021

CASA DA MONTANHA

## COUVERT DE BOAS VINDAS

- Pães artesanais com degustação de azeites da campanha gaúcha
- Manteigas aromáticas, clássico patê de fígado e creme de queijo camembert
- Tábuas coloniais serranas (Queijos, charcutaria, defumados, curados e geleias)
- Frutas lindas da estação.

## ENTRADAS

- Figos assados, mel de Cambara e queijo Manchego;
- Folhas, brotos, nectarinas frescas, queijo de cabra e presunto parma;
- Couscous marroquino da sorte;
- Atum selado com crosta de castanhas, teriaky e mini brotos;
- Salada de mexilhões de Santa Catarina ao champagne;
- Caprese de tomates assados, burrata fresca e azeite de manjerição;
- Queijo brie folhado com geleia de damasco e flores
- Camarão empanado e molho chilli.

## ANTEPASTOS DA SERRA

Azeitonas chilenas, Caponata italiana, ovos de codorna defumados, alcaparrones, tomates secos marinados, pasta de berinjela, pesto clássico, pickles diversos.

## PRATOS ESPECIAIS

- Leitão assado com abacaxi grelhado e Macadâmias;
- Arroz caldoso de frutti di mare e Butarga;
- Pato braseado ao molho cítrico sobre cama de aspargos;
- Farofa de banana com castanhas do para e coco queimado.

## PRATOS QUENTES

- Medalhão de filé ao molho de cogumelos selvagens;
- Batata Duchesse, Grana Padano e trufas negras;
- Lentilha de ano novo;
- Nhoque da fortuna à La Parisienne.

## SOBREMESAS

- Docinhos artesanais
- Rabanada clássica com Nutella e avelãs
- Tarte folhada de morangos e hortelã e chantilly lemonchello
- Pecan pie
- Banana flambada em Whisky e merengue suíço dourado.
- Taça de tiramisù desconstruído

## INCLUSO NA CEIA DE RÉVEILLON:

Jantar com bebidas, show musical no deck, festa com DJ e queima de fogos.

Faça sua reserva pelo telefone (54) 3295 7575 ou pelo e-mail [reservas@casahoteis.com.br](mailto:reservas@casahoteis.com.br)

**CEIA ADULTO: R\$ 1.350,00 • CEIA INFANTIL (2 A 12 ANOS): R\$ 675,00**



**CASA DA  
MONTANHA**

HOTEL | GRAMADO



# RÉVEILLON 2021

CASA DA MONTANHA



CASA DA  
MONTANHA

HOTEL | GRAMADO