



CARDÁPIO CEIA DE *Réveillon*

31 DE DEZEMBRO | 21H ÀS 02H.

O Chalezinho junto com a Seara Goumert® prepararam um menu delicioso para celebrar a chegada de 2024.

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

1º LOTE: R\$599 (por pessoa)

2º LOTE: R\$699 (por pessoa)

*crianças de 0 a 03 anos e 11 meses não pagam e entre 04 e 09 anos e 11 meses pagam 60% do valor do pacote.



Mais informações:

vendas.chalezinho.com

ou 11 3501-9322 (horário comercial)

Av. Dr. Vítor Godinho, 231 - Campos do Jordão/SP

Cardápio

BOAS VINDAS

Queijos

lua cheia, emmental, gruyère, mussarela de búfala e gorgonzola

Frios

salame com borda de pimenta, peito de peru defumado Seara Gourmet®, copa, presunto alemão e salsichão com pickles Hans®

Antepastos

sardella da casa, patê de frango defumado Seara Gourmet®, caponata siciliana

Aperitivos

azeitonas temperadas, mix de amendoim crocante, geleia de morango, geleia de pimenta com maracujá, favo de mel

Frutas

cerejas chilenas, figo, uva thompson, abacaxi, morango e frutas secas

Pães

pães australianos, michbrot com semente de girassol, hetezopt (trança com passas), torradas libanesas e grissini de parmesão

CEIA

Rabanada (SERVIÇO À FRANCESA)

para dar boas vindas ao ano que se inicia

Salada Refrescante de Chèvre

(NO BUFFET)

mix de folhas, tomatinhos, queijo de cabra e figos. Servida com o molho do chef, croûtons e crema de balsâmico

Salada Waldorf (NO BUFFET)

com tender Seara Gourmet®, nozes e maçã verde

Lentilha da Fartura (NO BUFFET)

bem temperada com bacon e paio Seara Gourmet® para trazer boa sorte

Pernil Assado (NO BUFFET)

macio, ao molho jus de cuisson com abacaxi

Tender Premium (NO BUFFET)

tender Seara Gourmet® feito com muito carinho servido com frutas caramelizadas

Lasanha de Bacalhau (NO BUFFET)

cremosa, com mirepoix de legumes, bacalhau gaddus morhua, massa fresca e molho especial do chef

Filet Mignon (NO BUFFET)

grelhado ao molho de funghi e cogumelos frescos

Paella Marinera (NO BUFFET)

arroz feito com açafrão, camarões, lula, polvo, mexilhão, ervilhas e pimentões

Pastas (NO BUFFET)

ravioli de ricota com espinafre e rigatone grano duro com os molhos pomodoro clássico e fonduta de parmesão faixa azul

Cardápio

ACOMPANHAMENTOS

arroz de salsa

gratin de espinafre e paris

farofa salgada com bacon Seara Gourmet®,
ovos e cebola roxa

farofa doce com frutas secas

batata palha finíssima

quiche de alho poró

SOBREMESAS

Fondues Chalezinho

Leite Ninho com Nutella®

Lausanne Ao Leite

Lausanne Meio Amargo

Doce de Leite Viçosa®

Nutella®

BEBIDAS

Água, suco, refrigerante e cerveja à vontade

1 garrafa de vinho Chalezinho Blend - para cada 02 pessoas

1 garrafa de Espumante Chalezinho - para cada 04 adultos pagantes

*para mesas com 02 pessoas, caso optem por mudar o Vinho Chalezinho pelo
Espumante Chalezinho será cobrado um adicional de R\$ 44,00

