



CARDÁPIO CEIA DE

# RÉVEILLON

31 DE DEZEMBRO | 22H ÀS 04H.

O Chalezinho junto com a Seara Goumert® prepararam um menu delicioso para celebrar a chegada de 2025.

Garanta já o seu pacote e faça parte desta noite que será especial com Dj e show de fogos de artifício.

**1º LOTE:** R\$549 (por pessoa)

**2º LOTE:** R\$599 (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:**

11 91515-2736 ou 11 3501-9322 (horário comercial)

Rua Itapimirum, 11 - Morumbi/SP

# Cardápio

## BOAS VINDAS

### Queijos

brie Tirolez, emmental, provolone, mussarela de búfala e gorgonzola

### Frios Seara Gourmet®

salame com borda de pimenta, presunto parma, pepperoni e peito de peru defumado

### Antepastos

sardella da casa, patê de frango defumado seara, caponata siciliana

### Aperitivos

azeitonas temperadas Gordal e Azapa, mix de amendoim crocante, geleia de morango, pickles, 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 de Bacalhau

(NO BUFFET)

com grão de bico e tomatinhos

### 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 feito com muito carinho servido com frutas caramelizadas

### Lasanha de Bacalhau

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

### Filet Mignon

grelhado ao molho espanhol e cogumelos frescos

### Pasta

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,  
alho poró e cebola roxa

Farofa doce com frutas secas

Batata rösti com queijos e  
bacon Seara Gourmet®

Torta de carne seca com Catupiry®

## 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 tinto pelo espumante  
será cobrado um adicional de R\$ 44,00



Gourmet®