

MENU DE RÉVEILLON 2026



31 DE DEZEMBRO | 22H ÀS 04H

O 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.



*Foto meramente ilustrativa.

Cardápio

Boas-Vindas

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.

Entrada

Salada do Papai Noel

Mix de folhas, queijo de cabra, figos e tomatinhos.

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 alcapparas.

Brandade de Bacalhau Gratinada

Creme de bacalhau e batata, gratinado no forno.

Pratos

Pastas da Noite

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

Massas:

Rigatoni

Ravioli de mussarela de búfala

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

*Água, suco, refrigerante e cerveja à vontade

Era uma vez um
Chalezinho

