



Ceia de Natal 2023



QUE O ESPIRITO NATALINO ENCHA OS
NOSSOS CORAÇÕES DE LUZ E PAZ!

FELIZ NATAL!



LS
Le Suisse
ELEGANCE HOTEL



Mesa de Frios e Antepastos

TÁBUA DE EMBUTIDOS

SALAME ITALIANO, COPA, PRESUNTO PARMA,
PRESUNTO ALEMÃO.

TÁBUA DE QUEIJOS

PARMESÃO, PROVOLONE, GORGONZOLA,
GRUYÈRE E EMMENTAL.

CESTA DE PÃES ARTESANAIS

PÃO ITALIANO, PÃO DE ERVAS FINAS, PÃO DE
AZEITONA PRETA E GRISSINI.

ANTEPASTOS

CAPONATA, SARDELA, ALICHELA, PATÊ DE
GORGONZOLA, TOMATE SECO E PATÊ DE
AZEITONA PRETA.

MIX DE NUTS

NOZES, CASTANHAS, AMÊNDOAS, UVAS
PASSAS, DAMASCO E AMEIXA.





Entradas

SALADA DE RÚCULA COM TOMATE SECO
RÚCULA, TOMATE SECO, QUEIJO PARMESÃO E
AZEITONA PRETA.

SALADA CAPRESE
MUÇARELA DE BÚFALA, TOMATE E MOLHO
PESTO.

SALADA GREGA
QUEIJO FETTA, PEPINO JAPONÊS, TOMATE
ITALIANO, AZEITONA PRETA, CEBOLA ROXA,
ORÉGANO E FOLHAS NOBRES.

SALADA DE GRÃO DE BICO
GRÃO DE BICO, AZEITONA PRETA, TOMATE
CEREJA, CEBOLA ROXA E ERVAS FRESCAS.

SALPICÃO DE PERU
NOZES, CASTANHAS, AMÊNDOAS, UVAS
PASSAS, DAMASCO E AMEIXA.

TENDER À CALIFÓRNIA
FINAS FATIAS DE TENDER COM ABACAXI AO
MOLHO DE LARANJA E VINHO BRANCO.



Pratos Principais

ARROZ BRANCO

ARROZ NATALINO

ARROZ BRANCO COM PERU DESFIADO, AMÊNDOAS LAMINADAS, UVAS PASSAS, TOMATE SWEET GRAPE, CENOURA E ERVILHA.

BATATA GRATIN

BATATAS GRATINADAS AO MOLHO BÉCHAMEL COM GORGONZOLA E BACON.

RATATOUILLE

BERINJELA, ABOBRINHA, TOMATE E CEBOLA ROXA ASSADOS EM CAMA DE MOLHO POMODORO, REGADOS COM AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM E ERVAS FRESCAS.

SPAGHETTI DA MAMÃE NOEL

SPAGHETTI AO MOLHO ALFREDO COM MIX DE COGUMELOS FRESCOS E FUNGHI SECCHI.

RAVIOLI ST. CLAUS

RAVIOLES DE MASSA CASEIRA RECHEADOS COM QUEIJO E AO MOLHO POMODORO.





Pratos Principais

FAROFA FESTIVA

FAROFA DE FARINHA PANKO COM CEBOLA CRISPY, BACON, CASTANHAS, UVAS PASSAS, DAMASCO E CHEIRO VERDE.

TRUTA DO CHEF

FILES DE TRUTA GRElhADOS COM MOLHO DE CAMARÕES COM ALCAPARRAS E AMÊNDOAS.

LOMBINHO RECHEADO

LOMBO SUÍNO RECHEADO COM RÚCULA E AMEIXA SECA, AO MOLHO DE MOSTARDA L'ANCIENNE.

MIGNON GORGONZOLA

ESCALOPES DE FILE MIGNON AO MOLHO GORGONZOLA.

CHESTER AO MOLHO DE LARANJA

CHESTER ASSADO AO MOLHO DE LARANJA E AMÊNDOAS LAMINADAS TOSTADAS.

PERU DE NATAL

PERU RECHEADO ASSADO COM FAROFA DE FRUTAS CRISTALIZADAS E NUTS.



Sobremesas

MESA DE FRUTAS

SELEÇÃO DE FRUTAS NATALINAS E DA ESTAÇÃO.

PERAS AO VINHO TINTO

CHEESECAKE COM CALDA DE FRUTAS SILVESTRES

TORTA HOLANDESA

CLÁSSICA TORTA DE CREME À BASE DE OVOS, GANACHE DE CHOCOLATE E BISCOITO CALIPSO.

BOLO DE REIS

BOLO DE BAUNILHA COM COBERTURA DE GLACÊ REAL, FRUTAS SECAS E CRISTALIZADAS.

BOLO RED VELVET

BOLO COM MASSA DE FRUTAS VERMELHAS E COM RECHEIO E COBERTURA DE CREAM CHEESE.

CHESTER AO MOLHO DE LARANJA

CHESTER ASSADO AO MOLHO DE LARANJA E AMÊNDOAS LAMINADAS TOSTADAS.

BÛCHE DE NÖEL

CLÁSSICO ROCAMBOLE DE CHOCOLATE EM FORMATO DE TRONCO.

RABANADA CLÁSSICA

PANETONE E CHOCOTONE

