

CEIA DE NATAL

24 DEZ 2025



PARADOR

CAMBARÁ DO SUL

Celebre a **véspera**
de Natal no Parador
Cambará do Sul, com
uma ceia feita no
calor do nosso forno à
lenha e celebrada no
aconchego dos
Campos de Cima
da Serra.



JANTAR COMPLETO COM BEBIDAS

Um verdadeiro banquete
natalino com o melhor das
tradições globais e da alta
gastronomia.

SHOW AO VIVO

Música que embala a noite,
que combinam com o fogo
aceso, o vinho servido e o
clima de celebração.



MENU DA CEIA



MESA DE ANTIPASTI

- Mel pingado e frutas secas
- Pães especiais
- Frutas secas e nuts
- Pastas, patês e hummus
- Geleias e fermentados
- Queijos e charcutaria

ENTRADAS

- Salada de folhas, flores e panc` s
- Salada de grãos com leguminosas e truta defumada
- Legumes grelhados
- Burrata, tomates confit e folhas amargas
- Cuscuz serrano
- Farofa de brioche e avelãs
- Vinagrete de mexilhões

SERVIDOS NA MESA

- Tacos de truta defumada com queijo Pecorino, cebolinhas e shoyu artesanal
- Beiju de siri com butiá
- Carpaccio com azeite, tomilho e hortelã, alcaparras e queijo Vaccino romano
- Espetinho de camarão e tentáculos de polvo

PRINCIPAIS

- Polenta valdostana com queijo serrano
- Stinco bovino ao molho de vinho
- Bacalhau ao Piu-piu
- Prime Rib com osso
- Pato confitado com creme de butiá
- Peru clássico com farofa de banana e nuts
- Lagosta ao Thermidor
- Ostras frescas
- Tartare de Wagyu no tutano
- Arroz natalino

SOBREMESAS

- Pavlovas de frutas vermelhas especiais
- Croquembouche - Torre de Carolinas com creme de chocolate e fios de caramelo
- Red Velvet com frutas vermelhas
- Tronco natalino
- Torta de nozes com melado
- Verrini
- Mesa de chocolates e trufas



BEBIDAS INCLUSAS:

- Seleção de espumantes premium da Serra Gaúcha
- Vinhos branco e tinto europeus
- Drinks clássicos e autorais
- Whisky 12 anos
- Cerveja,
- Águas, refrigerantes e sucos.

PARADOR

CAMBARÁ DO SUL

