

Ceia de Natal

24 DEZ 2025



CASA DA
MONTANHA

GRAMADO

Celebre a **véspera**
de Natal com uma
ceia especial no
Casa da Montanha,
em uma noite
repleta de magia e
encantamento.



JANTAR COMPLETO COM BEBIDAS

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

DINNER SHOW

Performances artísticas
com cantores e dançarinos
ao longo da noite.





Menu da Ceia



VOLANTE FRIO

- Crocante de arroz com Atum e Creme de Wassabi

VOLANTE QUENTE

- Tempurá de Camarão com Chutney de Manga

MESA DE ANTIPASTI

- Ovas de Truta com Blinis e coalhada
- Guacamole com crocante de arroz
- Pera recheada com Gorgonzola Dolci e nozes picantes
- Salmão Gravlox e coalhada da casa
- Truta Defumada
- Terrine de figado de pato com Framboesa
- Seleções de pães Especiais (Baguetes, Rustico, Azeitona)
- Focaccia de cebola e alecrim
- Truta Defumada artesanal
- Patê de queijo azul
- Compota de berinjela com tâmaras
- Tapenade de Azeitona Azapa
- Tartellete de Salmão Curado e Dill fresco
- Vitello Tonnato

AVES E ASSADOS

- Barriga de Porco Crocante
- Tender com ameixas frescas
- Pernil Suino Assado acompanhado de Cuscus e coalhada seca
- Roastbeef de Picanha ao molho de vinho tinto
- Paleta de Cordeiro dessossada com mousseline de queijo coalho
- Peru assado ao mel, apple cider e romã, recheado com Farofa natalina de brioche
- Bife de Chorizo com crosta de cogumelos assados

FRUTOS DO MAR & ESTAÇÃO DE CEVICHE E OSTRAS

- Ostras Frescas e também com Vinagrete de frutas amarelas
- Lombo de Bacalhau Confit com Escabeche de Pimentão vermelho
- Camarão VG Molho hollandaise e purê de cebola assada
- Carpaccio de Vieira com gremolata de laranja Bahia
- Cavaquinha Molho de Champagne e aspargos grelhados

SALADAS

- Salada de Endívias com aspargos grelhados e queijo Feta.
- Folhas verdes frescas com lâminas de peito de pato curado, Brie e pinole ao molho citronette com frutas vermelhas.
- Salada de batatas, alcachofra e limão siciliano.
- Salada de camarões com palmito e hortelã.
- Salada Coleslaw à nossa moda.
- Mini Rúcula, Figo brulhe , Jamon Serrano e creme de queijo Azul.

ACOMPANHAMENTOS E MASSAS

- Arroz Branco
- Arroz Marroquino
- Arroz Negro com mexilhões
- Quiche Caprese
- Pure de Batatas ao aroma de Ervas
- Tortelli de Espinafre, ricota e gorgonzola

FRUTAS

- Damasco
- ameixa
- morangos
- Kiwi
- Pitaya
- Carambola
- Uvas Especiais
- Nectarina
- Lichia
- Cereja Fresca
- Mação Verde



CHARCUTARIA

- Copa
- Presunto Cru Gran Nero
- Salame Milano

QUEIJOS

- Serrano de Cambara
- Yamandu
- Gorgonzola Dolci

SOBREMESAS

- Torta de Chocolate Meio Amargo e peras
- Semi-freddo de Panetone com gelatto de caramelo salgado
- Big Verrine de Fragola e Bianco
- Torta Crocante de iogurte de ovelha e Framboesas
- Cheesecake Brulé e Calda de Amoras
- Tiramissu de brioche e frutas vermelhas
- Mousse de Chocolate com Crocante de avelã
- Mesa de doces - Brigadeiro, Mini Quindim, Mini Pudim de doce de leite, Mini cocadinhas assadas, Panelinha de Ambrósia
- Seleção de chocolates especiais da Prawer

VEGGIES / RESTRITIVOS

- Ravioli de abóbora com molho de castanha de caju (Vegetariano)
- Paella de vegetais (Vegano)
- Mil folhas de tomate confitado com queijo de cabra (Vegetariano)

ESTAÇÃO KIDS (BUFFET)

- Arroz Branco
- Feijão
- Spaghetti (Pomodoro, Manteiga e Fonduta de Parmesão)
- Escalopinho de Filé
- Franguinho assado
- Pure de Batata cremoso
- Legumes orgânicos (Abobrinha, Couve-Flor , Cenoura, Brócolis)
- Mini Hamburguer
- Batata Frita



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.

CASA DA
MONTANHA
GRAMADO

AV. BORGES DE MEDEIROS 3166 | GRAMADO