



MENU
CEIA DE
NATAL
2023



decoreção
especial

open bar
e open
food



SALADAS ★

- Salada de folhas nobres;
- Salpicão de frango defumado;
- Salada caprese;
- Salada de endívia com geleia de framboesa;
- Salada de salmão com rúcula e batata confit;
- Salada de aspargos, palmito e ervas frescas.

MESA DE FRIOS ★

- Carpaccio com molho trufado;
- Salame, copa, embutidos defumados;
- Combinados de queijo com uvas e cerejas;
- Tender a Califórnia e fios de ovos;
- Pastas (tomate seco, frios e ervas);
- Caponatta italiana;
- Pães artesanais.

PRATOS QUENTES ★

- Salmão ao molho de figo;
- Bacalhau com natas;
- Medalhões de mignon ao molho funghi;
- Chester ao molho laranja;
- Mini legumes flambados no cointreau e nozes;



HOTEL RAFAIN
CENTRO

 www.rafaincentro.com.br



MENU
CEIA DE
NATAL
2023



decoreção
especial

open bar
e open
food



PRATOS QUENTES ★

- Canelone vermelho de frios ao molho quatro queijos;
- Penne tricolore ao molho de camarão;
- Fettuccine com Ragu à bolonhesa;
- Farofa de castanha;
- Arroz branco;
- Arroz integral;
- Arroz natalino.

SOBREMESAS ★

- Mini tortas de maçãs;
- Torta de nozes;
- Mousse de maracujá;
- Rocamboles de morango e avelã;
- Peras ao vinho;
- Cheesecake;
- Frutas da época;
- Chocotone / Panetone.

BEBIDAS INCLUSAS ★

- Uísque 12 anos;
- Espumantes;
- Cervejas nacionais;
- Vinho tinto e vinho branco;
- Refrigerantes, água mineral e sucos naturais.

**** As mesas serão compartilhadas. ****



HOTEL RAFAIN
CENTRO

www.rafaincentro.com.br