

MENU DE RÉVEILLON 2026



31 DE DEZEMBRO | 20H AS 01H.

O Chalezinho junto com a Seara Goumert® 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

Entrada

Charcutaria Seara Gourmet®

Seleção de embutidos especiais acompanhada de:

Pães artesanais
Torradas libanesas
Patê de gorgonzola com nozes
Caponata
Mel
Manteiga com flor de sal
Frutas

Rodízio de Fondue de Queijos

Sabores:

Blanc de Réveillon - feita com espumante e limão siciliano

Suave
Quatro Formaggi
Marguerita
Cogumelos

Servidos com pães italianos e pão de nozes.

Tábua Seara Gourmet®

Peito de Fiesta recheado com ervas
Pernil
Tender
Batata sauté
Brócolis
Tomatinhos

Rodízio de Fondue de Carne

Preparado no tradicional consommé de vinho ou chinoise.

Carnes:

Filet mignon
Baby beef
Mignon suíno
Peito de frango

Acompanhamentos:

Torradas de alho
Molhos especiais Chalezinho

Rodízio de Fondue Doce

Sabores:

Leite Ninho® com Nutella®
Lausanne ao leite
Lausanne meio amargo
Doce de Leite Viçosa®
Ovomaltine®

Acompanhamentos:

Morango
Uva Thompson
Banana
Cucurucho
Marshmallow
Rabanada
Panetone
Chocotone

