

FIM de Ano

Le Jardin
CALDAS NOVAS

**Viver o encanto,
reviver o momento.**

Cardápio Ceia de Natal

*by Chef
Luzinete*

Pratos Quentes:

- Arroz Branco
- Arroz Noel
- Arroz de Pato
- Batata Frita
- Farofa Natalina
- Rondele Gratinado
- Canelone de Ricota ao Molho Rosé
- Tomate Recheado c/ Camarão Pitu regado na Manteiga de Coentro
- Mix de Legumes regados no Azeite
- Salmão ao Molho de Morango
- Escalope ao Molho de Cogumelo Shimeji
- Leitão Assado
- Peru Assado sobre Cama de Farofa Pistache
- Peito de Frango ao Molho de Cajá-manga

Saladas:

- Mix de Folhas
- Salada Waldorf
- Caprese
- Antepasto de Berinjela
- Salpicão Festivo
- Tábua de Frios
- Ovo de Codorna c/ Chimichurri

Molhos:

- Molho Golf
(maionese, ketchup e creme de leite)
- Campanha
(tomate, cebola, cheiro-verde, pimentão verde e azeite)

Sobremesas:

- Cheesecake de Morango
- Tartelette de Frutas Vermelhas Frescas
- Tartufo de Nozes com Mel
- Minimousse de Limão Siciliano com Calda de Hortelã
- Torta Prestígio
- Rabanada Tradicional
- Entremet au Champagne com Menta
- Pudim de Leite Condensado
- Torta Floresta Negra

Bebidas:

- Água com Gás
- Água sem Gás
- Refrigerante
- Vinho Tinto Suave
- Vinho Tinto Seco
- Suco de laranja

Horário de Funcionamento:

das 20h às 00h.

Cardápio especial Incluso:

água, suco e refrigerante.

Mesas reservadas e limitadas.

Respeito aos protocolos vigentes de combate à Covid-19.

Cardápio sujeito à alteração sem aviso prévio.
Em caso de alteração de algum produto por outro, o buffet permanecerá com a qualidade de excelência do Restaurante Le Jardin.