

Park  
— EVENTOS —

# Cardápio de Natal





Ceias preparadas pelas mãos da  
**Chef Juliana Schuch**

✿ Sabores incríveis para momentos  
inesquecíveis!

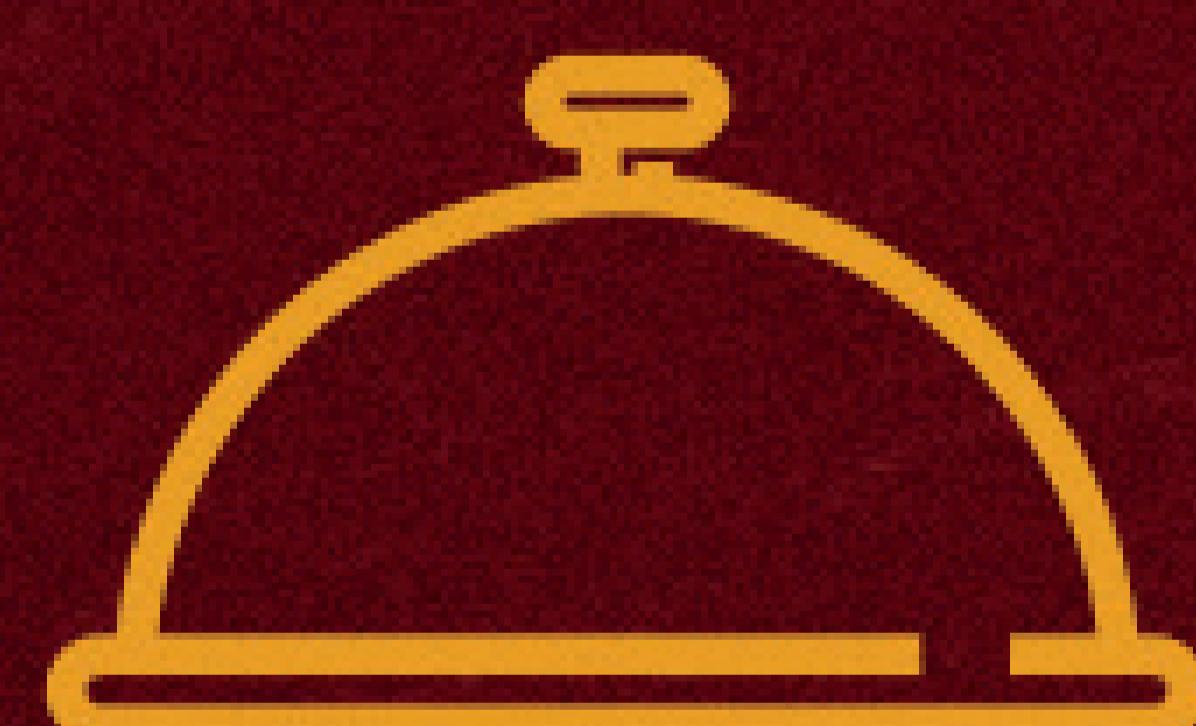


## Informações importantes:

Estamos aceitando **encomendas até dia 20 de Dezembro!**  
Confirmação do pedido mediante pagamento!



**Formas de pagamento:**  
Pix | Cartão de crédito ou débito



**Recebimento de pratos  
para montagem:**

**Data:** Até dia 20 de Dezembro.

**Horários:** 7h às 11h | 18h às 22.

**Local:** Park Hotel Morotin  
(Restaurante no Hall do hotel)

Lembre-se de **identificá-los** devidamente.



**Entrega de encomendas:**

**Data:** 24 de Dezembro

**Horários:** 17h às 19h30

**Local:** Park Hotel Morotin  
(Restaurante no Hall do hotel)



**Tele-entrega:** R\$ 50,00

# Ceias Completas

## Opção I:

*Serve até 10 pessoas*



- Chester desossado decorado com farofa, frutas e fios de ovos
- Salpicão de frango
- Arroz à Grega ou Arroz com Castanha do Pará

R\$ 790,00

## Opção II:



- Chester desossado decorado com farofa, frutas e fios de ovos
- 100 unidades de salgadinhos ( sabores a definir)
- Torta fria de frango, atum ou legumes
- 100 unidades de docinhos ( sabores a definir)

R\$ 850,00

## A la Carte:

• *Chester decorado com farofa, frutas e fios de ovos*

R\$ 460,00

• *Chester com farofa*

R\$ 330,00

• *Lombo de porco Califórnia (12 unidades)*

R\$ 380,00

• *Lombo de porco ao molho de laranja com damasco (12 unidades)*

R\$ 380,00

# Carnes & Filés

## Filés 10 Medalhões

- Molho madeira
- Molho de cogumelos
- Molho de gorgonzola
- Molho de vinho
- Molho Quatro queijos
- Molho Poavre

R\$ 275,00

## Maminha 10 Medalhões

- Molho madeira
- Molho de cogumelos
- Molho de gorgonzola
- Molho de vinho
- Molho Quattro queijos
- Molho Poavre

R\$ 270,00



# Peixes

## Salmão Belle Meunière

10 POSTAS

Camarão, alcaparras e champignon

R\$ 400,00

## Salmão

10 POSTAS

- Ao molho de laranja com damasco
- Grelhado com gergelim regado a molho Tarê
- Aspargos e tomates secos

R\$ 300,00

## Bacalhau

▪ *Bacalhau em postas ao molho de nata (6 postas)*

R\$ 600,00

▪ *Bacalhau Gomes de Sá*

R\$ 350,00

# Massas e outras opções

## Rondelle 20 unidades

R\$ 190,00

- Queijo e presunto
- Funghi
- Quatro queijos
- Tomates secos

## Escondidinhos

R\$ 250,00

• Escondidinho de bacalhau

R\$ 350,00

• Escondidinho de camarão

R\$ 250,00

• Escondidinho de filé

## Pastelão de Camarão

R\$ 450,00

## Fios de ovos 1kg

R\$ 120,00

## Farofa

1kg

R\$ 60,00

## Salgadinhos e Canapés

R\$ 180,00

• Cento de salgadinhos

R\$ 250,00

• Cento de canapés

# Porções

## Tábua de Antepastos

*Porção para 02 pessoas*

R\$ 160,00

## Tábua de Antepastos

*Porção para 06 pessoas*

R\$ 420,00

## Tábua de Antepastos

*Porção para 10 pessoas*

R\$ 700,00

## Salpicão de Frango

- Clássico e saboroso, preparado com frango desfiado, legumes frescos e uvas passas, envoltos em um creme leve e cremoso. Uma combinação irresistível de texturas e sabores para todos os momentos.

R\$ 110,00

## Mix de Folhas

- Seleção fresca de folhas variadas, leve e nutritiva, ideal para acompanhar qualquer refeição com mais cor, sabor e equilíbrio.

R\$ 80,00