

ENTRADA

Mesa de frios com queijos, salames, conservas, pães e patês;
Mesa de frutas.

SALADAS

Grão de bico com bacalhau;
Tomates cerejas com azeitonas pretas com folhas de manjeriço;
Salpicão de frango;
Pêssego em calda;
Abacaxi em calda;
Mix de folhas com gorgonzola, morango cozidos em açúcar e folhas de hortelã;
Grão de trigo com salmão e alcaparras;
Salmão frio com ervas, tomate confitado e alcaparras;
Mix de folhas com mostarda e mel;
Uvas frescas.

GUARNIÇÕES

Arroz com nozes.
Arroz à grega.
Brócolis salteados com champignon.
Nhoque ao molho de costela.
Spaguetti ao molho natalino (pomodoro pesto).
Farofa natalina.
Lasanha vegetariana.

PRINCIPAIS

Salmão ao molho de camarões.
Mignon ao molho madeira.
Peru marinado recheado com farofa natalina.
Bacalhau ao molho de nata.
Pernil suíno especial de Natal.

SOBREMESAS

Estrogonofe de nozes com chocolate meio amargo;
Pudim tradicional com frutas vermelhas;
Mousse de goiabada com queijo cremoso;
Sagu com creme de baunilha;
Mousse de Maracujá;
Verrine de DUO chocolate meio amargo ao toque de rum;
e chocolate branco com biscoito de amendoas;
Verrine de manjar branco com biscoito de amendoas e crocante de coco caramelizado;

OPEN BAR ORIGINAL (SOFT DRINKS) R\$ 29,90
OPEN BAR PREMIUM (TODAS BEBIDAS) R\$ 59,90

SOFT DRINKS

Água com gás
Água sem gás
Coca-cola
Coca-cola zero
Guaraná
Guaraná Zero
Suco de Laranja
Soda (Maracujá com Gengibre/Wideberry/Maçã Verde)

CERVEJAS

Budweiser

VINHOS TINTOS

Macaw Merlot

VINHOS BRANCOS

Macaw Moscato

ESPUMANTE

Espumante Moscatel
Espumante Brut

FRISANTE

Macaw Tropical Rosé

DRINKS

Moscow Mule (Cranberry/Tradicional/Tropical)
Mojito (Maracujá/Tradicional/Tropical)
Gin (Framboesa/Passion/Morango e Hortelã)

INDAIA
RESTAURANTE