

# GO

# GRAND

BRUNCH NATALINO

25.12.2018

GRAND HYATT SÃO PAULO

GRAND | HYATT™

**GRAND HYATT  
SÃO PAULO**  
Av. Das Nações Unidas, 13.301  
São Paulo, SP

T +55 11 2838 1234



## BRUNCH DE NATAL


### SELEÇÃO DE PÃES NO BUFFET

Lavoche, grissini, foccacia,  
pizzaladière, pão de metro e pão  
campanha de frutas


### SALADAS, QUICHES E SOPA


Mutabel 


Salada de abóbora, queijo cabra,  
romã e rúcula  

Salada caprese – tomate  
orgânico, mussarela de búfala,  
pesto e manjeriço 

Hummus de beterraba orgânica 

Salada niçoise com atum  
confitado, tomate, batata, vagem,  
ovos 

Salada de avocado, aspargos,  
uvas, maçã, castanha de caju 



Salada de couve flor, alho, tomate  
cereja confit, peito de frango,  
azeitonas verdes 

Coração de alcachofra à la  
Barigoule  

Torta recheada de salmão,  
espinafre e aspargos

Terrine de pato com pimenta  
verde e pickles caseiros

Terrine de peixe com legumes,  
molho cocktail e mousseline de  
cebolinha

Terrine de queijo fresco com  
ervas, molho de pimentão com  
chilli  

Seleção de folhas (rúcula  
selvagem, mesclun de alface,  
radicchio)  

Tomate cereja, pepino, aspargos,  
azeitonas marinadas, queijo feta,  
tomate seco, queijo parmesão,  
croûton de pesto, guacamole,  
bacon

Azeite de oliva, molho balsâmico,  
vinagrete, molho de gorgonzola,  
molho Caesar, molho italiano,  
molho de mostarda

**GRAND HYATT  
SÃO PAULO**

Av. Das Nações Unidas, 13.301  
São Paulo, SP

T +55 11 2838 1234



## BRUNCH DE NATAL

### FRUTOS DO MAR

Seleção de frutos do mar:

Mexilhões, ostras de Florianópolis,  
camarões 🍤

Salmão marinado com limão,  
cravo e tomilho

Ceviche de peixe branco, coco,  
manga, pimenta biquinho, cebola  
roxa, coentro 🍷

#### Seleção de molhos:

guacamole, vinagrete de échalote,  
iogurte com hortelã, tomate  
picante e maionese caseira de  
ervas, molho cocktail

### FRIOS E QUEIJOS

Parma, salame, copa, pastrami

Picles, pimenta, picles de  
rabanetes, picles de tomate

5 tipos de queijos curados  
brasileiros e brie

Geleia de goiaba, goiabada, mix  
de nozes com damasco e ameixa

### PRATOS QUENTES

Sopa de cebola, torradas de  
queijo, cebolinha, bacon 🌿

Bacalhoadada, batatas, ovos,  
azeitonas, pimentões

Ragu de peixe do dia com lula,  
camarões, vieiras e vongole ao  
açafraão, tomate, coentro 🍷

Boeuf de Kobe Bourguignon

Paleta de cordeiro braseada à  
provençal com cenoura, ervilha,  
nabo, azeitona verde 🍷

Caçarola de vegetais orgânicos  
no óleo de coco e babaçu 🌿 🍷

Batata doce no forno com  
manteiga, vegetais, alho e ervas  
(v)

Agnolotti de brie, alcachofra ao  
tartuffo, molho cremoso trufado 🌿

Arroz de pato ao forno, chorizo,  
cebola, tomilho

### CARVING STATION

Peru assado com frutas secas e  
frescas, cuscuz de semolina

Paleta de porco montau assada,  
cachaça, mel e pimenta 🍷

### CHURRASCO

Costela de boi, picanha, linguiça  
em rolos, tender, cupim no bafo e  
mini hambúrguer de carne bovina  
e suína

Bèarnaise, molho de mostarda,  
mostardas variadas, ketchup,  
vinagrete, chimichurri

GRAND HYATT

SÃO PAULO

Av. Das Nações Unidas, 13.301  
São Paulo, SP

T +55 11 2838 1234



## BRUNCH DE NATAL

### ESTAÇÃO JAPONESA

#### SASHIMI

Atum, salmão, peixe do dia

#### NIGUIRI

Atum, salmão

#### URAMAKI


Spicy tuna/ atum com cebolinha e molho picante

Califórnia/ pepino, kani e manga

#### FUTOMAKI

Kanpyo, cenoura, vagem, gengibre vermelho e pepino

#### HOSOMAKI

Salmão | Atum | Pepino 

Kani

### SALADA JAPONESA

Sunomono / salada de pepino e kani

Picles japonês 

### SOBREMESA

Frutas da estação fatiadas (manga, cereja, morango, frutas vermelhas)

Casinhas de gingerbread

Gingerbread grandes

Stolen com marzipã

Panetone de frutas secas

Panetone com gotas de chocolate

Garrapiñada de frutas secas

Mendiants

Nougat

Strudel de maçã com especiarias

Mil folhas de avelã

Cremoso de banana e chocolate


Torta de framboesa

Mini mousse de amarelas e cereja fresca

Tiramisú de damasco

Salame de chocolate

Creme de manga com chia 

Mousse de chocolate ao leite sem açúcar 

Naked cake natalino de champagne e pêssego

Brigadeiro de pistache

Macarons de maracujá, frutas vermelhas e limão

Estação de rabanada de chocotone com sorvete e coberturas