

# THANKSGIVING

23.11.2023

GRAND | HYATT™

SÃO PAULO

**GRAND HYATT  
SÃO PAULO**

Av. Das Nações Unidas, 13.301  
São Paulo, SP

T +55 11 2838 1234



## THANKSGIVING

### ESTAÇÃO DE SALADAS

Salada de florentine com picles de melão, palmito grelhado e tomate

Terrine de campanha

Salada mousse de queijo com tomate e pipeta de azeite verde

Salada de couve kale, abóbora, mandioquinha e melão

Salada niçoise

Salada de batata, cebola, mostarda e bacon caramelizado

Salada de figo assado, rúcula, gorgonzola, presunto parma e vinagrete de mel

Beterrabas orgânicas coloridas, romã, ricota curada no dry rub e vinagrete de vinho tinto

Salada de quinoa com laranja

### SELEÇÃO DE FOLHAS

Ovos de codorna | Tomate cereja | Pepino laminado | Azeitonas pretas | Cebola roxa | Picles | Tomate seco | Abobrinha grelhada | Berinjela grelhada | Abacate | Croutons | Bacon | Parmesão laminado

### MOLHOS

Ceaser | Vinagrete de limão | Balsâmico

### QUEIJOS

Queijo Gouda | Queijo Brie | Queijo Branco | Queijo gorgonzola

Goiabada cascão | Nozes | Marmelada de frutas

(v) vegetariano (lf) sem lactose (g) sem glúten (vg) vegano (n) contém nozes

**GRAND HYATT  
SÃO PAULO**

Av. Das Nações Unidas, 13.301  
São Paulo, SP

T +55 11 2838 1234



## THANKSGIVING

### PRATOS PRINCIPAIS

Sopa de Couve Flor

Perus Assados com e sem recheio na marinada de suco de maçã

Stuffing de alho poró, bacon, linguiça, frutas secas e ovos

Agnolotti de queijo da canastra, salteado na manteiga de ervas e nozes

### ACOMPANHAMENTOS

Couve de bruxelas e bacon

Batata doce assada com especiarias e glaceadas com maple syrup

Maçã ao forno

Cenoura glaceada

Caçarola de vagem na manteiga

Purê de batata

Couscous com vegetais

### SOBREMESAS

Torta de abóbora

Marshmallow

Gateau de caramelo

Cheesecake

Torteleite de limão

Torta de noz pecan

Bolo Fudge de amêndoas

Macarons