



CEIA DE NATAL 2023

Hilton São Paulo Morumbi



SALADAS VARIADAS

Romana baby

Lollo rossa

Frizée

Radiccio

Endívias

Americana

Caprese corte e crie

Salada Waldorf na cestinha de milho

Tartelette folhada de tender com pêras glaceadas e gel de especiarias

Grão de bico com bacalhau e vinagrete

Salada de polvo com tomates coloridos

Cogumelos salteados e espinafre

Pão de queijo recheado com mousse kani kama

Tortilla de batata espanhola com Jamón Serrano

Toast de tapioca com salpicão vegano

Salada de batata alemã

MOLHOS

Golf

Ranch

Caesar

Iogurte e menta

Mostarda e mel

Balsâmico

Frutas vermelhas

CONSERVAS

Tomate seco

Salsicha Vienna aperitivo

Ovos de codorna marinados

Picles

Azeitonas marinadas

Escabeche de sardinha com limão siciliano

Tremoço

Caponata de legumes e passas



ESTAÇÃO JAPONESA

Uramaki de lula defumada com pipeta de ponzu

Uramaki califórnia com ovas de capelin e maionese de wasabi

Uramaki de arroz negro com brisket assado, tomate seco e rúcula

Hossomaki de atum fresco com avocado, cream cheese e geleia de pimenta

Hossomaki de peixe branco empanado na panko, cebolinha, cream cheese e tartare de vieira maçaricada

Hossomaki vegetariano de acelga, aspargos e morango

Inarizushi com tartare de carne e la-yu picante

Djô de salmão maçaricado com ceviche picante

ESTAÇÃO DE TARTAR

*Steak tartar
(torradas, chips de tubérculos e ovo perfeito no sous-vide)*

SOPA

Sopa de lentilha com legumes

Creme de palmito e bacalhau

ESTAÇÃO DE CHARCUTARIA

*Tronco de queijo de cabra com pistache e flores orgânicas –
Remoulade de damascos à parte*

Queijo Taleggio

Queijo petit Camembert com favos de mel

Queijo Cuestazul pardinho artesanal

Queijo Fontina

Queijo Saint Marcellin

Presunto cru Montegeneroso

Copa

Salame

Pães artesanais, Grissinis e Lavouches

ESTAÇÃO DE RISOTOS

Risoto de frutos do mar, palmito fresco e açafão

Risoto de cogumelos com azeite de trufas brancas

Risoto de panceta, cebola caramelizada e avelãs



PRATOS PRINCIPAIS

Agnolotti de queijo meia cura, cebola e tomates confitados

Peru assado com farofa de frutas secas e agridoce de jabuticaba

Medalhão de frango envolto com bacon e gremolatta de pinolis

Fraldinha Black Angus na parilla com chimichurri caseiro

Palmito assado com manteiga e alcaparras

Pargo ao forno e molho de espumante

Pernil assado com geleia de abacaxi

Purê de mandioquinha com raspas de limão siciliano

Purê de batata doce roxa

Batata anna

Legumes na manteiga de garrafa

Farofa de banana e pistache

Arroz com passas e castanha-do-Brasil

Arroz branco

BEBIDAS

Água

Suco

Refrigerantes

Cerveja nacional

Vinhos branco e tinto importados

Espumante nacional



ESTAÇÃO DE SOBREMESAS

Casinhas de biscoitos decorados

Entrement Floresta Negra

Mousse de chocolate

Panetone e Chocotone de fermentação natural

Torta de pêssegos frescos e compota artesanal

Manjar de coco com morango e manga

Paris brest pistache

Verrine de espumante, framboesa e cereja

Macaron com cheesecake

Tartelete vegana de limão

Pannacotta diet de maracujá

Sorvetes Sabores do Cerrado

ESTAÇÃO DE CAFÉ

Parede de macarons

Bombons variados

Biscotti com damasco e amêndoas

Brigadeiro sem lactose

Pirâmide de Ferrero Rocher

ESTAÇÃO KIDS

Pudim

Churros

Gelatina colorida

Esferas de Natal

O Hilton São Paulo Morumbi reserva-se ao direito de alterar quaisquer itens descritos sem aviso prévio.

INFORMAÇÕES E RESERVAS



Sujeito à disponibilidade.

Necessário realizar reserva antecipada
através dos contatos abaixo:

E-mail: reservations.morumbi@hilton.com

Telefone: + 55 (11) 2845-0000

Whatsapp: (11) 2845-0100 (atendimento de
segunda a sexta-feira, das 10h às 17h)