

A photograph of a restaurant table set for a meal. The table is dark wood and holds two plates of food, a bottle of wine, several glasses, and a small white ceramic jug. The table is positioned in front of a large window with black horizontal blinds. Through the blinds, a large palm tree trunk and fronds are visible against a dark, twilight sky. The lighting is warm and focused on the table.

Empratado

Especiais



PARQUE BALNEÁRIO HOTEL

Av. Ana Costa, 555 – Santos – (13) 3285-6900
eventos@parquebalneario.com.br - www.parquebalneario.com.br

Empratado Sugestão do Chef – Padrão

Entradas

03 opções de Saladas para escolha

Quentes:

Carne, Peixe ou Massa para escolha

Sobremesas

03 Opções de Sobremesa para escolha

Valores por pessoa/ Acima de 40 pessoas serviço será Buffet/ Servido no Restaurante do Hotel/ Bebidas são cobradas conforme consumo



Consulte também nossas opções de cardápios exclusivos e personalizados



PARQUE BALNEÁRIO HOTEL

Av. Ana Costa, 555 – Santos – (13) 3285-6900
eventos@parquebalneario.com.br - www.parquebalneario.com.br

Empratado Privativo Eventos

Entradas

03 opções de Saladas para escolha

Quentes:

Carne, Peixe ou Massa para escolha

Sobremesas

03 Opções de Sobremesa para escolha

Valores por pessoa/ Acima de 40 pessoas serviço será Buffet/ Servido no Restaurante do Hotel/ Bebidas são cobradas conforme consumo



Consulte também nossas opções de cardápios exclusivos e personalizados



PARQUE BALNEÁRIO HOTEL

Av. Ana Costa, 555 – Santos – (13) 3285-6900
eventos@parquebalneario.com.br - www.parquebalneario.com.br

EMPRATADO ESPECIAL I

ENTRADA: Alface americana recheada com tabule e rodela de pepino japonês com iogurte natural

PRATO PRINCIPAL: Escalope de filé entrelaçado com Parma, mandioquinha sauté e risoto de alho poro

SOBREMESA: Tarte Tartim com creme de amêndoas



EMPRATADO ESPECIAL II

ENTRADA: Salada de folhas nobres, tomate com queijo branco, azeitonas pretas e lascas de bacalhau marinado.

PRATO PRINCIPAL: Salmão grelhado ao molho de maracujá, legumes gratinados e arroz com brócolis.

SOBREMESA: Torta de mousse de coco com manga



PARQUE BALNEÁRIO HOTEL

Av. Ana Costa, 555 – Santos – (13) 3285-6900
eventos@parquebalneario.com.br - www.parquebalneario.com.br

EMPRATADO PLUS I

ENTRADA: Carpaccio de Pupunha com lascas de salmão defumado ao pesto.

PRATO INTERMEDIÁRIO: Ravióli de ricota e espinafre ao molho sálvia e manteiga com amêndoas.

PRATO PRINCIPAL: Filé de Linguado recheado com camarão ao molho de vinho e parmantier de batatas com cogumelos.

SOBREMESA: Profiteroles recheados com abacaxi e calda de chocolate.



PARQUE BALNEÁRIO HOTEL

Av. Ana Costa, 555 – Santos – (13) 3285-6900
eventos@parquebalneario.com.br - www.parquebalneario.com.br

EMPRATADO PLUS II

ENTRADA: Salada de folhas nobres, peras, champignons frescos ao molho de manjericão.

PRATO INTERMEDIÁRIO: Badejo ao vinho, purê de abóbora com ervilhas frescas.

PRATO PRINCIPAL: Medalhão de filé ao molho de vinho tinto, batata rosti e mousse de cenoura e brócolis.

SOBREMESA: Crepe de ameixa e nozes com calda de frutas vermelhas e sorvete de limão.



PARQUE BALNEÁRIO HOTEL

Av. Ana Costa, 555 – Santos – (13) 3285-6900
eventos@parquebalneario.com.br - www.parquebalneario.com.br