

「WO」 「OD」 CHRISTMAS



Gramado vive o Natal. O Wood celebra
à sua maneira: com sabor, personalidade
e uma mesa feita para bons encontros.

Neste Natal, viva Gramado do jeito Wood. Em pleno centro da cidade, o hotel combina design, arte, conforto e acolhimento casual em uma experiência contemporânea, pensada para jovens e adultos.

O pacote ganha um sabor especial na noite de 24 de dezembro, com uma ceia assinada pela chef Roberta Sudbrack — uma celebração feita de boa comida, bons encontros e momentos para aproveitar sem pressa.

PACOTE INCLUI

Hospedagem com café da manhã.

Ceia de Natal com bebidas inclusas, assinada por Roberta Sudbrack, e música ao vivo, com um show de Christmas Jazz.

Acesso exclusivo às áreas de lazer do hotel Casa da Montanha: Academia, Spa e Sauna.

Welcome Minibar com snacks exclusivos sob curadoria da chef Roberta Sudbrack

Cashback de R\$ 150 para ser utilizado no Spa Casa da Montanha by Raphaël.



CEIA DE NATAL

Por Chef Roberta Sudbrack



• MESA DE CHARCUTARIA BRASILEIRA

Charcutaria selecionadas pela Chef Roberta Sudbrack de produtos especialíssimos de pequenos produtores artesanais brasileiros.

• MESA DE QUEIJOS BRASILEIROS

Queijos selecionados pela Chef Roberta Sudbrack de produtos especialíssimos de pequenos produtores artesanais brasileiros.

ENTRADAS

- Yakitoris de frutos do mar de Santa Catarina, preparados no momento | Camarões, lagosta, lulas e vieiras vindas de Santa Catarina e preparadas na hora na nossa churrasqueira japonesa.
- Pães de fermentação natural, brioche e mini croissants, manteiga dramática com ervas frescas do nosso quintal.
- Patê de aves.
- Terrine de queijo cabra, tomate assado, damasco e funcho.
- Antepasto de cogumelos da estação e ervas frescas.
- Seleção de frutas da estação orgânicas dos nossos pequenos produtores.
- Castanhas, nozes, avelãs, amêndoas e frutas secas do interior do Rio Grande do Sul.

ENTRADAS FRIAS

- Salada de rúcula orgânica, figos frescos, copa negra, amêndoas e queijo brie brasileiro.
- Salada de quinoa colorida, tomatinhos, mini pimentões, bock choy e camarões picantes.
- Tempura de lula com aioli de pimenta dedo de moça.
- Filé de atum, molho asiático, nozes, pinólis, amêndoas e raspinhas de limão bergamota.
- Couscous de avelã, manteiga queimada, tomatinhos, lagosta e menta orgânica.
- Salada de broto de feijão, tomatinhos, pepino, queijo feta, nozes e romã.
- Salada de tomates ancentrais, Muçarela de búfala, basilico e pesto de castanha do Pará.
- **Presunto cozido artesanal tonatto** | presunto artesanal fatiado finamente, servido com molho a base de maionese caseira, atum confitado e alcaparras.
- Aspargos verdes, fondue de queijos brasileiros e sementes de romã.



JANTAR

- Porquinho de porco caipira assado no forno a carvão
couscous de frutas secas e avelã.

Ou

- **Pato assado com mel de laranjeira** | batatinhas, rabanetes
e cenourinhas orgânicas assadas no forno à carvão.

Ou

- Bacalhau assado com cebolas e batatinhas assadas,
azeitonas, mini pimentões, tomatinhos e bock choy.

SOBREMESAS

- Torta de nata com nozes, mirtilos, cerejas e marshmallow.
- Mousse de chocolate com framboesas gaúchas e calda
de chocolate branco.
- Choux craquelin com nata gaúcha e frutinhas vermelhas.
- Torta de limão caipira e marshmallow.
- Seleção de chocolates brasileiros: framboesa com
chocolate branco, erva mate, bergamota, meio amargo
com cupuaçu.

BEBIDAS

- Seleção de espumantes premium da Serra Gaúcha.
- Vinhos branco e tinto europeus.
- Drinks clássicos e autorais.
- Whisky 12 anos.
- Cerveja.
- Águas, refrigerantes e sucos.

「W O」 「O D」 CHRISTMAS

reserve agora

Reservas:
(54) 3295 7575
reservas@casahoteis.com.br

RESERVE AGORA