RÉVEILLON

Gramado celebra a chegada do novo ano.
O Wood brinda à sua maneira: com boa gastronomia, música e personalidade.

Comece 2027 do jeito Wood: com personalidade, boa gastronomia e motivos de sobra para brindar. A celebração começa com uma ceia especial assinada pela chef Roberta Sudbrack.

Na hora da virada, os hóspedes do Wood terão um espaço reservado e privilegiado no Hotel Casa da Montanha para assistir à queima de fogos, com espumante para brindar a chegada do novo ano.

PACOTE INCLUI

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

- Espaço reservado no Hotel Casa da Montanha, em localização privilegiada para assistir à queima de fogos;

- Hospedagem com café da manhã.

- 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 Raphàh.







CEIA RÉVEILLON

Por Chef Roberta Sudbrack



ENTRADAS

- **Mesa de charcutaria brasileira** I seleção da Chef Roberta Sudbrack de produtos especialíssimos de pequenos produtores artesanais brasileiros.

- **Mesa de queijos brasileiros** I seleção da Chef Roberta Sudbrack de produtos especialíssimos de pequenos produtores artesanais brasileiros.

- **Yakitoris de frutos do mar de Santa Catarina, preparados no momento** I Camarões, lagosta, lulas e vieiras preparadas no momento na nossa churrasqueira japonesa.

- **Pães de fermentação natural, brioches e mini croissants** I manteiga com pimenta togarashi.

- Patê de aves do La Casseria.

- Terrine de queijo de cabra, tomate assado, damasco e funcho.

- 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

- Dumpling de camarão com molho asiático picante e abobrinha marinada.

- **Salada Waldorf com salmão defumado I** maçã, nozes, aipo, uvas roxas e lascas de salmão defumado.

- **Salpicão de presunto alemão I** salpicão preparado com presunto alemão, maçã, passas, ervilhas, milho verde e batatinha palha caseira.

- Brusqueta com tomates ancestrais, rúcula e queijo parmesão brasileiro.

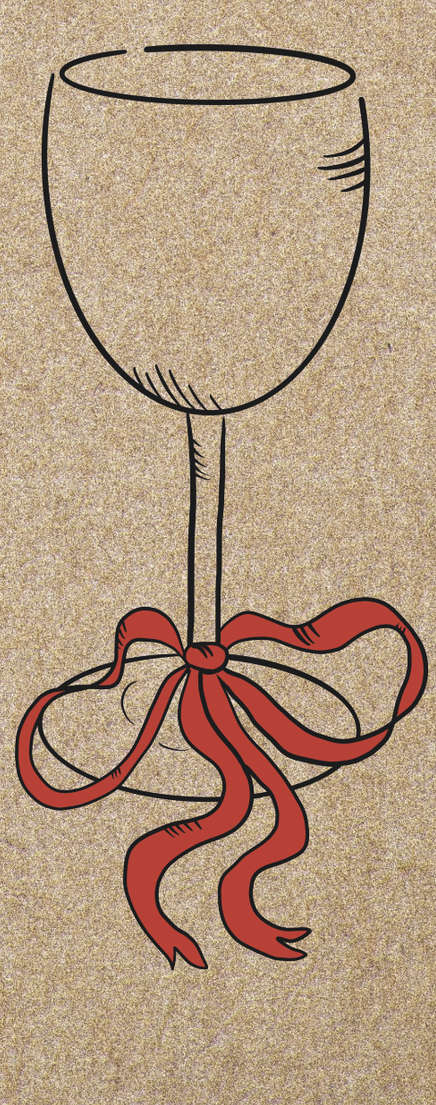
- Salada de grão de bico, bacalhau em lascas, tomatinhos, pepino, agrião e hortelã.

- Tempura de aspargos com aioli de pimenta togarashi.

- **Steak tartare de filé mignon, maionese de mostarda de Dijon, picles caseiro I** servida com nossas torradinhas translúcidas.

- Salada de folhas frescas, presunto cru brasileiro, pêssegos, nozes, basílico e amêndoas.

- Salada ácida de batata com camarões picantes e ovas de salmão.



JANTAR

- **Stinco de cordeiro assado no forno à carvão I** arroz de lentilhas, cebolinhas crocantes e figos frescos.

Ou

- **Paleta de porco caipira I** maçã verde, mini rabanetes e cebolas orgânicas no forno à carvão.

Ou

- **Steak de atum na brasa com cogumelos orgânicos** purê cremoso de cenouras orgânicas e aspargos na brasa.

SOBREMESAS

- Seleção de doces artesanais de Pelotas.
- **Pavê de três chocolates I** pavê delicado preparado biscoito caseiro e chocolate branco, amargo e ao leite.
- Torta de três leites com calda de cerejas frescas.
- Panacota com coulis de morango e frutas vermelhas frescas.
- Pavlova de frutas vermelhas com creme de baunilha e chocolate branco (morango e mirtilo).

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.

RÉVEILLON

reserve agora

Reservas:

(54) 3295 7575

reservas@casahoteis.com.br

RESERVE AGORA