



Serrambi Vip

SPECIAL MENU

Almoço ou Jantar especial em ambiente exclusivo à beira mar.

Decoração especial e trilha sonora personalizada. São três opções de menu. Consulte opções Prata, Ouro ou Diamante. Todos com Entrada, Prato Principal e Sobremesa.

Confirmar reserva e menu na recepção ou pelo por WhatsApp 55 81 998828399 com 24 horas de antecedência.

Serviço de fotos e vídeos opcional com a Freak Photos & Videos.

Cortesia Spa Mãos de Luz: massagem de meia hora para 2 pessoas.

MENU PRATA

ENTRADA

Salada Tropical

Alface, rúcula, tomate cereja, castanha, maçã, morango, manga e kiwi com molho de iogurte, cheiro verde, limão, tomate, cebola e sal a gosto.

Ou

Salada Califórnia

Mix de folhas, repolho fininho, pimentão verde, vermelho, tomate e pepino em cubos, queijo de búfala, azeitonas pretas com molho de ervas aromáticas).

PRATO PRINCIPAL

Rodelly de Ricota fresca

Com tomate seco, amêndoas, nozes E damascos.

Ou

Peixe a Ilha de Santo Aleixo

Filé de peixe ao forno com crosta de pão e creme de leite servido com arroz e brócolis refogados.

Ou

Filé Mignon em Crosta de Mostarda e Ervas

Tornedor de Filé mignon grelhado ao ponto envolvido em crosta de mostarda e ervas servido em cama de berinjelas.

SOBREMESA

Cheese Cake de Frutas Vermelhas Ou Petit Gâteau

Ou

Chocolat

Bolinho de chocolate francês servido com sorvete de creme.

MENU OURO

ENTRADA

Salada Lua Nova

Rúcula, mozzarella de búfala, pera e nozes servida com vinagrete de framboesa.

Ou

Coquetel de Camarão Serrambi

Camarão temperado e levemente cozido, com maçã e molho rosê servido no melão.

PRATO PRINCIPAL

Canelone aos Queijos Finos

Massa fresca recheada com queijos gruyère, gorgonzola, parmesão e ricota fresca, salsa e manjeriço.

Ou

Filé de Salmão ao Molho de Maracujá

Filé de salmão levemente grelhado, banhado em delicioso molho de maracujá acompanhado de batatas sauté.

Ou

Camarão à Provençal

Filés de camarão temperados e levemente grelhados, aromatizados com manteiga de ervas finas servido com arroz integral salteado com abóbora.

Ou

Steak ao Poivre

Filé mignon em corte alto, temperado e grelhado, envolvido em molho demi-glace, creme de leite e pimenta do reino servido com batatas torneadas na manteiga.

SOBREMESA

Cheese Cake de Frutas Vermelhas

Ou

Petit Gâteau Au Chocolat

Pequeno bolinho de chocolate francês servido com sorvete de creme.

MENU DIAMANTE

ENTRADA

Maionese de Lagosta

Pernil de lagosta levemente temperada, batata e cenoura em cubos, milho, ervilha, cheiro verde e maionese.

Ou

Salada Constelação

Seleção de folhas, ricota defumada, gergelim branco e preto com molho teriak.

PRATO PRINCIPAL

Lombinho de Javali Contraste e Harmonia

Com mandioca à Braz e molho toffee.

Ou

Carré de Cordeiro ao Homero

Servido com risoto de queijo brie e damascos secos, decorados com dentes de alho confitados e alecrim fritos.

Ou

Camarão Gratinado no Pão Italiano

Filé de camarão refogado no alho e cebola, flambado no conhaque, acrescido de molho branco, creme de leite, queijos gruyère, gouda, parmesão e muçarela ralados, gratinado e servido dentro do pão italiano.

Ou

Lagosta Especial Grelhada com Molho de manjeriçã e Hortelã

Calda de lagosta levemente grelhada com creme de leite, mostarda, azeite de oliva, gema de ovos e suco de limão servida com arroz ao açafrão e tomates assados.

SOBREMESA

Bolinho de Castanha do Pará

Ou

Curry de doce de butiá com bananas e gelatina de coco



Serrambi Vip

SPECIAL MENU

- *Duração máxima de 3 horas (horário à sua escolha entre 12:00 e 00:00).*
- *Reservas com mínimo de 24 horas de antecipação.*
- *Uma opção de entrada, prato principal e sobremesa por pessoa.*
- *Consulte opções para celíacos e diabéticos.*

