Thanksgiving

SELEÇÃO DE PÃES

Sourdough de cranberry e nozes

Pão de abóbora

Cornbread tradicional americano

Brioche com manteiga maple

Focaccia de alecrim

SALADAS

Waldorf Salad

Folhas orgânicas, cranberries secas, noz pecan caramelizada e queijo de cabra

Pêra assada, rúcula e gorgonzola

Beterrabas coloridas, ricota e vinagrete de vinho tinto

Quinoa, palmito pupunha e abacate

Alcachofra e parmesão

Frittata de queijos e aspargos

Ceviche de peixe branco, cebola roxa, coentro, maracujá, banana da terra e leite coco

Mix de folhas

CONDIMENTOS E MOLHOS

Condimentos: Ovos cozidos | Tomate cereja | Pepino laminado | Azeitonas pretas | Cebola roxa laminadas | Cenoura ralada | Pepino em conserva | Ervilhas | Pêra assadas | Repolho laminado | Queijo de cabra | Mini bufala | Figos cortados | Guacamole

Molho: Molho Caesar | Vinagrete italiano | Vinagrete de limão | Balsâmico | Azeite extra virgem | Tabasco

QUEIJOS E FRIOS

Queijos: Brie, Gouda envelhecido | Gorgonzola Dolce | Canastra maturado

Frios: Pastrami artisanal | Coppa | Parma

Figo seco | Damasco | Nozes pecan | Cranberry | Chutney de maçã

CARVIN STATION

Peru clássico recheado com stuffing de pão, sálvia e linguiça

Traditional Turkey Gravy

Molho cranberry

Giblet gravy (molho de miúdos)

Relish de cranberry e laranja

Agnolotti de espinafre na fonduta de queijo

ACOMPANHAMENTOS

Sopa cremosa de abóbora assada com especiarias e creme azedo

Recheio tradicional de pão de brioche, salvia e ervas

Purê de batata na manteiga

Caçarola gratinada de vagem ao molho de cogumelos, cebola crocante frita

Butternut Squash assada com maple syrup e noz pecan

Caçarola de legumes caramelizados com de bacon e maple Syrup *(Couve de bruxelas, cenouras orgânicas, e batata doce)*

SOBREMESAS

Torta de abóbora

Cheesecake de frutas vermelhas

Torta nozes pecan

Torta de maçã com amêndoas

Flan de pistache

Marshmellow com calda de chocolate

Bolo de avelã

GRAND | HYATT
SÃO PAULO