Destino: Natal
WAM Experience
O presente perfeito está nas melhores experiências.

Cardápio

Búzios Beach Resort • Natal 2026

MESA DE PÃES ARTESANAIS, FRIOS, QUEIJOS E FRUTAS EXÓTICAS

Baguete tradicional
Baguete com gergelim
Sourdought tradicional
Sourdought de granola
Sourdought de passas
Focaccia
Mini brioche
Mini brioche de gorgonzola
Mini Pão francês
Mini australiano
Grissini de parmesão

FRIOS

Provolone
Muçarela
Parmesão
Gorgonzola
Gouda
Queijo Brie
Queijo minas
Blanquet de peru
Peito de peru
Salame
Mortadela Temperada

FRUTAS

Uvas verde
Uva Red Globe
Morango
Figo
Damasco
Carambola
Castanha de caju
Castanha do Pará
Nozes
Uva passa escura
uva passa branca
Pêssego
Abacaxi
Cerejas
Manga
Tâmaras
Cerejas
Lichia
Ameixa nacional
Tangerina
Romã
Jaca
Cupuaçu
Fruta do conde
Caju

GARDE MANGER

Salada de grão de bico com atum
Salada de lentilha
Salada caprese
Salada oceânica - batata doce, salsão, palmito, camarão e molho rosê e conhaque
Cuscuz marroquino com frutas secas e amêndoas
Salada oriental de manga, pepino e kani
Salada tropical com morango, manga, abacaxi assado
Salada mix de folhas nobres
Caponata de beringela e pimentões coloridos
Carpaccio De abacaxi com iogurte e aneto
ESPECIALIDADE: Ceviche de peixe branco, espuma de coco e chips de batata doce roxa

Cardápio sujeito a alterações sem aviso prévio.

Destino: Natal
WAM Experience
O presente perfeito está nas melhores experiências.

Cardápio

Búzios Beach Resort • Natal 2026

MOLHOS

Molho azedo de iogurte
Mostarda e mel
Rosê
Molho de ervas
Molho de pimenta
Vinagrete de banana
Vinagrete de cebola roxa
Vinagrete de abacaxi

CONSERVAS

Picles de pepino
Picles de pimentões coloridos, azeitonas, tomate cereja, pimenta biquinho com alho confitado.

PRATOS QUENTES

Arroz natalino
Feijão preto
Farofa do chef
Peru/chester acompanhado com: aspargos, tomate confit, échalote assada e farofinha de frutas
secas
Tender com abacaxi assado em especiarias
Bacalhau à portuguesa com batatas ao murro, tapenade de azeitona e azeite de coentro
Purê de abobora cabotiá
Risoto caprese

ESPECIALIDADE: Rabanada com doce de leite, morango, açúcar de confeiteiro e calda de
caramelo salgado

ESPECIALIDADES QUENTES SHOW COOK - EMPRATADO

Fettuccine com Mix de cogumelos frescos, azeite trufado, lascas de grana padano e crispy de salvia
Filé mignon grelhado na manteiga de ervas com musseline de couve-flor defumada e molho de
vinho do porto e flor de sal
Camarões grelhados no azeite de brasa, com musseline de ervilha, molho champagne e uvas
verdes

MENU KIDS: Arroz branco, feijão, batata frita, nuggets e lasanha queijo e presunto

SOBREMESAS

Torta holandesa
Pudim de leite condensado
Troco de Natal (rocambole recheado com chocolate)
Cheesecake de limão siciliano
Pudim de leite condensado
Torta charlote de pêssego
Mousse de chocolate
Pavlova de frutas (kiwi, figo, morango, cereja)
Carolinas natalinas
Torta red velvet com frutas vermelhas
Cascata de frutas nobres de Morango e uva ao chocolate
Estação de panetone e chocotones

BEBIDAS

Refrigerantes
Água com e sem gás

Cardápio sujeito a alterações sem aviso prévio.