

Menu de Ano Novo

Mesa de entrada e antepastos

Burrata, Caponata de Beringela, Coalhada Seca, Crudo de Camarão e Crispy de Presunto Parma, Figo em Calda, Hommus, Mix de Baby Leaf com Gorgonzola e Nuts Caramelizadas, Pastrami, Patê de Queijo de Cabra e Chutney de Ameixa, Pães Artesanais, Queijo Brie Folhado com Favos de Mel, Queijos Variados, Quiche de Pera e Gorgonzola, Salada de Radicchio com Maçã Verde e Romã, Salada de Rúcula Selvagem com Grapefruit e Amêndoas Laminadas, Salame Italiano, Salmão Gravlax, Spianata Romana, Steak Tartar, Stracciatella, Tapenade, Tender com Fios de Ovos, Tomate Confit, Tomate Seco e Toast de Abacate (Avocado Toast).



LUDWIG
Restaurant
Campos do Jordão





Prato Principal

A ser escolhido entre as seguintes opções:

-  Bacalhau Confit;
-  Camarão à Provençal;
-  Mignon Curado com Molho de Queijo Cuesta e Gnocchi de Mandioquinha;
-  Stinco de Cordeiro com Polenta de Trufa finalizado com redução de romã.

Sobremesas

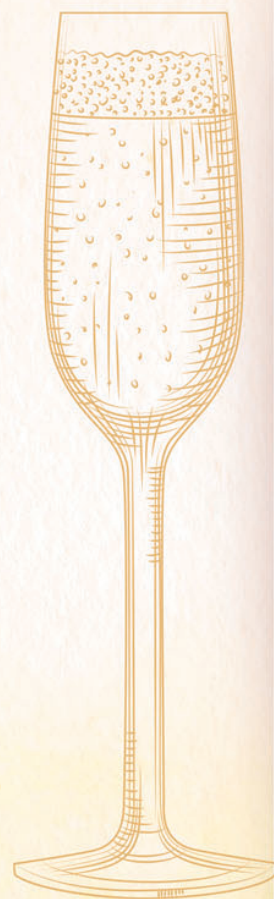
A serem escolhidos entre as seguintes opções:

-  Cheesecake Romeu e Julieta;
-  Pavlova;
-  Tiramissú.

Mesa de Finalização

Café, Chás, Licor, Macarrons e Petit Four.

Valor no 1º lote: R\$781,20 por pessoa;
Crianças de 0 a 7 anos
(cortesia – exceto bebidas);
Crianças de 8 a 12 anos R\$390,60;
Taxa de Rolha: R\$195,00;
Bebidas Não Inclusas;
Taxa de serviço de 15% não inclusa.



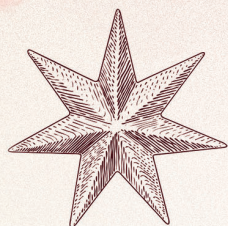
LUDWIG
Restaurant
Campos do Jordão

www.ludwigrestaurant.com.br

Faça sua reserva em (12) 3663-5111

Siga no Instagram: @ludwigrestaurantoficial





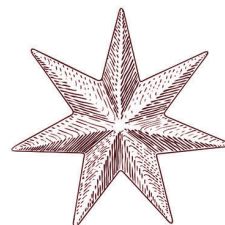
Menu de Natal

Mesa de entrada e antepastos

Burrata, Caponata de Beringela, Coalhada Seca, Crudo de Camarão e Crispy de Presunto Parma, Figo em Calda, Hommus, Mix de Baby Leaf com Gorgonzola e Nuts Caramelizadas, Pastrami, Patê de Queijo de Cabra e Chutney de Ameixa, Pães Artesanais, Queijo Brie Folhado com Favos de Mel, Queijos Variados, Quiche de Pera e Gorgonzola, Salada de Radicchio com Maçã Verde e Romã, Salada de Rúcula Selvagem com Grapefruit e Amêndoas Laminadas, Salame Italiano, Salmão Gravlax, Spianata Romana, Steak Tartar, Stracciatella, Tapenade, Tender com Fios de Ovos, Tomate Confit, Tomate Seco, Toast de Abacate (Avocado Toast).



LUDWIG
Restaurant
Pampas do Jordão





Prato Principal

A ser escolhido entre as seguintes opções:



-  Camarão a Newburg acompanhado de arroz Jasmine e batata palha da casa;
-  Coxa de Peru Confit no mel de laranja acompanhada de farofa de brioche e Arroz Natalino;
-  Mignon Curado com Molho de Queijo Cuesta e Gnocchi de Mandioquinha;
-  Stinco de Cordeiro com Polenta de Trufa.

Sobremesas

A serem escolhidos entre as seguintes opções:



-  Bûche de Noël;
-  Cheesecake de Frutas Vermelhas;
-  Pavlova.



Mesa de Finalização

Café, Chás, Licor, Macarrons e Petit Four.

Apresentação de teclado e violino.



Valor no 1º lote: R\$651,10 por pessoa;
Crianças de 0 a 7 anos
(cortesia – exceto bebidas);
Crianças de 8 a 12 anos R\$325,55;
Taxa de Rolha: R\$195,00;
Bebidas Não Inclusas;
Taxa de serviço de 15% não inclusa.



www.ludwigrestaurant.com.br

Faça sua reserva em (12) 3663-5111

Siga no Instagram: @ludwigrestaurantoficial