



Royal Fondue Gramado

Uma história de amor, dedicação e empreendedorismo.

O Royal Fondue nasceu com o propósito de proporcionar momentos inesquecíveis em Gramado, unindo sabor, aconchego e um atendimento verdadeiramente acolhedor.

Em 2017, Ademir Paulus deu início a uma nova fase na história do restaurante, movido pelo desejo de empreender e construir um lugar especial. No ano seguinte, ao conhecer sua esposa, Bruna Aquino, encontrou não apenas uma companheira para a vida, mas também alguém com quem compartilhar sonhos, desafios e novos projetos.

Desde então, Ademir e Bruna seguem lado a lado, cuidando do Royal com muito amor, dedicação e coragem. O espírito empreendedor do casal está presente em cada decisão, sempre com o desejo de crescer, inovar e oferecer o melhor aos clientes. A cada ano, fazem questão de renovar algum detalhe da operação, acreditando que são os pequenos cuidados que tornam cada experiência ainda mais especial.

Essa trajetória é construída diariamente com parceria, trabalho e carinho. Para Ademir e Bruna, empreender significa transformar sonhos em realidade, superar desafios juntos e manter viva a vontade de evoluir, sem deixar de lado a essência familiar que faz parte da história do Royal.

Em um ambiente elegante e cuidadosamente preparado, oferecemos uma deliciosa sequência de fondues, elaborada com ingredientes selecionados e pensada para ser apreciada ao lado de pessoas especiais.

No Royal Fondue, cada detalhe é pensado com carinho para transformar sua visita em uma experiência única e em uma linda lembrança de Gramado.



Fondue



SEQUÊNCIA PREMIUM

— NO ÓLEO DE COCO —

 Para 1 pessoa R\$ 189,00



FONDUE DE QUEIJO

Nesta receita, utilizamos queijos nobres, como emmental, gruyère e gouda, com um toque de vinho branco.

Acompanham polenta frita, baguete francesa, linguiça calabresa, damasco, batatinhas ao vapor, brócolis e goiabada artesanal — ingredientes selecionados para serem mergulhados neste clássico suíço.



CARNES

Pequenos cubos de filé mignon e filé de frango, preparados para serem mergulhados no óleo de coco.

Acompanham diversos molhos.



FONDUE DE CHOCOLATE

Selecionamos quatro opções irresistíveis de chocolate caseiro para compor a parte doce da sequência:

- * Chocolate ao leite com borda de Nutella e uma camada de bombons Ouro Branco;
- * Chocolate ao leite com borda de brigadeiro de Leite Moça e pedaços de KitKat Dark;
- * Chocolate branco com pedaços de Negresco e uma generosa borda de Galak com Negresco, da Nestlé;
- * Chocolate branco com borda de beijinho de Leite Moça e pedaços de Prestígio, da Nestlé.

As quatro variedades de chocolate são servidas à mesa, acompanhadas de morangos, uvas, abacaxi, bananas, minichurros, biscoitos Passatempo, wafers, mini suspiros, confetes e marshmallows.





SEQUÊNCIA PREMIUM

— NA PEDRA —

Para 1 pessoa R\$ 179,00

FONDUE DE QUEIJO

Nesta receita, utilizamos queijos nobres, como emmental, gruyère e gouda, com um toque de vinho branco.

Acompanham polenta frita, baguete francesa, lingüiça calabresa, damasco, batatinhas ao vapor, brócolis e goiabada artesanal — ingredientes selecionados para serem mergulhados neste clássico suíço.



CARNES NA PEDRA

Pequenos cortes de carnes especiais, como filé mignon, entrecôte, filé de alcatra e filé de frango, para serem grelhados sobre a pedra.

Acompanham diversos molhos.



FONDUE DE CHOCOLATE

Selecionamos quatro opções irresistíveis de chocolate caseiro para compor a parte doce da sequência:

- * Chocolate ao leite com borda de Nutella e uma camada de bombons Ouro Branco;
- * Chocolate ao leite com borda de brigadeiro de Leite Moça e pedaços de KitKat Dark;
- * Chocolate branco com pedaços de Negresco e uma generosa borda de Galak com Negresco, da Nestlé;
- * Chocolate branco com borda de beijinho de Leite Moça e pedaços de Prestígio, da Nestlé.

As quatro variedades de chocolate são servidas à mesa, acompanhadas de morangos, uvas, abacaxi, bananas, minichurros, biscoitos Passatempo, wafers, mini suspiros, confetes e marshmallows.



SEQUÊNCIA DE FONDUE

— TRADICIONAL —

👤 Para 1 pessoa R\$ 129,00



FONDUE DE QUEIJO

Nosso fondue é preparado com queijo regional e um toque de vinho branco. Acompanha pão, polenta frita, batatinhas ao vapor, brócolis e goiabada artesanal – ingredientes selecionados para serem mergulhados no fondue de queijo.



CARNES NA PEDRA

Cortes tradicionais de carne, como filé mignon, filé de alcatra e filé de frango, preparados diretamente sobre a pedra quente.

Acompanham diversos molhos.



FONDUE DE CHOCOLATE

Chocolate ao leite servido com morangos, uvas, abacaxi, bananas, wafers, mini suspiros, confetes e marshmallows – acompanhamentos selecionados para tornar a experiência ainda mais saborosa.



Cobramos taxa de serviço e couvert artístico.

SEQUÊNCIA À LA CARTE

FONDUE DE QUEIJO - CLÁSSICO SUÍÇO

✦ 🧑 Para 2 pessoas....R\$ 150,00

Acompanha polenta frita, baguete francesa, lingüicinha calabresa, damasco, batatinhas ao vapor, brócolis e a goiabada artesanal.



LA PIERRADE (500 g)

🧑 Para 2 pessoas....R\$ 160,00

Filé mignon, filé de frango e entrecôte.
Acompanha molhos da casa.



BOURGUIGNONNE - ÓLEO DE COCO (500 g)

✦ 🧑 Para 2 pessoas....R\$ 180,00

Cubos de filé mignon e filé de frango.
Acompanha molhos da casa.



FONDUE DE CHOCOLATE

✦ 🧑 Para 2 pessoas....R\$ 150,00

Selecionamos quatro opções irresistíveis de chocolate caseiro para compor a parte doce da sequência:

- * Chocolate ao leite com borda de Nutella e uma camada de bombons Ouro Branco;
- * Chocolate ao leite com borda de brigadeiro de Leite Moça e pedaços de KitKat Dark;
- * Chocolate branco com pedaços de Negresco e uma generosa borda de Galak com Negresco, da Nestlé;
- * Chocolate branco com borda de beijinho de Leite Moça e pedaços de Prestígio, da Nestlé.

As quatro variedades de chocolate são servidas à mesa, acompanhadas de morangos, uvas, abacaxi, bananas, minichurros, biscoitos Passatempo, wafers, mini suspiros, confetes e marshmallows.

Adicional de Picanha (200 g) R\$ 70,00



ENTRADAS



Salada Royal (Mix de folhas verdes, tomate cereja e molho vinagrete) R\$ 59,00

Porção de batata frita R\$ 40,00

PRATOS INFANTIS

(Porções exclusivas para crianças)

Arroz, batatas fritas, feijão, iscas de filé mignon ou iscas de frango R\$ 49,00

Espaguete à bolonhesa R\$ 49,00

Espaguete na manteiga com iscas de filé mignon ou filé de frango R\$ 49,00



MASSAS (Espaguete)

Para 2 pessoas

À carbonara c/ medalhão de Filé Mignon R\$ 169,00
Ovo, bacon, queijo parmesão, nata e salsa.
Acompanha medalhão de filé mignon grelhado.

Quatro queijos com iscas de Picanha R\$ 169,00



CORTES NOBRES

Para 2 pessoas

Filé Mignon Grelhado R\$ 169,00

Entrecôte Grelhado..... R\$ 149,00

Picanha Grelhada R\$ 169,00

Acompanha: arroz, feijão, ovos fritos, batatas fritas, farofa e vinagrete.

Mix de cortes na pedra R\$ 189,00

Entrecôte grelhado e filé mignon grelhado com queijo provolone.

Acompanha: arroz, feijão, ovos fritos, batatas fritas, farofa e vinagrete.



SOBREMESA

Petit Gâteau R\$ 45,00

