



RÉVEILLON 2023



CEIA DE ANO NOVO COMPLETA

● FINGER FOOD VOLANTE

- Sushi hosomaki filadélfia servido com shoyo picante
- Dadinho de tapioca servido com sweet chilli
- Steak tartar com mostarda dijon em toast negro
- Mini gnocchi ao molho alfredo e uvas thompson servido com farofinha de pistache

● ILHA GOURMET

- Parmesão em scaglie com mel trufado
- Mussarela de búfala em desconstrução de tomates e folhas manjeriço
- Queijo brie com mix de nuts e favos de mel
- Queijo roquefort com damascos
- Queijo talegio com crocante de caramelo e nozes
- Salame italiano com finas lâminas de limão siciliano



- Lâminas de copa defumada servida com figos frescos
- Torres de pupunha ao molho hollandaise
- Torre árabe servida de tabuleh, quibe cru e assado, coalhada finalizado de crisps de cebola
- Torre de tartar de salmão e guacamole com gergelim preto
- Roast beef com creme de mostarda dijon e lascas de parmesão
- Caponatta de zuchinni com ervas
- Caponatta de berinjela com castanhas
- Duetto de azeitonas com alecrim e tomilho
- Pirâmide de terrine de tomate seco com pesto
- Pirâmide de terrine de pasta de ricota com damasco e lâminas de amêndoas
- Hommus com fios de azeite
- Mini pães, grissinis bicolores e crostatas de ervas

● MESCLUN DE SALADAS E COMBINADOS

- Mesclun de folhas crocantes com figos, roquefort e nozes
- Salada de grão de bico, lâminas de bacalhau, cebola roxa e fios de damascos
- Salada combinada de lentilha com cebolas caramelizada
- Saladinha de avocado, mango, rúcula e stick de kani kama
- Salada de tomatinhos, dadinhos de palmito, quiabo grelhado e flor de sal
- Molhos especiais para saladas

● GRAND BUFFET

- Camarões rosa ao molho de champagne com noisettes de maçã
- Salmão assado sobre um leito de pupunha grelhada
- File mignon grelhado ao molho de mostarda dijon e mini cebolas arrostitas
- Pernil de suíno assado em baixa temperatura a califórnia
- Risotto com trilogia de tomates com folhas de rúcula e queijo parmesão
- Arroz branco com amêndoas laminadas
- Soffiotti com 3 queijos e geleia de damasco ao perfume de ervas
- Conchiglione recheado com ricota e figos ao molho de funghi
- Ramalhete de legumes naturais com mini batatas



● PETIT PÂTISSERIE

- Pavlovas de frutas vermelhas
- Verrine mousse de uva
- Verrine banoffee desconstruída
- Verrine cheesecake de morango
- Pudim com torre de pipoca caramelizadas
- Cocada de coco quente e suas fitas de coco
- Brigadeiro belga quente
- Bouquets de morangos
- Calda de nutella com chocolate
- Pirâmide de brownie com nozes
- Lemon pie com gotas de marshmallow
- Trilogia de cannoli (cookies and cream, dulce de leche e pistachio)
- Cascata frutas da estação

● MESA DE CAFÉ

- Café
- Chá
- Licores
- Petit fours
- Mini macarrons
- Duo de palha italiana
- Cone de morango
- Cone de trufas Ferrero Rocher
- Cone de trufas de chocolate
- Bolos caseiros de chocolate velvet, coco e fubá com goiabada

● NA MADRUGADA

- Mini cheeseburger gourmet e batata frita;
- Pastel de feira de carne e shot de caldo de cana;
- Fondue de churros com doce de leite argentino;
- Canjinha de frango;
- Creme de mandioca com bacon;
- Temperinhos, pimentas e queijos;



● OPEN BAR

- Whisky 12 anos;
- Espumante;
- Vodka;
- Vinho tinto;
- Cerveja nacional;
- Refrigerante normal e diet;
- Suco de laranja;
- Água com e sem gás.

● BAR DE DRINKS

- Caipirinhas de frutas;
- Gin & Tonic e suas especiarias;

● BUFFET PARA AS CRIANÇAS

- Strogonoff de frango;
- Arroz;
- Batata Frita;



Sejam bem vindos!

