

Réveillon²⁶

Buffet especial

SALADAS

SALADA CAPRESE COM TRILOGIA
DE TOMATES CONFITADOS

TERRINE DE QUEIJOS DEFUMADOS
COM DAMASCOS

SALADA TRADICIONAL DE LENTILHAS

SALADA WALDORF

TARTAR DE SALMÃO COM MOSTARDA DIJON

SALADINHA DE CAMARÕES COM NOISETTES
DE BATATA, FIOS DE CEBOLA
ROXA E CEBOLINHA

BACALHAU DESFIADO COM
BATATAS COQUINHO

MIX DE FOLHAS E QUEIJO BRIE COM
PRALINÉ DE CASTANHAS

ANTEPASTOS

CESTAS DE PÃES

TÁBUA DE QUEIJOS E EMBUTIDOS

PASTINHA DE AZEITONAS

PASTA DE BACALHAU

FRUTAS SECAS

MASSAS

PAPPARDELLE AO RAGU DE COSTELA

RONDELLI DE FRANGO

CANELONE DE QUEIJO AO MOLHO BRANCO

PROTEÍNAS

TRANCHE DE SALMÃO AO MOLHO CITRONELLE
COM PONTAS DE ASPARGOS VERDES

PALETA DE CORDEIRO COM
GELEIA DE HORTELÃ

POLVO DO CHEF

BARCA DE CAMARÃO AO MOLHO
BEURRE BLANC

PAELLA DE MARISCOS

MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE
WHISKY E PIMENTA ROSA

ACOMPANHAMENTOS

ARROZ BRANCO

PURÊ RÚSTICO DE BAROA

PÊSSEGOS ASSADOS COM
BALSÂMICO E AMÊNDOAS

MIX DE LEGUMES DA CHEF

MINI BATATAS ASSADAS COM
LINGUIÇA ARTESANAL

QUICHE DE FIGO COM MEL

TORTA DE GORGONZOLA COM PERA

SOBREMESAS

PUDIM DE LEITE CONDENSADO AO
PERFUME DE CUMARU

PANNA COTTA DE TANGERINA
E CHOCOLATE BRANCO

TORTA ALEMÃ CROCANTE

CHEESECAKE COM COULIS DE AÇAÍ

SUSPIRO ASSADO COM MORANGO EM
REDUÇÃO DE HIBISCO E PIMENTA-ROSA

PALETAS DE MARACUJÁ

MINI PÂTISSERIE

BALA BAIANA

BOMBOM CUPUAÇU

BRIGADEIRO DE CAIPIRINHA

MINI TORTINHAS DE BRIGADEIRO

QUEBRA QUEBRA AO LEITE COM
CASTANHAS DO BRASIL

BEBIDAS

ÁGUA

SUCO - LARANJA, UVA E MANGA

REFRIGERANTE

SANGRIA

VINHO

CERVEJA

ESPUMANTE VOLANTE

ATENÇÃO CELÍACOS E ALÉRGICOS:

Todas as nossas preparações contêm ou podem conter traços de alérgenos como glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã, nozes, castanha, amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. Lei N°6159 de 04/05/2017.