

Cardápio Réveillon

Coquetel Volante - 21h às 21:30h:

- Sablé com gorgonzola e maçã ao vinho
- Crocante de parmesão com guacamole e camarão
- Mini pastel de camarão com catupiry
- Bolinho de atum com molho teryaki

Estação Gourmet – 21h às 22:30h:

- Salada verde com mix de flores, tomate cereja e vinagrete balsâmico
- Salada Waldorf
- Salada de lentilha com grão de bico, mix de nuts e damasco
- Salada caprese com mix de tomates e pesto
- Tábua de queijos e frios
- Ceviche de banana da terra
- Pirâmide de gorgonzola
- Carpaccio de rosbife com molho de mostarda rústico
- Pirâmide de foie com amora
- Pães artesanais, focaccia, polvilho e grissinis

Jantar – 22:30h às 1:30h:

- Bacalhau à Braz
- Pernil de porco com abacaxi e manga caramelados
- Penne com salmão defumado, molho de mascarpone, limão siciliano, ervilha fresca e alho poró
- Arroz com castanha
- Farofa natalina

Menu Infantil – 22:30h às 1:30h:

- Nuggets de frango
- Batata sorriso
- Penne italiano
- Molho bolonhesa
- Queijo ralado

Sobremesa – 00:30h às 2h:

- Frutas variadas
- Taça de banoffee
- Torta mousse de chocolate
- Cheesecake com coulis de frutas vermelhas

Open Bar – 21h às 02h:

- Água Mineral
- Refrigerantes normal e zero
- Cerveja
- Caipivodka Smirnoff (morango, limão, abacaxi e uva)
- Gin tônica e Sunset
- Espumante Salton Brut