

RÉVEILLON CAIÇARAS

2024

ESTAÇÃO GOURMET (21H ÀS 22:30H)

Salada verde com mix de flores,
tomate cereja e vinagrete balsâmico;

Salada niçoise
com conserva artesanal de atum;

Salada de lentilha com grão de bico,
mix de nuts e damasco;

Babaganoush
com torradas de pão árabe;

Tábua de queijos e frios;

Ceviche de banana da terra;

Carpaccio de rosbife
com molho de mostarda rústico;

Terrine de tomate seco
com buquê de rúcula;

Pães artesanais, focaccia,
polvilho e Grissinis; e

Quiche de alho poró.



JANTAR (DE 22:30H ÀS 1:30H)

Bacalhau às natas
com alho poró em duas texturas;

Pernil de porco com molho ferrugem e
cebolas perolas caramelizadas;

Picadinho carioca;

Farfalle com camarão
e molho bisque;

Arroz de açafrão com amêndoas; e

Farofa riquíssima (com mix de
castanhas, damasco e passas).

MENU INFANTIL (SALÃO GAIVOTA)

Estrogonofe de frango;

Batata sorriso;

Arroz branco;

Penne italiano no azeite
(molho bolonhesa e molho sugo à parte);

Queijo ralado;

Salada de frutas;

Mousse de chocolate com granulado.

OPEN BAR (21H ÀS 2H)

Água;

Refrigerantes normal e diet;

Cerveja;

Caipivodka
(morango, limão, abacaxi e uva);

Gin tônica e Sunset;

Espumante; e

Gelo.

SOBREMESAS (0:30H ÀS 2H)

Frutas variadas fatiadas;

Taça de mousse de maracujá
com semente crocante;

Torta de palha italiana; e

Torta basca
com compota de frutas vermelhas.

