



MENÚ REVEILLON 2017-2018

Taça de Espumante de Boas Vindas

ENTRADAS

Display de Frios

(Presunto de Parma, Salame italiano, Blanquet de Peru, Lombo Canadense, Peito de peru defumado)

Display de Queijos e Frutas Secas

(Gruyère, Brie, Gouda, Roquefort, Uvas Passas, Nozes, Castanhas, Ameixas)

Salada de Tomates Cereja e Mussarela de Búfala

Mix de Folhas da Horta com Salmão Defumado

Tender á Califórnia

Tabule marroquino

Salada de Lentilhas

Molhos variados

BUFFET QUENTE

Peito de Pato ao Molho de Laranja

Filet Mignon assado com Redução de Vinho do Porto e castanha portuguesa

Chester assado com castanha do chefe

Rondelli de Nozes e Passas com Creme de Rúcula

Cherne ao Molho de aspargos fresco

Camarões à Paulista

Cordeiro Assado ao Molho de Hortelã

Batatas Rustica com Ervas Finas

Purê de Batata Baroa

Arroz Branco

BUFFET DE SOBREMESAS

Tortas e Sobremesas Variadas do Chef

Cascata de Frutas

Sopa de Lentilhas com Legumes

Creme de Brócolis com Brie

SOPAS & CREMES

(a partir das 00h30min)

Sopa de Lentilhas

Creme de Brócolis com Breie

BEBIDAS

Cerveja

Refrigerante

Água Mineral

Vinho Nacional

Espumante da Casa (meia garrafa por pessoa)

Preço R\$ 450,00