

RÉVEILLON

UMA NOITE EM ROMA

CARDÁPIO JANTAR REVEILLON 2025

ILHA DE FRIOS

Mesa montada

Frios: Lombo canadense, Peito de peru,
Copa, Salame

Queijos: Prato, Mussarela, Gorgonzola,
Gouda, Provolone, Parmesão, Brie

Pães variados e Torradas

Geleia, Mel, Frutas frescas da época

Antepasto de berinjela

Patê de atum

Patê de salmão

Patê de azeitonas preta

Terrine caprese com tomates confitados

COQUETEL

Salgados assados

Esfiha carne

Folhado peito de peru

Mini croissant presunto e queijos

Mini empada frango

Quiche alho poró

Quiche champignon com bacon

Salgados fritos

Coxinha

Coxinha de mandioca com carne

Bolinha de queijo

Bolinha de alho poró

Rissoles presunto e queijo

Kibe

BEBIDAS

(garrafas KS e balde com gelo)

Água mineral e água com gás

Coca-cola, coca-cola zero, sprit e fanta laranja

Cerveja Heineken, Original e Brahma 600ml

JANTAR

(serviço americano)

Saladas: Salpicão de frango crocante, Folhas
verdes, Alface com frutas da época, Rúcula
com tomate seco e parmesão, Tomate, cebola,
pepino, Beterraba e cenoura ralada.

MASSAS

Farfalle ao Molho parisiense

Tagliatelli ao Molho tomate rústico e
manjerição

Rondelli Quatro queijos ao molho Rose

CARNE

Filé ao molho gorgonzola

SUÍNO

Lombo Suíno a Califórnia

ACOMPANHAMENTOS

Arroz branco

Arroz com brócolis e amêndoas laminada

Batata gratinada com catupiry e queijo

Legumes na manteiga (Vagem e cenoura)

SOBREMESA

Bolo com massa de chocolate e recheio

Alpino tradicional com sorvete

FINALIZAÇÃO

Mesa de café colonial com café

Petit Fours

Mini Cookies

Mini Brownie