



NOITE DE REVEILLON 2017

RECEPÇÃO

Mini bruschetas de vegetais com redução de molho de soja com bolinhas de mussarela, tomate seco e manjeriço crocante
Bruschetta de presunto cru, rúcula e tomate marinado
Mini- Pastéis cortados com faca.
Mini- Pastéis de presunto e queijo mussarela.
Trouxinhas de espinafre e queijo parmesão

JANTAR DE GALA

ENTRADA

Flores de presunto de parma, pérolas de mozzarella, tomates Cherry confitados e "bouquet" de folhas de horta com molho de tomate e vinagrete cítrico.

PRINCIPAIS

Clássico Medalhao de Filé mignon assado com molho Malbec, mil folhas de batatas com Alecrim e espetinho de vegetais.

*

Duo de raviolis recheios com Zuca e queijo de cabra no molho de creme de erva aromáticas
Com fios tomates frescos e gotas de vinagre aceto

SOBREMESA

Degustação de típicas sobremesas portenhas...
Pudim caseiro com doce de leite, trilogia de queijos e doces, sorvete de doce de leite sobre crocante de cacao e laranjas.

Café, Chás e massas finas

MESA DOCE

Crocante de amêndoas, compotas, Panetone
Pudim, Panetone Madrilenho
Frutas secas
Chocolates e bombons

CAKES

Bolo de limão, de morango, e mil-folhas
Mousse de chocolate
Cheese cake
Maçã
Rogel
Bolo Brownie

Espelhos de frutas frescas
Sorvetes sortidos
Variedade de molhos
Taças coloridas de mousse
Brochete de frutas com cobertura de chocolate