



# Menu

## PREMIUM DINNER

ENTRADAS | 22H ÀS 23H

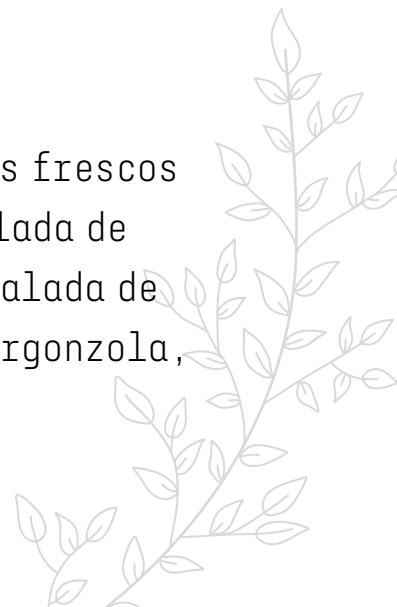
Mini quiche de shitake - Mini folhado de camembert com melado - Bolinho de bacalhau - Canutilhos de frango à Indiana

ESTAÇÃO GASTRONÔMICA | 22H ÀS 3H30

Paes artesanais - Torradas - Bruschettas - Antepastos variados [Tapenade, Alichela, Sardella, Peperonata] - Varal de presunto parma com figos frescos e redução de aceto - Salame artesanal - Lombo canadense - Peito Peru defumado - Tender fatiado na redução de tangerina com gengibre - Queijo Gorgonzola - Parmesão - Gouda - Gruyère - Ementhal - Folhado de Queijo Brie com Geléia de amora e castanhas brasileiras - Azeitonas chilenas - Pickles - Ovo de codorna e Tomate seco - Guacamole com Totopos de milho - Carpaccio de Salmão na redução de maracujá e baby rúcula

Saladas

Mix de folhas Nobres - Salada de Brotos com maçãs caramelizadas, romã e amêndoas - Salada de Aspargos frescos com morangos e mini burrata - Salpicão de Peru - Salada de Bacalhau com Grão de bico, brócolis e azeitonas - Salada de Soja ao vinagrete de lulas - Peras recheadas com gorgonzola, mel e croutons de nozes





# Menu

## PREMIUM DINNER

ESPAÇO ORIENTAL | 22H30 ÀS 3H30


Temakeria [02 pontos]

ESTAÇÃO DE FRUTAS DECORADAS | 22H ÀS 3H30

Uvas 3 cores - Morango - Ameixa - Lichia - Pêssego - Cereja -  
Kiwi - Melancia - Abacaxi

CEIA [BUFFET QUENTE] | 23H ÀS 3H30

Arroz com Champanhe, Damasco e Amêndoas Laminadas - Arroz Negro com Camarões à Provençal - Gnocchi de Espinafre ao molho Mornay - Manicaretti caprese ao molho Enseada - Fettuccine ao molho de mexilhões - Bobó de camarão - Salmão na crosta de castanhas com alho poró - Lombo suíno recheado ao molho de mostarda Dijon - Medalhão de Filé com redução de vinho do Porto e ervas de Provence - Moqueca de banana da terra - Costeletas de cordeiro ao Pesto de hortelã e Couscous marroquino - Peito de Chester ao Chutney de frutas amarelas - Macedônia de legumes - Batata Imperial - Farofa Crocante de frutas secas





# Menu

## PREMIUM DINNER

ESTAÇÃO DE SOBREMESA | 00H30 ÀS 3H30

Torre de macarrons - Torta de Damasco com nozes - Taça de Morango com chocolate belga - Mousse Romeu e Julieta - Pavlova - Cheesecake de Açaí - Pudim de leite condensado

MESA DE CAFÉ COLONIAL | 2H ÀS 3H30

Café - Licor de cacau - Mini churros - Mini donuts - Petit four

BEBIDAS | 22H ÀS 3H30

Água mineral - Refrigerante - Cerveja Puro malte - Vinho Tinto Seco - Vinho Branco Seco - Espumante Brut

