

Menu

ENTRADAS | 22H ÀS 23H

Mini brochete de parma com figo ao pesto de hortelã -
Almofadinhas de queijo gouda - Mini batata Rösti

ESTAÇÃO GASTRONÔMICA | 22H ÀS 3H30

Paes artesanais, torradas e Geleias - Antepastos (Alichela, Sardella, Caponata e Peperonata) - Favo de mel com Brie e Camembert - Salame artesanal, Presunto Copa e Blanquet de Peru - Queijo Gorgonzola, Parmesão, Gouda, Gruyère e Canastra - Azeitonas chilenas, Picles, Ovo de codorna e Tomate seco - Carpaccio de Pupunha com melado e crispy de couve - Salada Mix de folhas Nobres (rúcula, raddichio, endívia, alface) - Salada de Aspargos frescos com queijo de cabra e damasco - Waldorf de Frango defumado com erva doce - Salada Oriental com kani, manga e gergelim tostado - Salada de oleaginosas com salmão e cebola roxa - Barca de Sushis e Sashimis variados

Menu

ESTAÇÃO DE FRUTAS DECORADAS | 22H ÀS 3H30

Uvas coloridas - Morango - Ameixa - Lichia - Pêssego - Cereja - Pera - Melancia e Melão

CEIA (BUFFET QUENTE) | 23H ÀS 3H30

Arroz com Espinafre, Figo seco e Nozes - Arroz Negro com Frutos do mar - Raviole verde de Búfala ao Tomate fresco - Gnocchi de Batata doce à Fiorentina - Farfalle com Camarões à Provençal - Bacalhau à Gomes de Sá - Leitão assado à Pururuca com Farofa de Frutas secas - Escalope de Filé à Dijonaise - Medalhão de Chester ao chutney de Manga - Panaché de legumes - Batatinhas aos murros com sal de parrilha e alecrim - Couscous marroquino

Menu

ESTAÇÃO DE SOBREMESA | 1H ÀS 3H30

Choux cream de maracujá com creme de avelã - Cheesecake de Red velvet e Frutas vermelhas - Torta crocante de chocolate - Verrine de logurte com geléia de manga - Charlotte de Tiramisú - Brownie branco com Ganache francesa e Pistache - Pudim de leite condensado

MESA DE CAFÉ | 2H ÀS 3H30

Café - Licor - Mini carolinas - Petit four

BEBIDAS | 22H ÀS 3H30

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