

## New Year's Eve Dinner Party 2011/2012

### 31/12/2011

#### **Entradas**

terrino de peixe e pistache  
carving de grana padano  
lâmina de parma  
estação de caviar  
salmão gravlax com mostarda grão  
roast beef roll com pickles e mostarda escura  
coquetel de camarão thai com chutney de gengibre e manga na taça

#### **Saladas**

escabeche crocante de linguado com palmito pupunha  
pérolas de chamclix com damasco  
ceviche de robalo e polvo ao limão siciliano na taça  
atum niçoise  
ratatouille de legumes do mediterrâneo  
salada de alcachofra com azeitonas, pimentão tostado e croutons  
coalhada seca com tostada de pitta bread (azeite e pinholes)  
folhas nobres variadas  
sushi e sashimi  
salada grega  
caprese rústica com tomate assado  
cogumelos de Paris à provençal

#### **Antipastos**

Azeitonas chilenas marinadas  
baby charlotte ao vinho  
sardella  
alichella  
baby búfala mussarela  
tomate cereja  
abobrinha a julienne marinada  
tomate seco com pistache  
home made pickles  
castanha de cajú assada  
castanha do pará ao curry  
nozes torradas  
amêndoas torradas

#### **Molhos**

caesar, molho de queijo, mostarda, italiano, francês, balsâmico, azeite extra virgem, azeite orgânico, shoyu light, barbecue sauce, vinagre de framboesa, vinagre de maçã.

### **Pratos quentes**

Balotine de frango ao molho de alecrim

Robalo assado com limão siciliano

Medalhão de filé rossini com patê de foie grass

Mini bobó camarão au gratin

calda de lagosta ao thermidor

Peru assado com frutas

Tender glaceado ao molho de especiarias

Cordeiro braseado

Paella valenciana

Jardineira de aspargos gratinada com tomate (trouxinha de aspargos com tomate italiano sem pele)

Batata rústica assada com ervas

Lasanha vegetariana

Arroz de forno com passas e amêndoas

Sopa de lentilha

Farofa de frutas secas

### **pães**

Focaccia, Carta musical condimentada, 3 tipos de pães nobres, grissini

### **Sobremesas**

gateau gianduia com banana caramelizada

brasileirinha

trilogia de macarrons

verrine de cheesecake

mil folhas

mini patisserie

trufas variadas

escândalo de chocolate

frutas variadas, romã, uva, bowl de frutas secas

### **OPEN BAR**

água mineral nacional

refrigerantes

sucos

cerveja premium nacional

vinho branco e tinto importado

espumante nacional

vodka ketel one e coquetéis

rum Bacardi

cachaça e coquetéis

gin Gordon's

whisky 8 anos

Campari

tequila e coquetéis

Bailey's

Kahlua

**não incluso: espumantes importadas, energéticos, águas importadas e quaisquer outras bebidas que não constam na lista acima.**

**A partir das 21h00: Ceia no Restaurante Terraço Jardins com Música ao Vivo**  
**A partir das 23h00: Festa no Havana Club, com DJ Daril**

Crianças até 5 anos não pagam  
de 6 a 11 anos pagam 50%; acima de 11 anos pagam valor integral

**R\$ 750 por pessoa**

Inclui jantar em Buffet com trio ao vivo e open bar; e Festa no Havana Club, com Dj Dario, Buffet de Frios e estacionamento.

**Reservas:**

3069-2621

Reservas devem ser pré-pagas integralmente até 20 de dezembro para o preço normal.

Reservas pré-pagas até 10 de Dezembro terão direito a 20% de desconto.

Pagamentos serão aceitos via cartão de crédito, débito ou dinheiro.

Hóspedes possuem 20% de desconto.