

# Salão Carioca Festa de Reveillon 2017

Buffet internacional, open bar, musica em vivo, DJ e fogo a meianoite

De 21:00 as 04:00

## Entradas Frias

- Display de endivias com recheios variados
- Legumes grelhados e recheados (Palmito, Tomate, Berinjela, Aboborinha e Jiló)
- Trilogia de Causa hellena de camarão com abacate, caranguejo, atum vermelho
- Terrine de frutos do mar com com creme ácido e caviar de capelim
- Salmão marinado com beterraba e limão siciliano e brotos de almeirão
- Ceviche de polvo ao perfume de gengibre e pimenta de cheiro
- Aperitivo de queijo de cabra com maçã grelhada e crispy de Parma
- Lombo suíno glaceado ao cardamomo e cachaça envelhecida
- Tataki de picanha, parmesão e azeite virgem com brotos de beterraba
- Presunto Parma em peça com chutney de manga e abacaxi pérola

## Saladas:

- Seleção de Sushi e Sashimi com Molho Shoyo e Wasabi e Pickles de gengibre
- Salada de quinoa andina com tomate cereja fresco e manjeriço
- Salada fatoush
- Salada de espinafre com pêra, nozes e Roquefort
- Salada de bacalhau com lentilha rosa e pimenta malagueta
- Salada de frutos do mar e funcho
- Timbale de salada alemã com lâminas de salmão defumado
- Salada de palmito, abacate, camarão e mostarda antiga
- Salada Mexicana com carne desfiada, pimentões e coentros
- Salada de rucula com magré de pato defumado e figos frescos

## Estação de Queijos

- Queijo do reino, Mozzarella, Minas Padrão, Minas Frescal, Colonial, Ricota defumada
- Roquefort, Brie, Emmental, Gruyere, Gouda, Provolone, Grana padano, Tilsit
- Seleção de pães caseiros, Focaccia e Grissinis
- Geleias caseiras e Frutas Secas

## Mesa de Frutas Exóticas

- Taças de frutas individuais (manga, mamão, kiwi, abacaxi, melão, melancia, pitaya, morangos, goiabas e frutas variadas)

### **Pratos Quentes:**

- Lombo de bacalhau confitado sobre batata ao murro e pimentões doce
- Panelada de frutos do mar ao perfume de jambú e cheiro verde
- Timbale de pato sobre ninho de pupunha em essência de maracujá
- Picanha suína em crosta de avelã ao perfume de jabuticaba e vinho tinto da Serra Gaúcha
- Coração de filé mignon gratinado com queijo Emmental ao molho de Shimeji
- Ravioli recheado com javali e pistache
- Arroz Jasmin com especiarias
- Feixe de legumes baby regado com manteiga Café de Paris
- Musseline de batata baroa em emulsão de azeite de trufa negra
- Batata William recheada com queijo Brie e geleia de damasco
- Creme de lentilhas com chips de bacon

### **Estação ao Vivo :**

- Pernil de cordeiro novo assado na brasa ao jus de framboesa fresca e pimenta rosa
- Arroz bomba com açafraão
- Beijupirá em crosta de sal com semente de coentro servido com molho de cajá e pimenta biquinho

### **Mesa de Sobremesas**

- Mil folhas de chocolate com emulsão de tangerina
- Eclair recheado com parfait de banana da terra e lâmina de chocolate
- Semiesfera de suspiro recheado com coco e essência de maracujá
- Biscuit Bijoux de cereja com espelho de pistache
- Pipoca caramelizada sobre croustillant de praliné
- Cheesecake de capim limão
- Naked cake de frutas silvestres
- Delicia de abacaxi com cubos de framboesa
- Pirulito de brigadeiro de cacau banhado em chocolate colorido
- Terrine de cupuaçu sobre brownie de avelã sem glúten
- Creme brulée de doce de leite com flor de sal
- Tart tartin de maçã com essência de manga
- Trufa de gorgonzola com iogurte natural e brisset cítrico
- Variedades de macarons

**Open bar :**

Água, refrigerantes, sucos, cervejas, Via Piana Green, Via Piana Corte V, Via Piana 192  
Brut, Jonny Walker Black Label, J&B, Jack Daniel's, Havana 3, Bacardi, Absolut,  
Bombay Sapphire, Cachaça Leblon, Baileys, Amaretto, Martini rosso, Aperol,  
Red Bull e caipirinhas de frutas

**R\$ 950,00 + 10%**

# **Carioca Room New Year's Dinner party 2017**

**International buffet, open bar, live music, DJ and fire work**

**from 21:00 to 04:00**

## **Cold Starters:**

- Endive display with various fillings
- Grilled and stuffed vegetables ( Hearts of palm , tomato , eggplant , zucchini and Jiló )
- Shrimp with avocado , crab , red tuna potatoes and pepper
- Seafood terrine with cream and capelin caviar
- Marinated salmon with beetroot and lemon
- Octopus ceviche with ginger and pepper
- Goat cheese appetizer with grilled apple and crispy Parma
- Glazed pork loin cardamom and aged cachaça
- Tataki of top sirloin steak , parmesan and virgin olive oil with beet sprouts
- Parma Ham with mango chutney and pineapple pearl

## **Salads:**

- Selection of Sushi and Sashimi with soy sauce ,wasabi and ginger Pickles
- Quinoa salad with fresh tomato and basil cherry
- Fatoush salad
- Spinach salad with pears, walnuts and Roquefort
- Cod fish salad with pink lentil and chili
- Sea food salad
- German salad with smoked salmon
- Palm heart , avocado , shrimp and old mustard salad
- Mexican salad with shredded beef , peppers and cilantro
- Arugula salad with smoked duck and fresh figs

## **Cheese station**

- Cured cheese, Mozzarella, fresh cheese, Colonial, Smoked Ricotta, Roquefort, Brie, Emmental, Gruyere, Gouda, Provolone, Grana Padano, Tilsit
- Selection of homemade bread, focaccia and Grissini
- Homemade jam and sun dried fruits

## **Fruits Station**

- Mango, papaya, kiwi, pineapple, melon, watermelon, pitaya, strawberry, guava and Brazilian mix fruits

### **Hot Dishes:**

- Confided cod fillet with potatoes and sweet pepper
- Sea food casserole with guavas and parsley perfume
- Duck timbale on peach palm nest and essence of passion fruit
- Pork top sirloin in hazelnut crust with jabuticaba and Serra Gaucha wine sauce
- Filet mignon gratinated with Emmental cheese and Shimeji sauce
- Ravioli stuffed with wild boar and pistachios
- Jasmine rice with spices
- Baby vegetables with butter Café de Paris
- Musseline of potato in black truffle olive oil emulsion
- William potato stuffed with Brie cheese and apricot jelly
- Lentils soup with bacon chips

### **Live Station:**

- Roasted spring lamb with raspberry and pink pepper sauce
- Saffron rice
- Beijupira tropical fish in salt crust with coriander seed served with cajá sauce and red pepper

### **Dessert station:**

- Chocolate puff pastry and tangerine emulsion
- Eclair stuffed with banana parfait and chocolate
- Semi-sphere of meringue stuffed with coconut and essence of passion fruit
- Biscuit bijoux with cherry and pistachio
- Caramelized popcorn on praline croustillant
- Lemon Grass Cheesecake
- Fruit Naked cake
- Delicious pineapple with raspberry cubes
- Cocoa butter lollipop with colorful chocolate
- Cupuaçu terrine on gluten-free hazelnut brownie
- Caramel creme brulee with salt flower
- Apple tart with mango essence
- Gorgonzola truffle with natural yoghurt and citrus brisset
- Assorted macarons

**Open bar :**

Water, soft drink, juice, beer, Via Piana Green, Via Piana Corte V, Via Piana 192 Brut,  
Jonny Walker Black Label, J&B, Jack Daniel's, Havana 3, Bacardi , Absolut, Bombay  
Sapphire, Cachaça Leblon, Baileys, Amaretto, Martini rosso, Aperol,  
Red Bull and Fruit caipirinhas

**R\$ 950,00 + 10%**