

MENU

RÉVEILLON

2025

Quinta das Marias

◆ COQUETEL VOLANTE

- . Dadinho de Tapioca servido com Geleia de Pimenta
- . Brusqueta de Parma com Mousseline de Queijo e Figo Turco
- . Niguiiri de Salmão Maçaricado
- . Penne ao Funghy com Lascas de Mignon

◆ ILHA GASTRÔNOMICA

- . Maxi Brie Folhado com Nuts e Mel
- . Favo de Mel com Frutas do Bosque
- . Queijo Roquefort servidos com Mini Peras ao Moscatel
- . Queijo Parmesão com Cascata de Uvas
- . Dadinhos de Búfala em Desconstrução de Trio de Tomates e Folhas de Manjeriçã
- . Queijo Gouda com Sementes de Romã
- . Finas Lâminas de Salame com Zest de Limão Siciliano
- . Copa Suína Defumada com Ameixa
- . Roast Beef espuma de Mostarda Ancienne e Brotos de Beterraba
- . Torre de Pupunha com Nuvem de Gergelim Negro
- . Dueto de Azeitonas com Alho Confitados e Ervas Provence
- . Guacamole e Sour Cream com Triangulos de Nachos
- . Pasta de Pomodori Sechi
- . Pasta de Gorgonzola com Figo
- . Ceviche de Salmão com Fios de Cebola Roxa
- . Caponatta de Berinjela com Pimentões Doces e Crush de Manjeriçã
- . Torre de Terrine de Damasco com Pistache
- . Torre de Terrine de Pesto com Ramos de Tomate
- . Trilogia de Castanha, Nozes e Castanha de Caju

◆ SALADAS

- . Cuscuz Marroquino ao Chá de Hortelã com Camarões Flambado e Nozes
- . Pirâmides Caprese composta por Baby Rúcula, Tomate e Molho Pesto
- . Salada de Bacalhau com Lentilha finalizada com Cebola Roxa e Fitas de Damasco com Uvas Passas Brancas
- . Lascas de Salmão com Grão de Bico e Sementes de Romã
- . Salada Ratatouille

◆ GRAND BUFFET

- . Mignon ao Molho Bourguignon
- . Pernil Suíno grelhado com Redução de Abacaxi
- . Salmão Beurre Blanc e Tomatinhos Confitados com Alcaparras
- . Paella Valenciana com Camarões e Frutos do Mar
- . Arroz Branco com Lascas de Amêndoas
- . Risotto de Funghy com Crocantes de Parmesão
- . Batata à Portuguesa com Azeite Trufado
- . Conchiglionne recheado com Mix de Queijos ao Molho Pomodori Italiano
- . Sofiotti de Roquefort e Damasco ao Molho Alfredo e Pétalas de Manjeriçã

◆ ESTAÇÃO DE PATISSERIE

- . Fondue de Picolé de Vanilla ao Chocolate ao Leite com Confeitos Gourmet
- . Estação de Pavlova com Frutas Vermelhas e Couli de Amora
- . Trilogia de Canolli de Pistache, Doce de Leite e Cookies and Cream
- . Jardim de Brigadeiros
- . Pudim ao Leite com Esculturas de Pipoca Caramelizadas
- . Pudim de Clara com Baba de Moça
- . Cocada Cremosa com Coco Natural e Flocos de Coco Queimado com Chuva de Canela
- . Brownie de Chocolate com Calda de Chocolate Belga
- . Folhado de Creme Patisserie com Frutas Frescas
- . Frutas em Caldas como Abacaxi, Pêssego, Figo e Cereja
- . Cascata de Uvas Bicolores
- . Torteleta de Limão Siciliano com Marshmellow



M

◆ MADRUGADA

- . Estação de Pizza Artesanais
- . Barraquinha de Brigadeiros Gourmet
- . Barraquinha de Açaí com Granola e Leite Condensado
- . Barraquinha de Churros de Doce de Leite e Chocolate

◆ CALDOS

- . Creme de Abóbora
- . Canja de Frango
- . Parmesão Ralado
- . Crotons de Bacon
- . Temperinhos
- . Molho de Pimenta Fresca

◆ HAPPY END

- . Café Americano
- . Chás Naturais
- . Bolachas da Vovó Maria
- . Cookies com Gotas de Chocolate
- . Suspiros de Café
- . Mini Donuts de Chocolate
- . Mini Cuca Romeu e Julieta
- . Pão de Mel da Fortuna
- . Bolo Caseiro de Coco
- . Torres de Croquembouche
- . Croissant de Chocolate

◆ BUFFET INFANTIL

- . Cubinhos de Mignon
- . Espaguete Ao Sugo
- . Arroz
- . Batata Frita
- . Salgadinhos Sortidos
- . Carrinho de Brigadeiro

Sejam bem vindos!

