



RÉVEILLON
MARIMBAS
2023-2024
UM RÉVEILLON DOS DEUSES!

Menu*

*Serviço de buffet de frios, jantar e café da manhã
self-service montado em pontos fixos do clube*

Mesa de frios:

- Bandejas de queijos e frios com queijo brie, gorgonzola, gouda, parmesão, emmental, presunto de parma, copa, presunto, blanquet de peru, lombo canadense, peito de peru defumado e salame italiano;
- Cesta de pães, torradas, nachos, tarteletes;
- Terrines: salame italiano, gorgonzola com nozes;
- Ceviche de tilápia;
- Couscous marroquino com frutas secas;
- Arranjo com frutas da época;
- Antepastos: Homus Tahine, Caponata de berinjela, Tomates concassé, Guacamole, Vinagrete de bacalhau.

Cardápio jantar:

- Saladas;
- Salada verde ao molho caesar com croutons;
- Salada de grão de bico com bacalhau;
- Salada de caprese com fassili ao molho pesto;
- Salada de lentilhas.

(*): Poderá haver alteração (por ingredientes similares) no menu sem aviso prévio.

Pratos principais e acompanhamentos:

- Filé mignon aux sauce bordelaise com baby potatoes assadas no azeite de alecrim;
- Bacalhau cremoso com cenouras à Julienne;
- Bobó de frango;
- Pernil assado laminado ao molho roti;
- Penne Rigatti servido com dois molhos (pomodoro basílico e funghi);
- Ratatouille (cubetes de legumes assados marinados no azeite de ervas);
- Arroz de amêndoas;
- Arroz Biro Biro (com bacon, ovos e batata palha).

Sobremesas:

- Frutas da época;
- Brownies com calda de chocolate;
- Pudim de leite Condensado;
- Doces caseiros (03 variedades);
- Tortas diversas (03 variedades).

Buffet de café da manhã:

- Café;
- Leite;
- Bowl com chocolate em pó;
- Iogurte batido;
- Sucos de frutas (laranja e goiaba);
- Frutas da estação;
- Cereal matinal, granola;
- Ovos mexidos;
- Bandeja de frios e queijos laminados;
- Cesta de pães variados;
- Mini misto quente;
- Bowls com geléias, manteiga, requeijão;
- Bolos caseiros (02 tipos);
- Folheados doces (banana com canela e goiabada);
- Rocambole de doce de leite.