

A RM Gourmet terá o enorme prazer em fazer parte da sua história!

BUFFET RÉVEILLON 2026-2027

1º momento- Início às 20:00hs :

Ilha gastronômica composta de:

- Bandejas decoradas com queijos e frios finamente decoradas: queijo brie, gorgonzola, gouda, parmeson , presunto parma, presunto, blanquet de peru, peito de peru defumado e salame italiano
- Cesta de pães, torradas e tarteletes
- Terrines: salame italiano e gorgonzola com nozes
- Antepastos: Punheta de bacalhau , Babaganuche , Ratatouille, Homus tahine e Tomates concacêe
- Bowls com azeitonas temperadas
- Chouxs recheados com creme de bacalhau
- Rosbife laminado ao molho de mel e mostarda
- Salmão gravilax com blinis de ervas
- Mini lareira com sticks de queijo coalho
- Brie em croutê com calda de frutas vermelhas
- Varal de favo de mel com frutas

A RM Gourmet terá o enorme prazer em fazer parte da sua história!

- Ceviche de tilápia
- Frutas de época

Coquetel volante (até às 22:00hs)

Forno

- Bobozinho de camarão servido em tarteletes
- Batatinhas recheadas com creme de alho poró
- Pastel de forno de frango
- Quiche de bacalhau
- Gratin de cebola com parmeson

Fritura

- Delícia de queijo com calda de goiabada
- Bolinho de bacalhau com azeite de ervas
- Croquete de carne com mostarda escura
- Dadinho de tapioca com geléia de pimenta
- Quibe ao molho barbecue
- Delícia de frango
- Camarão empanado ao molho oriental

Ceia (Início previsto para 22:00hs)

Saladas

- Salada verde ao molho caesar com croutons
- Salada de grão de bico com bacalhau
- Salada de frango defumado com abacaxi, palmito e milho

A RM Gourmet terá o enorme prazer em fazer parte da sua história!

Pratos principais e acompanhamentos

- Rosbife de mignon ao molho demiglace com batatinhas assadas no azeite de alecrim
- Bacalhau cremoso gratinado com cenouras à julienne
- Filé kiev recheado com queijo e presunto ao molho bechamel
- Moqueca de camarão com farofinha de dendê
- Pernil assado ao molho roti
- Penne Rigatti servido com 02 tipos de molho: tomate pelatti com manjeriço e quatro queijos
- Ratatouille (*cubeletes de legumes assados marinados no azeite de ervas*)
- Gratin Dauphinoise
- Arroz de amêndoas
- Arroz de lentilhas

Sobremesas

- Frutas da época
- Pudim de leite Condensado
- Torta de limão
- Torta Banoffee
- Pavê de doce de leite crocante
- Torta de nozes

Bebidas

- Refrigerantes comuns e diets (coca-cola e guaraná)
- Suco de frutas (02 sabores)
- Água mineral comum e gasosa

A RM Gourmet terá o enorme prazer em fazer parte da sua história!

- Cerveja Heineken

Outros:

Após os fogos na chegada do Ano Novo, A Ilha gastronômica será retirada e esse ponto será transformado em:

- **Cozinha show de risotos:** Limão siciliano e de osso buco
- **Comida japonesa:** (barcos montados considerando o quantitativo de 10 peças por pessoa contratada)

Sashimi:

- Atum, salmon roast e salmon

Sushis:

- Atum, Salmon roast, Haddock e Camarão
- Sushi com tartar de salmon (Jyo)

Rolls:

- Tekka Maki (atum)
- Salmon Maki (salmon)
- Filadélfia (sushi enrolado com salmon e cream cheese)
- Hot Filadélfia

OBS: Serão fornecidos hashis, shoyo, teriyaki, gergelim

- **Ponto de café,** com petit fours e mini brownies