



# Menu Réveillon 2024/2025

## **MESA DE QUEIJOS/FRIOS**

- GORGONZOLA, MUSSARELA, PROVOLONE, PRATO, NOZINHO, GOUDA
- COPA LOMBO, SALAME ITALIANO, SALAME HAMBURGUÊS, PRESUNTO
- CONSERVA DE RABANETE, CONSERVA DE CEBOLA, CONSERVA DE BATATA, CONSERVA DE CENOURA, AZEITONA PRETA
- AZEITE COM PIMENTA, AZEITE DE ALECRIM, AZEITE COM ALHO E ERVAS, AZEITE MANJERICÃO

## **MESA DE PÃES E ANTEPASTO**

- PÃO ITALIANO, PÃO BAGUETE, GRISSINI, CROSTINI
- PASTA DE AZEITONA PRETA, PASTA TOMATE SECO, PASTA DE ALHO, BABAGANUCHE, CAPONATA

## **FRUTAS**

- FIGO, ABACAXI, UVA VERDE, UVA ROXA, MORANGO, PITAYA, DAMASCO, PESSEGO, TAMARAS, CEREJA, MELANCIA, MANGA, MAÇA VERDE



# Menu Réveillon 2024/2025

## **SALADAS/ENTRADA**

- **MIX DE FOLHAS** – ALFACE CRESPA, ACELGA, AGRIÃO, RUCULA E AMENDOAS – MOLHO PESTO,
- **SALADA TROPICAL** – ALFACE AMERICANO, ALFACE ROMANA MAÇA VERDE, MANGA, NOZES – MOLHO CÍTRICO
- **SALPICÃO DE FRANGO**
- **COUSCOUS MARROQUINO** – CAMARÃO, UVA PASSA, TOMATE, CEBOLA ROXA E PIMENTÕES
- **MAIONESE DE BATATAS NATALINA**

## **GUARNIÇÕES**

- ARROZ BRANCO
- ARROZ NATALINO – UVA PASSA, CENOURA, DAMASCO, MAÇA VERDE, AMENDOAS
- FAROFA COMPLETA COM FRUTAS SECAS
- LEGUMES ASSADOS A PROVENÇAL
- BATATA GRATIN

## **MASSAS**

- LASANHA BOLONHESA
- CANELONI 4 QUEIJOS

## **PRINCIPAIS**

- MIGNON AO MOLHO DE TOMILHO
- SALMÃO COM CROSTA
- SUPREME DE FRANGO MOLHO DE LARANJA
- PERNIL AO MOLHO DE MARACUJA COM PIMENTA
- LEITÃO INTEIRO ASSADO NA BRASA

*Chef Nicolas Araújo - Restaurante TCC*



# Menu Réveillow 2024/2025

## BEBIDAS

### Cervejas (600ml)

Original 600ml .....	R\$ 13,00
Heineken 600ml .....	R\$ 15,00
Spaten 600ml .....	R\$ 12,00

### Cervejas (LongNeck)

Heineken .....	R\$ 8,00
Heineken Zero .....	R\$ 8,00
Stella Gold .....	R\$ 7,00

### Energético

Red Bull .....	R\$ 16,00
Red Bull Zero .....	R\$ 16,00



# Menu Réveillon 2024/2025

## **Cachaça Pé de Truco**

**Garrafa R\$44,00/ Doses R\$6,00**

- Cachaça ouro Amburana
- Cachaça prata
- Cachaça Blend Cerejeira e Carvalho
- Carolina (cravo e canela)
- Cambuci com mel
- Licor de Jabuticaba
- Licor de Amarula
- Licor de Coco
- Licor de Doce de Leite
- Licor de Pimenta

*Chef Nicolas Araújo - Restaurante TCC*



# Menu Réveillon 2024/2025

## **BEBIDAS**

### **Caipirinha**

Caipirinha (Velho Barreiro) .....	R\$ 18,00
Saquêrinha .....	R\$ 21,00
Caipirosca Smirnoff .....	R\$ 21,00
Escolha somente uma fruta: Morango, Limão.	

### **Aperitivos e cachaças dose (SENDO DE 50ml)**

Dose de Cachaça Salina.....	R\$ 6,00
Beto Carrapato (Ouro ou Prata) .....	R\$ 6,00
Campari .....	R\$ 15,00
Dose Whisky Black & White .....	R\$ 13,00
Dose Whisky Red Label .....	R\$ 16,00

### **Água & Café**

Água com Gás (510ml) .....	R\$ 4,00
Água sem Gás (510ml) .....	R\$ 4,00
Café Expresso .....	R\$ 5,50



# Menu Réveillon 2024/2025

## Sucos

Laranja .....	R\$ 8,00
Morango .....	R\$ 10,00
Abacaxi .....	R\$ 8,00
Maracujá .....	R\$ 8,00
Del Valle Pêssego .....	R\$ 6,00
Del Valle Uva .....	R\$ 6,00

## Refrigerantes

Coca Cola lata .....	R\$ 6,00
Coca Cola Zero lata .....	R\$ 6,00
Guaraná Antarctica lata .....	R\$ 6,00
Guaraná Zero Antarctica lata .....	R\$ 6,00
Sprite lata .....	R\$ 6,00
Sprite Zero lata .....	R\$ 6,00
Tônica lata .....	R\$ 6,00
Tônica Zero lata .....	R\$ 6,00