

NATAL 2018 | HILTON COPACABANA

Ceia de Natal | Restaurante The View
24 de dezembro, das 20h às 0h

SALADAS

- Mix de folhas orgânicas
- Salada Caprese tradicional
- Salada Caesar tradicional
- Salada natalina com morango, maçã verde, aipo e nozes
- Salada de palmito pupunha assado
- Coquetel de camarão
- Salada de polvo ao vinagrete
- Salada de salmão com aspargos
- Salada de figo com presunto de parma e aceto balsâmico
- Salpicão de frango defumado com amêndoas grelhadas
- Terrines variadas (vegana, de salmão e de frango)
- Queijos variados
- Frios variados
- Variedades de molhos e condimentos

ESTAÇÃO DE PÃES COM FERMENTAÇÃO NATURAL DE 48H

- Pão de passas e nozes
- Pão de linhaça
- Brioches
- Pão de batata baroa
- Grissinis
- Pizza fina branca

BUFFET QUENTE

- Bacalhau espiritual
- Filé de salmão com castanhas e pimento biquinho
- Filé mignon com molho malbec
- Lombo suíno recheado com linguiça e frutas cristalizadas
- Capellete de ricota com molho rústico de tomate e manjeriço
- Arroz natalino
- Legumes assados
- Purê de castanha portuguesa
- Batata baroa assada com cebola confit
- Farofa de banana

ESTAÇÃO DE CARNES

- Peru recheado com frutas secas
- Tender ao molho de uvas passas
- Pernil suíno
- Paleta de cordeiro braseada

SOBREMESAS

- Praline
- Torta de chocolate meio amargo com frutas vermelhas
- Crème brûlée de baunilha
- Tiramisù de café e chocolate
- Fraisier de morangos
- Minitorta de chocolate e especiarias
- Boûche de Noel de avelã com frutas vermelhas
- Boûche de Noel de chocolate e pistache com crocante de macadâmia
- Pudim de leite da casa
- Ovos nevados
- Mousse de chocolate com laranja
- Mil folhas
- Macarons.
- Panettones
- Rabanada francesa
- Mix de frutas natalinas