

MENU

CEIA DE REVEILLON 2025

clarice

RESTAURANTE

SALADAS FRIAS

MIX DE FOLHAS ORGÂNICAS

SALADA DE FRUTOS DO MAR

SALADA DE POLVO À VINAGRETE | MIX DE FOLHAS
ORGÂNICAS

COUSCOUS MARROQUINO | FRUTAS SECAS E
ESPECIARIAS

SALADA CAESAR TRADICIONAL

SALADA DE QUINOA REAL | PICO DE GALO

SALADA DE GRÃO DE BICO | BACALHAU

SALADA DE LENTILHA | PÊRA CONFITADA AO CURRY

SALADA DE SALMÃO DEFUMADO | ABACAXI | ERVILHA |
MAIONESE DE AÇAFRÃO

CARPACCIO DE FILÉ MIGNON | MOLHO MOSTARDA DIJON

CASCATA DE CAMARÃO

PRESUNTO DE PARMA

ESTAÇÃO DE QUEIJOS

GRANA PADANO | PECORINO | PROVOLONE |

GORGONZOLA | BRIE

ESTAÇÃO DE PÃES DA CASA

BAGUETTE | PÃO DE LINHAÇA | BRIOCHE DE BATATA

BAROA | PIZZA BRANCA | GRISSINI | PÃO DE GERGELIM

LIVE STATION

(COZINHA SHOW)

CALDERADA DE FRUTOS DO MAR



Hilton

RIO DE JANEIRO COPACABANA

BUFFET QUENTE

PERU ASSADO | MOLHO ABACAXI | CRAVO DA ÍNDIA
TENDER ASSADO | CHUTNEY DE GOIABA DEFUMADA
FILÉ MIGNON GRELHADO | MOLHO POIVRE
FILÉ DE SALMÃO INTEIRO ASSADO COM LEGUMES
CONFITADOS
BACALHAU À PORTUGUESA
CAMARÃO | MOLHO DE LIMÃO
ARROZ COM PATO | CEBOLA CARMELIZADA
TIAN DE LEGUMES À PROVENÇAL
MIL FOLHAS DE BATATA GRATINADA
RAVIOLI DE MOZZARELA | FRICASSÉ DE COGUMELOS

LIVE STATION

(COZINHA SHOW)

CALDERADA DE FRUTOS DO MAR

SOBREMESAS

TARTELETE BRÛLÉE DE PINA COLADA
SUCCÉ AVELÃ
BROWNIE PISTACHE | TANGERINA
MOCHA (CAFÉ/CHOCOLATE/CREME)
TORTEADE CHOCOLATE COM AVELÃ
PAVLOVA
ENTREMMENT CHOCOLATE | LEITE CARMELIZADO
ENTREMMENT GRAVIOLA | MORANGO
VERRINE DE BAUNILHA | FRUTAS AMARELAS DO
CERRADO
VERRINE TRIO CHOCOLATE



Hilton

RIO DE JANEIRO COPACABANA

OPEN BAR

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

CERVEJAS NACIONAIS

BAR DE CAIPIRINHAS

VODKA ABSOLUT

GIN BOMBAY

WHISKY BLACK LABEL

ESPUMANTE NACIONAL.



Hilton

RIO DE JANEIRO COPACABANA