



2025

Reveillon

Hotel Saint Michel

Pacotes a partir de R\$ 9.205

Suíte Standard

5 diárias , incluso:

Ceia de Reveillon

Música ao vivo

Queima de fogos

1 Champagne por suíte

Confira o menu da ceia ↓

2025

Reveillon

Hotel Saint Michel

Menu

31.12 | 21H

CEIA DE REVEILLON

Bebidas

Sucos exóticos | Cerveja Stella Artois
Refrigerantes | Água com e sem gás.

Entradas frias

Cone Philo de Carpaccio ao Pesto Rústico e Grana Padano |
Involtini de Parma com Camembert, Damasco e Rúcula | Lichias
Recheadas com Gorgonzola e Nozes | Cone de Kibe com Coalhada
Seca e Geleia de Damascos | Filo de Steak Tartar com Soubise
Sauce de Pimenta Vermelha | Mini Coquetel de Camarão com
Molho de Conhaque | Ceviche de Saint Peter com Manga Verde,
Cebola Roxa e Dedo de Moça ao Toque de Shoyu e Gengibre.

Entradas quentes

Lollypop de Camarão com Brie e Salsa de Ervas Verdes |
Folhado de Queijo Coalho com Melaço de Cana de Açúcar |
Mini crepê de Pupunha com Gorgonzola | Cestinha Filo de
Picanha na Flor de Sal com Crispy de Alho | Mini Quiche de
Palmito com Camarão, Alho Poró e Ervas Frescas | Cestinha
de Polenta com Carpaccio de Shitake, Tofu Grelhado e Molho
Oriental | Toast de Brie com Mel Trufado e Amêndoas |
Conchinha Folhada de Cordeiro com Queijo Feta e Hortelã.

2025
Reveillon

Hotel Saint Michel

Menu

Menu degustação volante

Trilogia de Queijo Coalho com Gruyere, Emmental e Pupunha na Crosta de Massa Folhada | bobozinho de Camarão ao Aroma de Dendê com Leite de Coco.

Principal em estação

Mignon Angus ao Molho de Shitake, Shimeji e Funghi Secchi | Peru Recheado com Espinafre e Ricota ao Molho de Salvia e Manjericão | Lombo de Bacalhau Assado com Azeite de Alho Tostado | Carré de Cordeiro Grelhado ao Molho de Especiarias | Agnolotti de Burrata, Mascarpone e Limão Siciliano ao Molho de Tomates Frescos com Manjericão e Pesto Rústico | Risoto Cremoso com Vinho Branco, Parmesão e Amêndoas Laminadas | Mini Brotos de Legumes ao Azeite de Ervas Finas Tostadas.

Sobremesas

Brownie Cremoso com Nuts, Calda de Chocolate e Sorvete de Caramelo Salgado | Frutas Tropicais com Yogurt e Mel | Folhado em Camadas de Doce de Leite e Creme de Baunilha | Cocada Assada Brulée com Sorvete de Coco.

Mesa de café, petit four, mini churros com doce de leite, pão de mel, trufas e amanteigados.