

2026 *Reveillon*

Hotel & Spa Saint Michel

Menu 31.12 | 21H

CEIA DE REVEILLON

Bebidas

Cerveja STELLA ARTOIS Long Neck, Refrigerantes Coca-Cola e Guaraná Antarctica – Normal e Zero e Água Com e Sem Gás Sucos Exóticos em Mini Garrafinhas Garrafinhas: Maracujá com Gengibre, Abacaxi com Capim Santo e Beterraba com Laranja

Ilha Gastronômica

Uma Viagem Cheia de Experiências, Sabores e Texturas

Queijos: •Reino•Suíço •Cabra

Frios: •Salame •Pastrami •Presunto Crú

•Frutas •Calda de Figos e Damasco

•Camembert Folhado com Favo de Mel, Amêndoas, Pistache, Damasco e Tamara.

•Carpaccio Bovino com Azeite, Alcaparras e Parmesão. •Tartar de Filé com Alcaparras e Chips de Raízes.

•Tataki de Atum Grelhado com Mix de Gergelim e Molho Oriental.
•Ceviche de Salmão com Manga Verde, Cebola Roxa, Dedo de Moça, Azeite e Shoyu.

•Terrine de Lagosta com Cogumelos, Queijo Gruyere, Conhaque, Natas e Creme Verde. •Terrine de Cerejas de Búfala com Tomatinhos Confitado e Creme de Azeitona com Pesto de Manjerição.

•Torre de Quibe Crú com Coalhada Seca.

•Creme de Abobora Cabotiá com Bacon e Requeijão Trufado.

•Pães Artesanais •Mini Ciabata •Mini Árabe •Baguete •Placas de Pães
•Grissinis •Torradas

2026

Reveillon

Hotel & Spa Saint Michel

Menu

CEIA DE REVEILLON

Rosário de Finger Foods Frios

- Tâmaras Recheadas com Queijo Cotagge e Pistache. •Lichias com Creme de Gorgonzola. •Camarão Sol Nascente sobre Spaguetti de Palmito. •Conchinha de Polvo com Azeite e Páprica.

Assados

- Pastel Folhado de Queijo Feta com Alho Poró. •Vol-au-Vent de Cordeiro com Creme de Hortelã. •Tost de Queijo Brie com Mel e Amêndoas Laminadas. •Muffin de Ricota com Tomate Seco e Pesto de Rúcula.

- Coquetel de Camarão ao Panko com Relish Rosado.

Menu Degustação

- Panelinha de Gratin de Vieira Salteadas na Manteiga com Azeite, Tomilho e Limão Siciliano.

Jantar em Estações

"Para Despertar Sensações, Sabores e Prazeres Jamais Esquecidos"

- Filé Mignon ao Molho de Funghi Secci. •Robalo Grelhado ao Molho de Mouqueca de Camarão Ou Molho de Manteiga de Alcaparras Ou Molho Cítrico de Limão, Laranja Ou Tangerina. •Raviole de Ricota e Queijo Búfala na Manteiga de Sálvia. •Risoto Arbóreo de Cogumelos com Vinho e Parmesão. •Mil Folhas de Batata Assada com Tomilho e Azeite.

Sobremesa – Volante

"Sem Medo de Ser Feliz "

- Tiramissú. •Panacotta. •Cups de Frutas com Calda Cítrica de Gengibre.

Finalização

"Para Deixar Saudades"

- Cafezinho com Amanteigados.