

Reveillon 2011/2012 New Year's Eve

Uma noite inesquecível no Oásis de Copacabana

English Menu - Page 5

Ceia de Réveillon - 31 de dezembro

Venha comemorar a última noite do ano em nosso oásis e desfrute de uma experiência gastronômica única. Assista a espetacular queima de fogos em um local privilegiado, cercado de conforto, segurança, muita animação e música, tornando sua comemoração de Reveillon inesquecível.

Reveillon no Mirante Copacabana

Open bar iniciado as 20:00 com Veuve Clicquot, vinhos brancos e tintos importados, cervejas premium, whiskies, licores e coquetéis variados

Jantar servido às 22:00 no Salão Wayana

**Coquetel a partir de 20:00
Festa com DJ na cobertura (Mirante)**

Preço R\$ 1350,00 + 10% (por pessoa)

Ceia de Reveillon no Restaurante Terraneo

Open bar iniciado as 20:00 com Veuve Clicquot, vinhos brancos e tintos importados, cervejas premium, whiskies, licores e coquetéis variados

**Jantar servido às 22:00
Festa e lounge com DJ**

Preço: R\$ 1050,00 + 10% (por pessoa). Crianças até 6 anos são cortesia e de 7 a 12 anos oferecemos 50% de desconto

*Para reservar sua festa de reveillon,
ligue para 21. 2545-6553*





Reveillon 2011 Mirante e Wayana e Restaurante

Canapés frios (Volante)

Vieira com espuma de manjeriço
Blinis de trigo sarraceno com salmão defumado
Coquetel de manga e lagosta

Mini porções (Volante)

Mini bisque de haddock perfumado com laranja e brandy
Bruschettas de rosbife e champignon
Risoto de cavaquinha com azeite de trufas e creme de cogumelos
Ragout de cordeiro com geléia de hortelã

Estação de sushi e sashimi - Bar ao vivo

Mini pratos de sushi e sashimi com molho shoyo, gengibre e wasabi
Ostras com guarnições, limão e vinagrete
Caviar com blinis, torradas e guarnições

Saladas

Folhas orgânicas com tomates cereja
Salada de bacalhau com batata e julienne de legumes
Salada de figo grelhado, folhas verdes, presunto de parma e nozes caramelizadas
Salada de linguini verde com camarão e aspargos
Salada de arroz negro com frutos do mar
Salada capriciosa com rúcula, tomate seco e alcaparras
Salada caprese com mussarela de búfala e rúcula
Molhos e guarnições

Entradas

Rosbife de filé marinado com rúcula e vinagrete de mostarda
Tartar de atum com manga e caviar de sagu
Brandade de bacalhau com batata baroa e couve
Coquetel de camarão
Endívias com aspargos e vieiras ao vinagrete de Champagne

Estação de queijos nobres

Seleções principais

Filé mignon com muffin de cogumelos
Sinfonia de frutos do mar grelhados com tomates e manjeriço
Bacalhau as natas
Arroz com amêndoas, pistache, pinoli e passas
Pato ao molho de vinho do porto e puré de batata baroa
Ravioli de alcachofra com ragu de porcini
Peru assado recheado com stuggffing ao molho gravy

Estação de carving

Lombo suíno, pernil de cordeiro, picanha, presunto tender e peixe em crosta de sal

Sobremesas

Terrine de chocolate branco com damasco
Macarrons de limão e framboesa
Buche de noel com chocolate e marron glacé
Pudim de frutas secas com cognac e creme inglês
Torta de nozes pecan com chocolate
Casquinha de chocolate com mousse de cupuaçu e castanhas
Verrine de chocolate branco com coulis de romã
Pudim de ovos com vinho do porto
Tiramisu de uvas com vinho marsala e crumble de amêndoas
Trufas variadas
Fonte de chocolate e frutas
Cookies da sorte

Buffet infantil

Sopa de legumes
Yakisoba de carne
Hot dog
Mini hamburger
Nuggets
Batata frita
Salada de frutas
Mini doces variados



An unforgettable night in the Oasis of Copacabana

New Year's Eve - December 31

Come celebrate the last night of the year in our oasis, with a sensationally unique culinary experience. Watch the spectacular fireworks from a privileged location, surrounded in comfort and security with a lively atmosphere to help you commemorate your unforgettable New Year's Eve!

Dinner at Mirante Copacabana

8 PM - Open bar service includes Veuve Clicquot, white and red wine, premium beer, whiskies, liquors and cocktails

10 PM - Dinner served in Wayana room

DJ party on the rooftop with a complete view of Copacabana beach

R\$ 1350,00 + 10% per person

Dinner at Terraneo Lounge & Restaurant

8 PM - Open bar service includes Veuve Clicquot, white and red wine, premium beer, whiskies, liquors and cocktails

10 PM - Dinner served in Terraneo Restaurant

DJ party in Terraneo Lounge

R\$ 1050,00 + 10% per person. Children up to the age of 6 dine free. From ages 7 until 12, children dine with 50% discount

To book your seat,
please call + 55 21 2545 6553



Hors D' Oeuvres

Scallops & basil
Sarraceno wheat blinis with smoked salmon
Mango and lobster cocktail

Small portions

Haddock bisque with orange and brandy
Roast beef bruschettas with champignon
Brazilian lobster risotto with truffle oil and mushrooms cream
Lamb ragout with mint jelly

Japanese station

Sushi and sashimi with shoyo sauce, ginger and wasabi
Oysters, garnishes, lime and vinaigrette
Blinis with caviar, toasts and garnishes

Salads

Organic leaves with cherry tomato
Cod salad with potatoes and vegetables julienne
Grilled fig, green salad, parma ham and caramelized walnuts
Green linguini with shrimps and asparagus
Black rice with seafood
Capriciosa salad with arugula, sun dried tomato and capers
Caprese salad with buffalo mozzarella and arugula
Dressings and garnishes

Entrees

Marinated roast beef with arugula and mustard vinaigrette
Tuna tartar with mango and sago caviar
Cod brandade with sweet potato and cauliflower
Prawns cocktail
Endive with asparagus and scallops with Champagne vinaigrette dressing



Cheese station

Main course

*Tenderloin with mushrooms muffin
Grilled seafood, cherry tomato and basil
Cod with cream sauce
Rice with almonds, pistachio, pine nut and raising
Duck with red wine sauce and sweet potato purée
Artichoke ravioli with stew porcini
Roast turkey with stuffing and gravy sauce*

Carving station

Desserts

*White chocolate terrine with apricot
Lime and raspberry macaroons
Swiss roll with chocolate and chestnuts
Sun dried fruits pudding with cognac and vanilla cream
Pecan pie with chocolate
Cupuaçu mousse with nuts
White chocolate verrine with pomegranate coulis
Egg pudding with port wine
Grape tiramisu with marsala wine and almonds crumble
Chocolate truffles*

Kids buffet

*Vegetables soup
Meat yakisoba
Hot dog
Mini burger
Nuggets
French fries
Fruit salad
Desserts*



jwmarriottriodejaneiro.com

Av. Atlântica 2600 – Copacabana – Rio de Janeiro
(55 21) 2545 6553



JW MARRIOTT.
RIO DE JANEIRO