



Reveillon 2013/2014
New Year's Eve



A maior celebração de Reveillon à céu aberto do planeta

Venha festejar a última noite do ano na famosa paisagem cultural do Brasil e assista à espetacular queima de fogos de uma localização privilegiada, cercado de conforto e segurança. Inclui: jantar servido no Restaurante Terraneo e acesso à cobertura com DJ aonde será servido coquetel.

Horário: 20h às 03h

Valor: R\$ 2.000 + 10% por pessoa

Telefone: (21) 25456553

Email: mhers.riomc.events.reveillon@marriott.com

Cardápio Reveillon

Entradas

Lagosta poché com batatas e rúcula
Coquetel de camarão pitu
Presunto crú com melão
Ceviche
Mix de folhas
Palmito
Tomate confit
Legumes grelhados
Couscous marroquino
Terrine de salmão
Terrine de foie gras
Terrine de legumes
Ostras
Caviar de peixe voador
Ovas de salmão

Antipasti

Hommus, coalhada, azeitona, frutas secas, alichella, mix nuts, pasta de queijo
Queijos variados
Frios
Pães variados

Pratos Principais

Arroz branco
Arroz com amêndoas
Filet recheado, tomate seco e roquefort
Leitão a pururuca
Lasanha de ragu de cordeiro
Purê de mandioquinha trufado
Bacalhau Zé do Pipo

Farofa California
Sopa de lentilhas
Tender com molho de abacaxi

Sobremesas

Tartelete de limão, framboesas e suspiro de chocolate
Sete texturas de chocolate
La religieuse au Caramel
Pirâmide de macarons
Verrine Sex on The Beach
Bombons variados
Mil Folhas
Frutas fatiadas

Coquetel (servido na cobertura)

Canapé volante
Macaron com foie gras
Bruschettas gravlax
Croquete pupunha
Pastel palito de queijo

Estações

Caldinho de feijão
Risoto de funghi com mussarela de búfala
Sushi, Sashimi
Vieira com espuma de catupiry crisp alho poró
Creme brulle doce de leite e cumarú

Bebidas

Open bar com veuve clicquot, vinhos tintos e brancos importados, cervejas premium, whiskies e coquetéis.

The biggest outdoors New's Year celebrations in the planet

We invite you to the last night of the year, at Brazil's famous cultural landscape and watch the spectacular fireworks from a prime location, surrounded by comfort and security. Includes: dinner served at the Terraneo restaurant and rooftop access with DJ where cocktail will be served.

Hours: 8pm to 3am

Price: R\$ 2.000,00 + 10% per person

Phone: +55 21 25456553

Email: mh.rs.riomc.events.reveillon@marriott.com

Reveillon Menu

Entrées

Poached lobster with potatoes and arugula
Shrimp cocktail
Prosciutto with melon
Ceviche
Mix of leaves
Heart of palm
Tomato confit
Grilled Vegetables
Moroccan couscous
Salmon terrine
Foie gras terrine
Vegetables terrine
Oysters
Flying fish caviar
Salmon roe

Antipasti

Hommus, sour milk, olives, fresh fruits, alichella, mix of nuts, cheese paste
Assorted cheeses
Cold cuts
Assorted breads

Main Course

White rice
Rice with almonds
Stuffed Filet, dried tomatoes and roquefort cheese
Piglet "à pururuca"
Lamb ragout lasagna
Truffled parsnip purée
Codfish pie (onion, potatoes purée, pepper and mayonnaise)
California style "farofa" (cassava, pineapple, peach, onion, raisins, prunes and bananas)
Lentil soup
Ham with pineapple sauce

Desserts

Lemon tartlet, raspberries and chocolate meringue
Seven textures of chocolate
La religieuse au caramel
Macarons
Sexy on the beach verrine
Assorted chocolates
Mille feuilles
Sliced fruits

Rooftop Cocktail

Hors D'oeuvres
Macaron with foie gras
Gravlax bruschettas
Pupunha croquette
Cheese pastry

Action Station

Bean soup
Funghi risotto with mozzarella
Sushi, sashimi
Vieira with cream cheese and crisp leeks
Dulce de leche and cumarú creme brulle

Beverages

Open Bar: Champagne Veuve Clicquot, imported red wine and white wine, premium beers, whiskies and cocktails

