

Cardápio Réveillon

2017

Aperitivos

Mesa de queijos e frios, frutas secas, pães e torradas, canapé de patê de foie e geléia de morango, casquinha mil folhas com recheio de truta defumada, canapé de carpaccio e molho de 3 mostardas, blinis de salmão e creme azedo, salada de frango defumado, abacaxi e milho verde em cama de folhas verdes e sopa de lentilha.

Entrada

Bruschetta de figo e Parma.

Prato intermediário

Ravióli de pêra e gorgonzola
Opções de molho: manteiga e salvia, queijo ou pomodoro.

Prato principal (a ser escolhido na hora pelo cliente)

Bacalhau real: Posta de bacalhau confit servido
com gratin de batata e legumes glaceados
ou
Medalhão de mignon com risotto de castanhas e molho de vinho branco

Sobremesa (a ser escolhida na hora pelo cliente)

Pavlova de Morango
ou
Duo de Brullée – sabor tradicional e coco

Valor por pessoa: R\$ 398,30
Criança (8 a 12 anos): R\$ 87,80
Criança até 7 anos: Cortesia
Bebidas não alcoólicas inclusas
Ludwig não cobra taxa de serviço
Reservas: telefone: (12) 3663-5111 ou 3663-7349
E-mail.: reservas@grupomouramagalhaes.com.br

