



Le Suisse
ELEGANCE HOTEL

CEIA DE

Réveillon
2024



Mesa de Frios e Antepastos

Tábua de Embutidos

Salame italiano, copa, presunto parma,
presunto alemão.

Tábua de Queijos

Parmesão, provolone, gorgonzola, gruyère e
emmental.

Cesta de Pães Artesanais

pão italiano, pão de ervas finas, pão de
azeitona preta e grissini.

Antepastos

Caponata, sardela, alichela, patê de
gorgonzola, tomate seco e patê de azeitona
preta.

Mix de Nuts

Nozes, castanhas, amêndoas, uvas passas,
damasco e ameixa.



Entradas

Salada Caesar

Alface americana, molho caesar, peito de frango grelhado, parmesão e croutons.

Coleslaw

Repolho roxo, acelga, cenoura, creme de maionese, uva passas, nozes e ervas frescas.

Salada de Bacalhau

Bacalhau desfiado, feijão branco, tomate sweet grape, cebola roxa, azeitona preta e cheiro verde.

Salada Tropical

Mix de folhas nobres, hortelã, manjeriço, melancia, abacate, cebola roxa, tomate cereja e queijo branco.

Tender Honey Mustard

Finas fatias de tender ao molho de mel, mostarda e laranja.



Pratos Principais

Lentilha de Ano Novo

Arroz Branco

Arroz à Grega

Arroz branco com vagem, presunto, uva passas, pimentão vermelho, cenoura e milho.

Legumes Sauté

Seleção de legumes salteados na manteiga Café Paris e ervas frescas.

Batatas Hasselback

Batata bolinha cortadas em leque, assadas com manteiga e ervas frescas.

Spaghetti Filetto & Funghi

Espaguete ao molho Roti com filé mignon e mix de cogumelos frescos.

Redondito de Brie & Mel Trufado

Ravioles redondos, recheados com queijo brie, mel e azeite trufado, ao molho Alfredo com uvas verdes e amêndoas tostadas.



Pratos Principais

Couscous Marroquino

Couscous com abobrinha, damasco, pimentão vermelho, ervas frescas, castanha e uvas passas.

Truta à Belle Meunière

Filé de truta grelhada com molho de camarões, champignon, alcaparras e vinho branco.

Pernil com Frutas Amarelas

Pernil assado ao molho de frutas amarelas.

Mignon ao Molho Ferrugem

Escalopes de filé mignon ao molho roti com redução de vinho e creme de leite.

Chester com Frutas Silvestres

Chester assado com molho agri-doce de frutas silvestres (morango, amora e framboesa).

Peru e Maças ao Vinho

Peru assado com maçãs ao vinho branco.

Leitão Assado Recheado



Sobremesas

Mesa de Frutas

Seleção de frutas de réveillon e da estação.

Torre de Carolinas

Torre de Carolinas recheadas com crème patissière e frio de caramelo.

Bolo Charlotte

Massa de chocolate com recheio de frutas vermelhas, envolto de biscoito champagne e coberto com frutas silvestres.

Cheesecake com Calda de Maracujá

Shot de Bombom de Uva

Copinhos com crème patissière, uva verde e ganache de chocolate.

Oreo Cake

Bolo com recheio de ganache de chocolate branco e cookies de biscoito Oreo.

Tiramisù de Chocotone

Clássica sobremesa italiana à base de queijo mascarpone e café, mas nessa versão com chocotone no lugar de biscoito champagne.

Panetone e Chocotone