Réveillon 2027
WAM Experience

Cardápio

Búzios Beach Resort · Réveillon 2027

MESA DE PÃES ARTESANAIS, FRIOS, QUEIJOS E FRUTAS EXÓTICAS

Baguete tradicional
Baguete com gergelim
Sourdought tradicional
Sourdought de granola
Sourdought de passas
Focaccia
Mini brioche
Mini brioche de gorgonzola
Mini Pão francês
Mini australiano
Grissini de parmesão
Quiche de tomate seco, alho poró e ricota

GARDE MANGER
Salada de grão de bico
Salada portuguesa (bacalhau desfiado, batata bolinha, pimentões coloridos, cebola roxa, azeitona
preta, salsa e azeite)
Salada de cuscuz marroquino com uva passas
Salada de lentilha
Cascata de camarão
Panachê de legumes (cenoura, baroa, abobrinha)
Salada composta com peras ao vinho, gorgonzola e nozes
Salada de rúcula com tomate seco e semente de abobora
Mix de folhas nobres naturais
Gravilax de peixe branco com salsa de ervas frescas e pimenta rosa
Terrine de queijo azul e damasco
Ceviche de banana da terra
Salada oriental de manga, pepino e kani
Carpaccio de melancia, limão siciliano e coentro

FRIOS
Provolone
Muçarela
Parmesão
Gorgonzola
Gouda
Brie nacional
Queijo minas
Blanquet de peru
Peito de peru
Salame
Mortadela Temperada
Castanha do Pará
Castanha de caju | Nozes

FRUTAS
Uvas verde
Uva Red Globe
Morango
Figo
damasco
Carambola
castanha de caju
Castanha do Pará
nozes
Uva passa escura
uva passa branca
Pêssego
Abacaxi
Manga
Tâmaras
Cerejas
Lichia
Ameixa nacional
Tangerina
Romã
Jaca
Cupuaçu
Fruta do conde
Caju
Goiaba

Cardápio sujeito a alterações sem aviso prévio.

Réveillon 2027
WAM Experience

Búzios Beach Resort · Réveillon 2027

ESPECIALIDADE:
Tartar de salmão com manga, pimenta rosa e espuma de gengibre

MOLHOS
Sour cream
Mostarda e mel
Rosê
Molho de ervas
Molho de pimenta
Vinagrete de cebola roxa
Vinagrete de abacaxi
Vinagrete de morango
Azeites especiais

CONSERVAS
Picles de pepino
Picles de pimentões coloridos, azeitonas, tomate cereja, pimenta biquinho com alho confitado.

PRATOS QUENTES
Arroz com amêndoas, Feijão preto, farofa do chef
Leitão assado à pururuca recheado com linguiça local e pangrattato de frutas secas, tomate confit
e ervas de Provence (paelleira)
Tender assado ao molho de maracujá
Risoto de funghi porcini trufado
Mousseline de Batata baroa gratinada
Canelonni de ricota com espinafre ao Molho gorgonzola

ESPECIALIDADES SHOW COOK – EMPRATADO
Picanha ao chimichurri, batata boulangerie e crocante de cebola
Salmão grelhado com Arroz negro selvagem, molho bisque e vinagrete de coco
Paella de frutos do mar (polvo, lula, camarão, mexilhão)

MENU KIDS:
Arroz branco, feijão preto, farofa do chef, batata frita, Nuggets, lasanha de 4 queijos

SOBREMESAS
Pudim de leite condensado com praliné de amêndoas
Pavê de chocolate com damasco
Torta banoffe
Merengue de morango
Cheesecake de maracujá
Bolo de maça com recheio de nozes
Mil folhas com creme de leite condensado
Cuca de uva
Torta de cereja
Panacota com geleia de amora

ESPECIALIDADE:
Crepe suzette com sorvete de creme (show cook)

BEBIDAS
Refrigerantes
Água com e sem gás

Cardápio sujeito a alterações sem aviso prévio.