

# Reveillon 2011/2012 New Year's Eve

## Uma noite inesquecível no oásis de Copacabana

### Reveillon no Mirante Copacabana

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

Jantar servido às 22h no salão  
Wayana

Coquetel a partir de 20h  
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 22h  
Festa e lounge com DJ

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

Para reservar sua festa de Reveillon, ligue para 21 2545-6553

## An unfforgetable night in the Oasis of Copacabana

### Dinner at Mirante Copacabana

Open bar service includes Veuve Clicquot, white and red wine, premium beers, whiskies, liquors and cocktails.

10 pm – Dinner served in Wayana room

DJ party on the rooftop with a complete view of Copacaban Beach

R\$ 1350,00 + 10% (per person)

### Dinner at Terraneo Lounge & Restaurant

8 pm – Open bar service includes Veuve Cliquot, 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 5 dine free. From ages 7 until 12, children dine with 50% discount.

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

JW MARRIOTT  
RIO DE JANEIRO



# Menu

**CANAPÉS FRIOS (VOLANTE):** Vieira com espuma de manjeriço, blinis de trigo sarraceno com salmão defumado e coquetel de manga e lagosta.

**MINI PORÇÕES (VOLANTE):** Mini bisque de haddock perfumado com laranja e brandy, bruschettas de rosife e champignon, risoto de cavaqueira 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 juliana 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 às natas, arroz com amêndoas, pistache, pinoli e passas, pato ao molho de vinho do porto e purê de batata baroa, ravioli de alcaçofra com ragu de porcini, peru assado recheado com stuffing ao molho gravy.

**ESTAÇÃO DE CARVIN:** Lombo suíno, pernil de cordeiro, picanha, presunto tender e peixe em crosta de sal.

**SOBREMESAS:** Terrine de chocolate branco com damasco, macarons 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 e mini doces variados.

**HORS D' OEUVRE:** 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 and 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, juliana, 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, capresi 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 raisins, duck with red wine sauce and sweet potato purée, artichoke ravioli with stew porcini, roast turkey with stuffing and gravy sauce.

## CARVIN STATION

**DESSERTS:** White chocolate terrine with apricot, lime and raspberry macarons 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, eggs pudding with port wine, grape tiramisu with marsala wine and almonds crumble and chocolate trufas.

**KIDS BUFFET:** Vegetables soup, meat yakisoba, hot dog, mini burger, nuggets, french fries, fruit salad and desserts.