Menu

Ceia + festa
Réveillon 2027

Hilton
BARRA RIO DE JANEIRO

Estação de pães, antipastos e queijos artesanais

Queijos artesanais premiados

Mel orgânico de
abelhas brasileiras

Tapenade de azeitonas

Queijos 100% veganos

Tahine

Homus de beterraba

Geleias caseiras

Caponata

Castanhas brasileiras

Pastas variadas

Saladas e frios

Mix de folhas nobres, baby leaf e rúcula

Tomate-cereja confitado com
mozzarella de búfala e manjericão

Salada de camarão, manga, avocado e
pepino com molho cítrico

Quinoa com castanha-do-Pará,
damasco e ervas

Salada de bacalhau com feijão-fradinho,
azeitona preta, flor de brócolis e
pimentões coloridos

Beterraba assada, queijo de cabra,
laranja e balsâmico

Palmito pupunha grelhado com
pesto de manjericão

Salada tropical de frutas,
folhas e castanhas

Presunto de Parma

Molhos

Maracujá e limão

Balsâmico

Ervas finas

Mostarda com mel

Caesar

Pesto

Azeite extravirgem

Frutos do mar

Camarão com Catupiry na moranga

Salmão assado com maracujá
e gengibre

Risoto de frutos do mar

Brandade de bacalhau

Carnes

Filé Mignon ao molho Malbec

Tender assado

Pernil suíno assado lentamente

Paleta de cordeiro

Guarnições

Arroz de coco com castanha-de-caju

Arroz branco com lentilhas
e cebola crocante

Mil-folhas de raízes brasileiras

Ravioli de mozzarella de búfala com nozes
e molho béchamel

Legumes grelhados com azeite de trufas

Farofa tropical de banana, castanhas
e bacon com farinha panko

Couscous marroquino com frutas
secas e ervas

Estação de caldos e petiscos brasileiros
(servida após a meia noite)

Caldo de frutos do mar

Aipim frito com calabresa acebolada

Bolinho de bacalhau

Coxinha

Bolinha de queijo

Sobremesas

Mini rabanada com doce de leite

Brigadeiro de chocolate belga

Torta de nozes com doce de leite

Cocada cremosa

Mini pudim de leite

Mousse de maracujá com chocolate branco

Cheesecake de manga e maracujá

Pavlova de frutas tropicais

Tartelete de limão-siciliano

Verrine de coco, abacaxi e hortelã

Frutas frescas laminadas

Hilton
BARRA RIO DE JANEIRO