

RÉVEILLON 2024

# Hotel Solar D'Isabel



**Programação  
inclusa**

Ceia Servida em Buffet  
Música ao Vivo  
1 Espumante Nacional por Apartamento

**Dia 31/12  
a partir das 22h**

## Couvert & Entradas & Antepastos

- Cesta de Pães Variados Artesanais
- Caponata
- Sardela
- Patê de Provolone
- Manteiga Aerada
- Mixed Nuts
- Folhas Nobres, Torres de Palmito, Echalotes Caramelizadas ao Vinagrete Italiano
- Caesar Salad
- Tuna Fish Salad – Lascas de Salmão, Muçarela de Búfala em Azeite Aromatizado com Ervas
- Tábua de Frios (Salame, Copa, Poulet, Lombo Canadense e Presunto)
- Tábua de Queijos (Provolone, Emmental, Gruyère, Parmesão e Gorgonzola)



## Guarnições & Pratos Principais

- Risoto de Lentilha com Gremolatta
- Arroz Branco
- Legumes Torneados em Manteiga Clarificada
- Farofa com Linguíça de Alho e Queijo Coalho Grelhado
- Batata Ana ao Gratin
- Ravióli Recheado com Pinhão Salteados em Fonduta de 3 Queijos
- Tornado de Mignon à Oswaldo Aranha
- Medalhão Suíno em Redução de Bergamotas
- Truta Grelhada ao Vinagrete de Pimenta Biquinho

## Para adoçar

- Charlotte de Morango
- Cheesecake de Amoras
- Chocotone
- Frutas Laminadas
- Panetone
- Merengue de Frutas Amarelas
- Bolo de Rolo
- Fondue Branco Especial com Leite Ninho e Nutella



# RESTAURANTE LEÃO GOURMET



Programação  
inclusa

- ✕ Ceia Servida em Buffet
- ✕ Festa com Banda
- ✕ Queima de Fogos
- ✕ Um Espumante Nacional por Apartamento

Dia 31/12 a partir das 22h

## Couvert & Entradas & Antepastos

- ✕ Cesta de Pães Variadas Artesanal
- ✕ Patê de Peito de Peru
- ✕ Sardela
- ✕ Caponata
- ✕ Patê de Bacon
- ✕ Mix de Folhas Nobres, Tomate Cereja com Cogumelos Salteados e Lascas de Parmesão
- ✕ Mousseline de Salmão
- ✕ Mixed Nuts
- ✕ Carpaccio de Melancia, Hortelã e Azeitona Preta
- ✕ Tábua de Frios (Salame, Copa, Poulet, Lombo Canadense e Presunto)
- ✕ Tábua de Queijos (Provolone, Emmental, Gruyère, Parmesão e Gorgonzola)



---

## Guarnições & Pratos Principais

---

- ✧ *Risoto de Ervilhas e Bacon*
- ✧ *Arroz Branco*
- ✧ *Batata Corada ao Bouquet Garni*
- ✧ *Farofa de Ovos com Bacon e Cebolinha a Brunoise*
- ✧ *Escalope de Mignon ao Molho de Mostarda Dijon e Mel*
- ✧ *Legumes Grelhados ao Perfume de Gergelim Negro*
- ✧ *Fettuccine à Parisiense*
- ✧ *Paleta Suína em Lâminas ao Perfume de Limão Siciliano*
- ✧ *Trutas Grelhadas a Tapenade de Azeitonas e Azeite Aromático de Manjeriço*

---

## Para Adoçar

---

- ✧ *Bolo Floresta Branca*
- ✧ *Cheesecake de Damasco*
- ✧ *Chocotone*
- ✧ *Frutas Laminadas*
- ✧ *Panetone*
- ✧ *Peras ao Vinho*
- ✧ *Tiramisù*
- ✧ *Torta de Uva com Chocolate*



# LE SUISSE ELEGANCE HOTEL



## Ceia de Réveillon



Programação  
incluída

- Ceia Servida em Buffet
- Música ao Vivo
- 1 Espumante Nacional por Apartamento

Dia 31/12  
a partir das 22h

## Couvert & Entradas & Antepastos

- Cesta de Pães Variados Artesanais
- Caponata
- Pesto
- Patê de Ricota e Hortelã
- Manteiga De Ervas
- Mixed Nuts
- Folhas Nobres, Lascas de Parmegiano Regiano e Sementes Frescas de Romã
- Caprese Clássica
- Ratatouille
- Tábua de Frios  
(Salame, Copa, Poulet, Lombo Canadense e Presunto)
- Tábua de Queijos  
(Provolone, Emmental, Gruyère, Parmesão e Gorgonzola)

## Guarnições & Pratos Principais

- Mjadra
- Arroz Branco
- Espaguete de Zucchini com Salvia ao Triplo Burro
- Farofa da Virada com Crumble de Grana Padano
- Mousseline de Batata Barôa
- Ravióli Recheado com Tomate Seco ao Pomodoro e Basilico
- Tornado de Mignon à Oswaldo Aranha
- Escalope de Mignon Suíno ao Barbecue
- Borboleta de Salmão em Redução de Maracujá

## Para adoçar

- Bolo de Nozes
- Cheesecake de Frutas do Campo
- Chocotone
- Frutas Laminadas
- Panetone
- Torta Charge
- Charlot Cecile Uva
- Brownie Jack Daniel's



# Pousada Figueira da Serra



**Sexta 27/12** - Welcome Drink.

**Sábado 28/12** - Clínica de beach tennis gratuita das 10h às 12h com professor Carlos.

**Sábado 28/12** - Sunset a beira da piscina para iniciar sua noite das 16h30 às 18h30.

**Domingo 29/12** - Workshop com degustação de vinho às 17h00 (vagas limitadas, faça sua reserva na recepção)

**Segunda 30/12** - Clínica de beach tennis gratuita das 10h às 12h com professor Carlos.

**Terça 31/01** - Música ao vivo para chegada do Ano Novo.

**Terça 31/01** - Ceia de ano novo realizada no restaurante Puriman.



# Restaurante Puriman

---

Puriman

## MENU DE ANO NOVO

### Menu Degustação

Blini, ovas de truta e creme fraiche  
Jila, XO sauce e amendoim  
French toast, alici de truta e sardella  
Galinha d'angola, couve-flor e perigueux  
Wagyu, purê de batata com baunilha e demi-glace  
Iogurte da casa, framboesa e vinagrete de yuzu com  
manjeriçao  
Rabanada, curd de maracujá e sorvete de doce de leite

Panetone de presente

Teremos rótulos de vinhos tinto e branco, servidos à vontade.

R\$ 750,00 por pessoa

+13% taxa de serviço

# Ludwig Restaurant

Cardápios de Natal e Ano Novo, lembrando que o ano será temático e terá uma atração especial contando a história do restaurante, por se tratar dos 25 anos do Ludwig.

Aos que fecharem as ceias informando terem tomado conhecimento por intermédio do CVB, oferecerão 10% de desconto.

**Informações com Ana Paula pelo telefone (12) 3663.5111**



**XXV ANOS**  
LUDWIG RESTAURANT

### Mesa de Entradas e Antepastos:

Burrata, Caponata de Berinjela ao Forno, Crudo de Salmão e Banana da Terra com Carpaccio de Erva Doce, Homus, Coalhada Seca, Patê de Lagosta, Rosbife, Queijo Brie Folhado com Geleia de Damasco e Frutas Vermelhas, Quiche Lorraine, Pães Artesanais de Fermentação Natural, Seleção de Queijos Variados, Salame Italiano, Copa, Pastrami Artesanal, Mandala de Beterraba, Salada Waldorf, Salada de Grãos Especiais, Salada Grega Confitada, Mix de Folhas Verdes, Frutas da Estação e Lascas de Bacalhau Confitado, Stracciatella, Terrine de Coelho Acompanhada por Zabaione de Limoncello e Flor de Sal, Tomate Cereja Confitado e Palmito Grelhado, Tomate Seco Artesanal, Sopa de Lentilha.

### Prato Principal

**Bacalhau ao Perfume da Montanha.**  
Bacalhau confitado (cozido por longo tempo e baixa temperatura) acompanhado por mousseline de batata trufada e molho de pimentão assado.

**Magret de Canard à Bordelaise.**  
Peito de pato com ervas grelhado com manteiga de limão siciliano, acompanhado por mil folhas de inhame e molho bordelaise.

**Ojo de Bife Sauvage.**  
Ojo de bife grelhado com crosta de cogumelo duxelles, acompanhado por batata lyonnaise, cenoura baby assada e molho de pimenta verde.

**Filé à Toscana.**  
Filé mignon grelhado, acompanhado por risoto de funghi secchi, finalizado com redução de vinho uggiano sangiovese.

## Sobremesa

### Amandine Fruits Rouges

Amandine de chocolate belga, acompanhada por creme de frutas vermelhas.

### Pavlova de Treviso

Pavlova de café, recheada com creme de tiramisù e pistache.

### Paris Brest

Anel de patê à choux crocante, mousseline de praliné e craquelin de amêndoas.

## Mesa de Finalização:

Café, chá, licor, macarrons, grissini doce, grissini salgado e Petit Four.

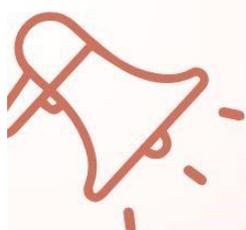
R\$825,30 por pessoas + taxa de serviço de 14% - bebidas não inclusas



 12 3663.5111

 ludwigrestaurant.com.br

# Matterhorn Restaurante e Empório.



*Ano novo*



**REVÉILLON**

**MATTERHORN  
2024**

Festival de Fondue

**ESPUMANTE**

Piano ao Vivo

**ENTRADAS**

Sobremesas

**BEBIDAS**



*Inclusos*

AGENDA ABERTA

RESERVASMATTERHORN@GMAIL.COM



## Entradas Mesa Montada

Lentilha Especial com Bacon, Calabresa e Paio.

Presunto Cru com Pera, Goronzola e Rúcula.

Salada de Folhas Verdes com Figo.

Tábua de Frios (picanha defumada, presunto alemão, fiambre, pastrame, salame, copa.

Tábua de Queijos, (brie, gouda, gorgonzola, saint paullin e carvorin de cabra sem lactose.

## Festival de Fondue

Fondue de Queijo com Pão Italiano e Pão Australiano, Batata Noisette e Legumes

Fondue de Carne de Filé Mignon, 8 Molhos e Batata Gratinada

## Sobremesas

Fondue de Chocolate

Sorvete de Nata com Jabuticaba e Calda de Vinho Tinto

Brownie com Sorvete e Calda de Chocolate

Cookies Artesanais Recheados

## Bebidas

Água, Sucos, Refrigerantes e Espumante Chandon ou Codorniu

## Valores

R\$ 780 Casal com Bebidas Inclusa, Piano e Taxa de Serviço.

R\$ 680 Casal sem Bebidas Inclusa, Piano e Taxa de Serviço.

**Restaurante Le Foyer**

# Le Foyer

**NO** LA VILLETTE

## **Menu de Réveillon**

### **Mesa de queijos e frios**

- Gouda estepe
- Ementhal
- Roquefort
- Brie na massa folhada com geleia de damasco
- Patê de queijo boursin com ervas, patê de alho negro e patê de truta defumada
- Salame
- Presunto de parma
- Azeitonas pretas regadas com azeite e ervas finas
- Geleia de frutas vermelhas
- Pães caseiros
- Pães rusticos
- Grissini com parmesão e gergelim
- Focaccia
- Chips de batata
- Terrine trufado
- Terrine de queijo cremoso de cabra

## **Coquetel Volante**

- Barquetes com creme de queijo de cabra
- Dadinhos de tapioca com geleia de pimenta
- Brusqueta de gorgonzola e cebola caramelizada
- Mini quiches Lorraine

## Salada

- Mix de folhas, endívias, tomatinhos, peras confit, roquefort e nozes ao molho balsamico
- Salpicao de tender com iogurte
- Tabule de couscous marroquino
- Salada de arroz negro com polvo e camarão

## Entrada quente

- Creme de lentilhas com crispy de bacon
- Fricassê de camarão com creme de aspargos

## Pratos principais

- Escalope de Filé mignon ao molho roti com cogumelos
- Boeuf bourguignon
- Filé Mignon suíno com presunto de parma
- Pernil de cordeiro com molho de hortelã e chutney de damascos
- Salmão com creme de pistache
- Saint peter em crosta de castanhas
- Pernil assado lentamente com vinho tinto

## Acompanhamentos

- Caponata de legumes ao forno
- Arroz com castanhas e cranberries
- Arroz branco
- Farofa de pinhao
- Ravióli de cogumelos trufado
- Batatas dauphinoise

## Sobremesas

- Bolo de nozes com fio de ovos
- Cheese cake com calda de frutas vermelhas
- Tiramissu
- Torta caprese de chocolate

Folhado de queijo de cabra com doce de figo

Frutas da época

## Bebidas

- Cerveja
- Água
- Refrigerante
- Sucos
- Drinks (alcoólicos e não alcoólicos)
- 1 Garrafa de espumante a cada casal para brindar
- Valor por pessoa R\$ 990,00

# CHOPERIA BADEN BADEN

Já temos as reservas antecipadas dos espaços fechados com banda.

O valor da reserva será revertido parcialmente para consumação. O cardápio será aberto.

No jantar teremos reservas fechadas, com vendas antecipadas na área externa, na interna seguirá como fila de espera, menu aberto normal da casa. Começará as 20h do dia 31 de dezembro de 2024 e terminará 1h do dia 01 de janeiro de 2025.

Banda exclusiva para esta data, uma noite inesquecível no mais cobiçado point de Campos do Jordão, brindes personalizados, decoração temática e Instagramavel para registrar os bons momentos de início de ano, serviço de atendimento seguem o mesmo dos dias convencionais (a la carte, com cardápio completo e aberto).

Em nossa filial Baden no Bosque do Silêncio seguimos com programação normal das 9 às 17 horas, com música clássica ao vivo apenas nos finais de semana.

Maiores informações via whats 12 99176-4680.

Choperia  
**BADEN BB BADEN**  
CERVEJARIA ARTESANAL

CAMPOS DO JORDÃO

# REVEILLON



31/12 · A PARTIR DAS 21h

MÚSICA AO VIVO

RESERVAS NO WHATSAPP:

 (12) 99176-4680

Venha passar a virada de ano  
no lugar mais cobiçado de Campos do Jordão.

# Ano novo



*Choperia*  
**NA BADEN BADEN**

RESERVAS PELO WHATSAPP

 (12) 99176-4680