

CEIA DE
Reveillon

CELEBRE NAS ALTURAS

INDAIA
RESTAURANTE

VAGAS LIMITADAS

restauranteindaia.com.br/reveillon

ENTRADA

Mesa de frios com queijos, salames, conservas, pães e patês.

Mesa de frutas.

SALADAS

Grão de bico com bacalhau.

Tomates cerejas com azeitonas pretas com folhas de manjeriço.

Salpicão de frango.

Pêssego em calda.

Abacaxi em calda.

Mix de folhas com gorgonzola, morango cozidos em açúcar e folhas de hortelã.

Grão de trigo com salmão e alcaparras.

Salmão frio com ervas, tomate confitado e alcaparras.

Mix de folhas com mostarda e mel.

Uvas frescas.

GUARNIÇÕES

Arroz com nozes.

Arroz à grega.

Lentilha.

Batata com polvo, cebola, azeitonas e pimentão.

Brócolis salteados com champignon.

Nhoque ao molho de costela.

Spaguetti ao molho de camarões.

Farofa.

Lasanha vegetariana.

PRINCIPAIS

Salmão ao molho de camarões.

Mignon ao molho madeira.

Bacalhau ao molho de natas.

Leitão assado.

SOBREMESAS

Estrogonofe de nozes com chocolate meio amargo.

Pudim tradicional com frutas vermelhas.

Mousse de goiabada com queijo cremoso.

Sagu com creme de baunilha.

CARDÁPIO DE BEBIDAS EM BREVE