

GO

RÉVEILLON

GRAND CELEBRATION IN MIAMI

31.12.2018

GRAND

GRAND HYATT SÃO PAULO

GRAND | HYATT™

GRAND HYATT
SÃO PAULO

Av. Das Nações Unidas, 13.301
São Paulo, SP

T +55 11 2838 1234







CEIA DE FIM DE ANO

COUVERT

Gougère, sortido de pão, folhado de queijo, folhado de anchova, manteiga

SALADAS

- Salada de aspargos verdes, alcachofra, echalotte, laranja e ovos de salmão  
- Salada niçoise de palmito assado, vagens, tomate, pimenta assada, aspargos verdes, atum confitado
- Espaguete de legumes, camarões, vinagrete de laranja, broto de coentro 
- Seleção de folhas 
- Berinjela | Pimentão | Tomate seco
- Crôton de ervas | parmesão | picles |
- Molhos: caesar, italiano, francês, limão com azeite de oliva

Azeite | Vinagre branco | Vinagre tinto | Vinagre balsâmico | Pimenta Tabasco

TERRINES E SOPA

- Terrine de queijo de cabra com ervas, nozes e trufa
- Sopa de amêndoas, tomate cereja, perola de azeitonas pretas e brotos
- Terrine de quinoa com acabate, tomates, queijo de cabra, hortelã, cranberry

QUEIJOS

- Pão individual de nozes e passas
- 5 tipos de queijos caseiros brasileiros, 2 tipos de queijos internacionais

- Goiabada cascão | nozes | aipo | uvas | melão de cana | frutas secas

PÃES E FRIOS

- Grissini, lavoche, ciabatta, mini focaccia, mini baguete
- Pão de fermentação natural de vinho, nozes e integral
- Pesto de azeitonas pretas | Sardella calabrese
- Frios: Copa, presunto cru, lombo curado, chouriço espanhol, butifarra catalana
- Ballotine de pato em gele ? , fuagrá, pistache e frutas secas (frio)
- Picles de vegetais (tomate, pepino, cogumelos, mini cebola)
- Azeitona marinada

GRAND HYATT
SÃO PAULO

Av. Das Nações Unidas, 13.301
São Paulo, SP

T +55 11 2838 1234



CEIA DE FIM DE ANO

ESTAÇÃO DE FRUTOS DO MAR

- Tábua de salmões marinados ao corte (gingibre, cítrico,-dill e pimenta rosa)
- Molho agridoce, ova de salmão, limão, cebola, ovo ralado, cebolinha, blinis

ESTAÇÃO FRIA

- Ostras de Florianópolis, camarões, mexilhões, lula
- Salada de lagosta, emulsão de manga, melão, coentro, hortelã, chia
- Escabeche de polvo com alcachofra
- Ceviche de vieiras e ostras com leite de coco e masago de wasabi
- Maionese | vinagrete de échalote | molho cocktail| pimenta Tabasco

ESTAÇÃO DE CEVICHE EM FRUTAS

- Banana da terra, caju, suco de limão, cebola roxa, dedo-de-moça, broto de coentro, no coco seco

- Tradicional de peixe branco e leite de coco, no coco verde
- Atum com leite de tigre, maracujá, tomate e avocado, no maracujá
- Vieira marinada com limão, lâminas de beterraba, ovos, tobiko de wasabi, brotos de coentro, na casquinha

ESTAÇÃO QUENTE

- Creme de couve-flor com leite de castanha de caju e caviar de capelin ou salmão
- Filé de linguado, molho de trufa e aspargos verdes
- Risoto de arroz negro orgânico com lula salteada e aioli
- Peito de pato sob baixa temperatura ao molho de jabuticaba

ESTAÇÃO QUENTE

- Carré de cordeiro sob baixa temperatura com cuscuz de legumes e frutas secas
- Lentilha da sorte
- Pupunha inteira grelhada com manteiga
- Batata doce, alecrim, castanha do Pará e maple
- Salteado de legumes orgânicos da estação com azeite de oliva e ervas
- Agnolotti de camembert ao mel trufado com manteiga de sálvia

**GRAND HYATT
SÃO PAULO**

Av. Das Nações Unidas, 13.301
São Paulo, SP

T +55 11 2838 1234



CEIA DE FIM DE ANO

CARVING STATION

- Filé mignon de wagyu defumado e grelhado / molho do Porto / molho de pimenta
- Filé de namorado coberto com mousse de salmão gratinado, molho holandaise com tomates, manteiga de algas

ESTAÇÃO JAPONESA

SASHIMI

- Atum | Salmão
- Usuzukuri de robalo com molho ponzu


NIGUIRI

- Atum | Salmão


URAMAKI

- Spicy tuna/ Atum com cebolinha e molho picante
- Califórnia/ Pepino, kani e manga

HOSOMAKI

- Salmão | Atum | Pepino 
- | Kani

SALADA JAPONESA

- Sunomono / Salada de pepino e kani 

- Poke de atum, avocado, cebola roxa e cebolinha

- Pickles japonês

SOBREMESAS

- Frutas da estação laminadas (5 tipos)

- Panna cotta com gelée de vinho rosé e cassis

- Mousse de avelã e laranja

- Mousse de champagne e amarelas

- Mousse de chocolate 55% e earl grey

- Mousse de morangos orgânicos e sauternes

- Surpresa de mirtilo e pistache

- Éclair de chocolate branco queimado

- Torta de maçã, compota e frangipane

- Bolo de chocolate ao leite, café e leite Ninho

- Naked cake 2019

- Macarons de framboesa e limão

- Trufas de maracujá

- Trufas de avelã

- Dacquoise de chocolate, mousse de mascarpone e raspas de cumarú

- Estação ao vivo

- Pêssego melba, sorvete de baunilha, coulis de framboesa orgânica, creme e amêndoas torradas



**GRAND HYATT
SÃO PAULO**
Av. Das Nações Unidas, 13.301
São Paulo, SP

T +55 11 2838 1234






AFTER PARTY

SOPA

- Sopa de cebola caramelizada com conhaque e queijo emmenthal ralado  
- Torradas

SANDUÍCHE E EMPANADA

- Mini baguete de rosbife, tomate, molho de mostarda, queijo 
- Wrap de tomate e mussarela com rúcula 
- Variedade de empanadas 

ESTAÇÃO AO VIVO

- Estação de mini hambúrguer:
- Pão de hambúrguer e brioche
- Cheddar, Gruyère
- Chips de batata | chips de vegetais
- Cebola roxa confitada, tomate, cogumelos salteados, bacon, folhas, picles
- Molho barbecue, guacamole picante, molho tártaro, pepino com iogurte
- Ketchup Strumpf, mostarda e maionese