



# Dia dos Namorados

## Trebbiano Ristorante

### 12/06/2017

#### **Coquetel Hors d'Oeuvre**

Seleção de Canapés acompanhados de Espumante Nacional

#### **Couvert**

Pães Artesanais (Focaccia, Ciabatta de Funghi, Pão Italiano, Grissini Integral, Telha de Parmesão) acompanhados de Tartar de Vieiras com Avocado, Mousse de Queijo de Cabra com Geleia de Pimenta e Manteiga Trufada

#### **Entradas**

##### **1ª Entrada**

Creme de Caju com Pato Confit ao Perfume de Framboesa

*Vinho: Espumante Victoria Geisse Vintage Brut Rosé – Brasil*

##### **2ª Entrada**

Vol-au-vent de Cogumelos Frescos com Queijo Brie e Mel Trufado

*Vinho: Espumante Victoria Geisse Vintage Brut Rosé – Brasil*

#### **Principais**

##### **1º Prato**

Medalhão de Lagosta ao Molho de Gengibre e Espinafre com Fettuccini de Pupunha e Ovas de Salmão

*Vinho: Espumante Victoria Geisse Vintage Brut Rosé – Brasil*

##### **2º Prato**

Carré de Cordeiro ao Molho de Figo com Flan de Alcachofra e Aspargos

*Vinho: Zorçal Terroir Único Malbec – Argentina*



## Sobremesa

### Seleção de Sobremesas para Compartilhar

Mousse de Chocolate Intenso Recheado com Frutas Vermelhas, Crocante de Amêndoas com Mascapone e Frutas Silvestres em Creme de Baunilha

*Vinho: Porto Van Zellers Ruby – Portugal*

### Informações:

**Coquetel:** início 20h às 21h - recepção no Lounge.

**Jantar:** início às 21h\* o serviço de jantar será no Trebbiano Ristorante. Menu de 5 tempos.

**Valor:** R\$ 650,00 o casal com harmonização de vinhos, águas nacionais e café. Taxas inclusas. Pagamento antecipado no ato da reserva e não reembolsável.

**Atração:** Ricardo Baldacci Trio Jazz

**Estacionamento:** Cortesia

**Reservas:** Fone 11 2183-0541 [reservassp@portobay.com.br](mailto:reservassp@portobay.com.br)

**Observação:** O serviço de jantar iniciará impreterivelmente às 21h