



COPACABANA PALACE

by ORIENT-EXPRESS

COCKTAIL (seleção de 5 frios e 5 quentes)

CANAPÉS FRIOS

Rolinhos picantes de salmão na barquete de pepino e gergelim torrado.

Tempura de coxinhas de rã ao molho agridoce.

Barquete de cenoura com ostras ao vapor e aspique de chardonnay.

Tomate cereja recheado com boursin e lâminas de amêndoas.

Cubos de galinha d' Angola ao chocolate picante.

Tâmaras recheadas com gorgonzola e brunoise de nozes.

Mini pão árabe com pasta de berinjela.

Paupiette de salmão ao sour cream.

Batatinha ao creme de roquefort e lâminas de amêndoas.

Cornet de presunto cru e noisette de melão.

Torradinhas com tapenade de azeitonas.

Morango recheado com cream cheese e juliana de cenoura.

Mini tartar de atum ao leve sabor Dijon

Carpaccio ao molho alcaparras e parmesão no pão árabe.

Pétalas de rosas com sour cream e ovas de salmão

Canudinho recheado com cream cheese e caviar.

Rosas de salmão no pão pumpernickel

Champignon Paris a provençal.

Fatias de manga com medalhão de cavaquinha ao molho golf.

Barquete de figos ao foie gras e geléia de amora.

Presunto de Parma com pontas de aspargo selvagem.



COPACABANA PALACE

by ORIENT-EXPRESS

Finas fatias de baguete de nozes com mussarela de búfala, manjericão e tomate cereja.

Foie gras ao chocolate aromatizado.

Blinis com sour cream e caviar.

Camarão tailandês na mini baguete.

Chips de banana com queijo roquefort e brunoise de castanha de caju.

Mini filé Wellington.

Pão pumpernickel com tartar de salmão e ovos de codorna.

Crepe recheado com tomate seco e rúcula.

Roll de berinjela com mussarela de búfala e manjericão.

Cestinha de massa filo com salpicão de frango defumado.

Kavli com queijo brie, tomate concassê e manjericão.

Tigelinha de frutos do mar com abacate e ovas de salmão.

Mini travessa com foie gras na torrada integral e chutney de amora.

Tartelete de kani kama com maçã verde e nozes.

Barquete de queijo emental e pesto.

Tartelete com caviar de berinjela e coalhada.

Barquete com Juliana de presunto Parma com pérolas de melão.

Califórnia roll servido em colher.

Colher de coco com guacamole e peitinho de codorna.



COPACABANA PALACE

by ORIENT-EXPRESS

CANAPÉS QUENTES

Camarão empanado no coco com chutney goiaba.

Camarão tempura ao molho agridoce

Cordon bleu de presunto.

Folhado de camarão ao catupiry.

Folhado de espinafre com ricota.

Folhado de foie gras com chutney amora.

Folhado de funghi

Folhado de funghi fresco ao perfume de trufas.

Folhado de lombinho com ameixa

Folhado de palmito

Folhado de shitake

Folhado napolitano.

Massa filo com recheio de camarão ao leve sabor de gengibre.

Massa filo com recheio de purê de castanha e peru marinado.

Mini crepe de Brie com damasco

Mini crepe de Frango ao curry

Mini crepes de Bacalhau

Mini crepe de Funghi pleurotes

Mini quiche de alho poró

Mini quiche de cebola

Mini quiche de espinafre com ricota

Mini quiche de queijo gruyere

Mini quiche de tomate seco

Mini quiche Lorraine

Troxinha de massa filo com recheio de pato marinado.

Pleurotes recheado com salmão e sour cream.

Rolinho primavera de camarão ao catupiry e molho agridoce.

Rolinho primavera de legumes ao molho agridoce

Triângulo de damasco com brie.

Triângulo de maçã com amêndoas.

Triangulo de massa filo recheado com ricota e espinafre.

Trouxinha de bacalhau



COPACABANA PALACE

by ORIENT-EXPRESS

Vol au vent de frango com gorgonzola

Vol au vent de frutos do mar

Vol au vent de palmito

Vol au vent de aspargos frescos

Creme de abóbora com brunoise de gorgonzola.

Caldinho de feijão com croutons.

Creme de batata baroa ao sour cream.

Creme de alho poro ao chantilly de salmão.

Creme de couve-flor com flocos de atum.

Sopinha de tomate ao sabor de laranja.

Capuccino de funghi fresco

Bobó de camarão.

Moqueca de camarão.

BEBIDAS:

Água Mineral e Refrigerantes

Valor por pessoa: R\$ 92,00 + 10% de taxa de serviço

- Valores por 02 horas de serviço, para cada hora adicional deverá ser acrescido 30% sobre o valor inicial.