



COPACABANA PALACE

by ORIENT-EXPRESS

MENUS EMPRATADOS

OPÇÃO I

Gaspacho com Lagostinha e Caviar ao Ciboulette

Medalhão de Filé Mignon
ao Molho de Tartufo, Batatas Anna e Cenoura Vichy

Parfait de Praline com Creme Inglês e Sorvete de Chocolate

Café e Petit Fours

Valor por pessoa: R\$ 140,00 + 10% de taxa de serviço

OPÇÃO II

Assiette de Mini Vol Au Vent recheados com Palmito, Frango com Champignon, Gorgonzola e Frutos do Mar

Filé de Linguado ao Molho Ciboulette servido com Purê de Batata Baroa
Brunoise de Maçã e Juliana de Abobrinha e Cenoura

Mini torta de Morango com Creme Chiboust, Creme Inglês e Sorvete de Pistache

Café e Petit Fours

Valor por pessoa: R\$ 140,00 + 10% de taxa de serviço

OPÇÃO III

Patê de Foie Gras com Pequena Salada Verde da Estação,
Chutney de Funcho e Torradas Melba

Filé de Salmão ao Molho de Nozes Pecan com Baby Abobrinha Braise
e Ervilha Fresca

Cheese Cake de Morango com Brownie de Chocolate, Calda de Café e Sorvete de Canela

Café e Petit Fours

Valor por pessoa: R\$ 140,00 + 10% de taxa de serviço



COPACABANA PALACE

by ORIENT-EXPRESS

OPÇÃO IV

Risotinho de Frutos do Mar ao Sabor de Açafrão

Perdiz ao Molho de Vinho do Porto
Batatas Sauté, Alcachofras e Azeitonas

Peras temperadas sobre dacquoise, Calda de Zabaione e Sorvete de Chocolate

Café e Petit Fours

Valor por pessoa: R\$ 140,00 + 10% de taxa de serviço

OPÇÃO V

Salada Verde da Estação com Quiche de Tomate Seco e Mussarela de Búfala

Escalopinho de Picanha
Sauté de Batata Provençal e Cenoura Batonete

Panna Cota com Calda de Frutas do Bosque e Sorvete de Chocolate

Café e Petit Fours

Valor por pessoa: R\$ 140,00 + 10% de taxa de serviço

OPÇÃO VI

Ragout de Alho Poró com Camarão e Ponta de Aspargos ao Leve Molho de Pimenta Verde

Filé Mignon Grelhado ao Molho Bordelaise
Baby Batatas com Champignon Paris
Trouxinha de Vagem

Torta Mousse de Espumante com Sorvete de Queijo e Calda de Goiaba

Café e Petit Fours

Valor por pessoa: R\$ 140,00 + 10% de taxa de serviço



COPACABANA PALACE

by ORIENT-EXPRESS

OPÇÃO VII

Carpaccio de Surubim com Salada de Rúcula e Brunoise de Tomate com Pepino ao Dill

Filé de Vitela ao Molho de Vinho com Champignon Paris

Batata em Cubos com Alcachofras e Azeitonas

Mousse de Caramelo com Creme de Avelã, Calda de Menta e Sorvete de Baunilha

Café e Petit Fours

Valor por pessoa: R\$ 154,00 + 10% de taxa de serviço

OPÇÃO VIII

Pétalas de Vieiras ao Molho Chardonnay e Juliana de Legumes

Escalopinho de Vitela ao Jus

Purê de Batata Baroa com Trufas e Ervilhas Frescas

Bavaoise de Cupuaçu com Creme Inglês e Sorvete de Chocolate

Café e Petit Fours

Valor por pessoa: R\$ 154,00 + 10% de taxa de serviço

OPÇÃO IX

Carpaccio de Lagostine com Endívias e Chantilly de Ovas de Salmão ao Ciboulette

Supremo de Perdiz ao Molho de Castanha Portuguesa

Risotinho de Brócolis e Batonete de Cenoura ao Sabor de Laranja

Torta Trufa com Calda de Baunilha e Sorvete de Açai

Café e Petit Fours

Valor por pessoa: R\$ 160,00 + 10% de taxa de serviço



COPACABANA PALACE

by ORIENT-EXPRESS

OPÇÃO X

Massa Cabelinho de Anjo ao Molho de Tomate Fresco, Lagostine e Cerefólio

Filé de Cordeiro ao Molho Coração de Alcachofra

Risoto de Arroz Selvagem com Aspargos Verdes e Brunoise Cenoura

Mousse de Maracujá com Coroa de Chocolate, Calda de Cassis e Sorvete de Creme

Café e Petit Fours

Valor por pessoa: R\$ 160,00 + 10% de taxa de serviço

OPÇÃO XI

Ponta de Aspargos Verdes gratinados ao Sabayon

Fricassé de Pargo com Vieiras

Baby Legumes ao Sabor de Chablis

Mini Torta de Giandua com Crocante de Avelã e Sorvete de Morango

Café e Petit Fours

Valor por pessoa: R\$ 160,00 + 10% de taxa de serviço

BEBIDAS

Água Mineral, Refrigerantes e Sucos variados