



Réveillon 2025

PROGRAMAÇÃO

● 19:30 | 21:00 ●

Coquetel
Toribinha Bar & Fondue

● 19:30 | 24:00 ●

Sopros, contrabaixo, voz
Toribinha Bar & Fondue

● 22:00 | 02:00 ●

Pista de Dança
DJ e Lounge Bar - Área Piscina

● 21:00 | 01:00 ●

Ceia de Réveillon
Toribinha Bar & Fondue

● 00:00 ●

Show pirotécnico com fogos de artifício

MENU

CANAPÉS FRIOS

Creme de queijo roquefort e maçã verde glaceada
Carolinas com mousse de truta defumada

CANAPÉS QUENTES

Vol au vent com creme de abóbora trufada 🌿
Brusqueta de presunto cru
Caviar-esturjão

TORIBA
HOTEL SPA & GASTRONOMIA





Réveillon 2025

ENTRADAS

Antepastos e pães especiais | Salada de truta defumada com alho porró (lascas de truta, alho porró assado e molho cítrico) | Seleção de folhas da horta | Insalata italiana (rúcula, pera, nozes, gorgonzola e azeite aromatizado com mel) | Salpicão de tender, pistache e maçã | Aspargos verdes ao molho mostarda 🌿 | Alcachofras recheadas 🌿

QUEIJOS E FRIOS

Seleção de queijos e frios regionais da serra

ESTAÇÃO ESPECIAL

Ostras frescas

PRATOS PRINCIPAIS

Sopa creme de lentilhas 🌿 | Sorrentino de burrata ao pomodoro basilico | Estrogonofe de cogumelos 🌿 | Chateaubriand ao glace de viande e lascas de trufas | Pernil de cordeiro ao forno, ao molho de menta | Bacalhau com natas | Couscous marroquino com frutas oleaginosas 🌿 | Mijadra (arroz com lentilhas e crocante de cebola) 🌿 | Ratatouille caprese

SOBREMESAS

Torta de maçã com especiarias | Mousse champagne | Éclair de pistache | Sachertorte | Fudge de castanhas 🌿 | Pavlova de maracujá | Lenz cake | Rabanadas | Cordilheira de frutas da estação

BEBIDAS INCLUSAS

1 espumante para cada 2 pessoas, água com e sem gás, sucos e refrigerantes.

ESTAÇÃO DE CHÁS E CAFÉ



VALORES

ADULTO = R\$ 1.200,00 | CRIANÇA DE 7 A 12 ANOS = R\$ 720,00