



REVEILLON 2021

para celebrar a chegada de 2021 o Bananeira preparou uma programação especial em clima de praia com muita música e animação

DAS 21 ÀS 03

DECORAÇÃO TEMÁTICA COM VELAS, FLORES BRANCAS E FLORES TROPICAIS

RECREAÇÃO INFANTIL COM MONITORES

contação de histórias e oficinas

BANDA DE VERÃO

das 21h00 – 00h00

agitando a festa com soul funk americano , MPB e POP

DJ PARA ANIMAR A FESTA

Das 00h00 – 03h00

a pista de dança estará sujeita as normativas da PMSP

QUEIMA DE FOGOS COM SHOW PIROTÉCNICO

contagem regressiva com espetacular queima de fogos

OPEN BAR

águas, sucos, refrigerantes normal e zero, cerveja premium Eisenbahn



NAS MESAS

MIX DE CASTANHAS, NOZES, PISTACHE E CRANBERRY

CHIPS DE TUBERCÚLOS BRASILEIROS COM FLOR DE SAL

COCKTAIL VOLANTE (passado nas mesas)

DAMASCO COM BRIE E AMÊNDOAS TOSTADAS

BLINIS COM SALMÃO DEFUMADO, CREME AZEDO E DILL

CEVICHE DE ROBALO COM MANGA E GENGIBRE

CANAPÉ DE TARTAR DE MIGNON COM MOSTARDA DIJON E CROCANTE DE PARMESÃO

BUFFET DE SALADAS

VERA MOZZARELLA, TOMATE CAQUI, TAPENADE DE OLIVA E MANJERICÃO GIGANTE

TABULE DE QUINOA COM ZUCCHINI, CAMARÕES E LIMÃO SICILIANO

MINI RÚCULA COM CARPACCIO DE POLVO E COGUMELO PORTOBELLO

QUEIJO CANASTRA COM GOIABA GRELHADA, BROTOS & FLORES

FUNDO DE ALCACHOFRA AO AZEITE E LIMÃO COM PRESUNTO DE PARMA E PINOLI
TOSTADO

MINI BOWLS VOLANTE (passado nas mesas)

ARROZ DE BACALHAU

lombo de bacalhau do Porto em lascas , floretes de brócolis, tartar de azeitonas pretas ,
chips de alho e salsinha

PEITO DE PERU AO FORNO

farofinha de castanhas portuguesas e fios de ovos

ARROZ NEGRO

camarões, polvo e mexilhões

RISOTTO AO GRANA PADANO ITALIANO

bocadinhos de mignon e cogumelos Portobello

TORTELLI CAPRESE

massa fresca artesanal recheada com mozzarella de búfala

molho de tomatinhos sweet e manjeriço italiano

BUFFET DE SOBREMESAS

para começar o ano sem culpa ...

FRUTAS ALOHA

frutas tropicais com lâminas de coco e hortelã

BOLO DE ROLO PERNAMBUCANO

inigualável by Casa dos Frios de Recife

MINI CHURROS DE DOCE DE LEITE

GELATERIA DO BANANEIRA

chocolate com morango, tapioca, manga, cupuaçu

CALDA DE FRUTAS VERMELHAS

blueberries, amoras e framboesas

COMPOTA DE DAMASCOS

damasco turco com mel orgânico e gergelim tostado

MESA DE CAFÉ

CAFÉ, CHÁ NACIONAL E IMPORTADA

MINI BROWNIE DE CHOCOLATE COM CASTANHAS

MINI COCADA DE MARACUJÁ E COCO QUEIMADO

VALORES

1 º LOTE

(por tempo indeterminado)

ADULTOS R\$ 550,00

CRIANÇAS ATÉ 4 ANOS R\$ 220,00

CRIANÇAS DE 5 A 10 ANOS R\$ 290,00

RESERVAS

eventos@bananeiramorumbi.com.br

Tels . (11) 3542-4630 / 3502-4635 – **98974-5781 WhatsApp**