MENU RÊVERIE – SONHANDO ACORDADO!

Preço:R$75,00

Buffet Estrela D: A arte de celebrar sonhos. Unimos o afeto da cozinha de casa ao requinte da alta gastronomia para criar memórias inesquecíveis. Qualidade superior, paixão em servir e um valor que torna seu sonho possível.

ENTRADAS (Finger Foods)

Entradas do Chef (o toque de sofisticação)

Bruschetta Caprese Clássica: Tomate fresco, muçarela de búfala e manjericão sobre pão italiano.
Canapé de Frango Defumado: Creme de frango levemente defumado com azeitonas verdes picadas.
Espetinho Mediterrâneo: Tomate cereja, cubos de queijo branco e manjericão fresco, regados ao azeite.

Clássicos Inesquecíveis (os favoritos de todos)

Nossa Famosa Coxinha com recheio cremoso de frango
Kibe Tradicional com um toque de hortelã
Risole da Vovó (tradicional de carne com tempero especial)
Delícia de Queijo (para a bolinha de queijo)
Delícia de calabresa: (queijo, calabresa)
Mini Pastel Crocante de carne e de queijo
Cremoso de Milho (para o risole de milho)
Napolitano (muçarela, presunto queijo tomate e orégano)
Tesouro de Mandioca com carne seca desfiada
Mini Churros com doce de leite

JANTAR

CARNES (1 opção)

Alcatra ao Molho Madeira com Champignons Frescos.

Picadinho à Carioca Cubos suculentos de carne bovina refogados com maestria, envolvidos em um molho madeira encorpado e aromático com calabresa, bacon e ovos de codorna. Prato que carrega toda a tradição da cozinha carioca.
Estrogonofe Clássico de Alcatra com batata palha extra fina.
Costelinha Suína ao Molho Barbecue da Casa
Escalope de Alcatra ao Molho de Cogumelos Shimeji Frescos
Escalope de Alcatra ao Molho de Cebola Caramelizada

FRANGO (1 opção)

Supremo de Ave Laqueado na Cerveja Delicado supremo de ave recheado com bacon e queijo, lentamente assado e laqueado em seu próprio molho à base de cerveja, resultando em uma pele dourada e um interior que desmancha na boca.
Supremo de Frango ao Creme de Quatro Queijos.
Filé de Frango ao Molho de Ervas Frescas.
Medalhão de Frango ao Molho de Laranja e Gengibre
Estrogonofe Suave de Frango.

MASSAS E MOLHOS

Sugestão de cardápio de massas (escolher 1):

Lasanha à Bolonhesa Estrela D: Com molho de tomate fresco, molho branco da casa, queijo gratinado e deliciosa carne moída.
Penne ao Molho Cremoso de Frango Defumado: Um molho branco rico com pedaços de frango defumado e um toque de noz moscada.
Rondelli de Ricota e Espinafre ao Molho Sugo e Manjericão.
Talharim ao Molho Quatro Queijos com Iscas de Filé de Frango.

ARROZ (Branco + 1 opção)

Arroz Branco
Arroz Cremoso à Piamontese .
Arroz com Brócolis Frescos e Alho Crocante.
Arroz à Grega.

SALADAS (1 opção)

Salada Caesar Tradicional: Alface americana, tiras de frango grelhado, croutons e lascas de

parmesão ao molho Caesar.
Salada Tropical Refrescante: Mix de folhas com cubos de manga, abacaxi e lascas de coco.
Salpicão Cremoso Estrela D: Frango desfiado, cenoura, milho, uva passa e batata palha.
Salada de Fusilli ao Pesto: Massa fria com muçarela em cubos, tomate seco e um delicioso molho pesto de manjericão.

Adicionais Empratados e Ilhas (Upgrades)

Sugestão de Pacotes:

Atelier du Crêpe R$ 15,00 por pessoa: Charmosa estação onde nosso chef prepara, na sua frente, delicados crepes franceses. Uma experiência artesanal com recheios doces e salgados que vão encantar seus convidados.

Estação Boteco Chique R$ 20,00 por pessoa : Isca de tilápia empanada com molho tártaro, Mandioca cremosa frita e Mini espetinhos de frango.

Cantinho da Roça: R$ 12,00 por pessoa: Escondidinho de carne de sol e Risoto de Mineiro: Uma releitura do clássico carreteiro em formato de risoto. Arroz cremoso cozido lentamente com carne seca desfiada e linguiça de pernil artesanal defumada, cubos de bacon e finalizado com um toque de cheiro-verde fresco.

Destaques do Mar R$ 25,00 por pessoa: Camarão internacional e Risoto de camarão.

Ilha de Charcutaria & Queijos Finos R$ 15,00 por pessoa: Mais que um aperitivo, uma experiência social. Nossa Ilha de Charcutaria & Queijos Finos é desenhada para ser o coração do seu coquetel. Com uma apresentação impecável, reunimos o melhor dos queijos e da charcutaria, complementados por elementos frescos e crocantes. Ideal para iniciar conversas e aguçar o paladar para as delícias que virão."