



Menu casamento – sugestão

Frios (sugestão)

Salmão ao molho Teriaki
Rosbife ao molho chamichurri
Margherita Tropical
Palmito Imperial
Rolê de Parma
Canudo de Blanquet

Fritos (sugestão)

Camarão empanado
Filé gratinado ao molho gorgonzola
Roulet de bacalhau
Juscelino alho porró
Delícia de mussarela
Crocante de frango

Assados (inclusos folhados e petit gourmet)

Calzone de Calabreza
Paquet de frango
Coquetel de camarão
Folhado de bacon com fios de ovos
Vol au vent de gala
Escondidinho de carne seca
Fricassé de camarão
Kafta de cordeiro ao molho pesto
Tortilha de siri
Quiche quatro queijos com damasco
Consumê creme brie com tomate seco

Prato Quente (1 massa com 2 recheios/molhos)

Penne ou Farfalle (ao molho roti com escalopinho de carne de boi, quatro queijos, bechamel com gorgonzola, sugo com escalopinho de frango, etc)
Ravioli, Rondelli ou Conchiglione (com presunto e mussarela, frango, frango com catupiry, ricota com nozes, quatro queijos, etc)
Risoto (Frango, queijo, Shitake, Fungui, Risoto do norte, Tomate seco, etc)

Doces (5 doces por pessoa a escolher no cardápio)

Ostra com nozes
Damasco trufado com maracujá
Morango Tradicional
Tartelete de ganash com physallis
Flor de coco fileitada
Tartelete de chocolate com cereja
Tortinha de limão
Trufa Tradicional

Bolo torta

Massa Branca ou chocolate

Recheios:

Chocolate trufado
Nozes
Abacaxi com coco
Brigadeiro
Creme branco com pêssego
Ameixa e damasco

Calda opcional:

Baba de moça
Chocolate
Chocolate branco