



## Projeto Jantar com Opções Veganas

### Entradas

Frios: queijo, presunto, salame, palmito, mortadela e azeitonas temperados com azeite e orégano

Palitinho de frango

Palitinho de queijo

Mini Bread

### Canapés:

Queijo minas com amêndoas, azeite e cheiro verde

Kani com maionese e pepino

Ricota com ervas finas

### Massas:

Rondele de presunto e queijo ao molho branco

Capeletti de carne ao molho vermelho

Espaguete de abobrinha com molho de tomate ou alho e óleo.

### Arroz branco

### Carnes:

Lagarto ao molho madeira

Filé de frango com creme de milho ou medalhão de frango

### Salada verde:

Salada de grão de bico com: brócolis, ervilha, milho, azeitona, palmito, cheiro verde e cebola

Alface, rúcula, acelga, tomate e pepino

Cenoura e beterraba ralada

### Sobremesa

# Buffet Inovação

---

Bolo com recheio a escolher

Três tipos de doces por pessoa (brigadeiro, beijinho e olho de sogra/brigadeiro de leite ninho)

## **Bebidas (Servidas nas Jarras)**

Dois sabores de refrigerantes (Coca-Cola e Guaraná)

Dois sabores de coquetéis (com ou sem álcool)

Cerveja Brahma ou Skol

Água

## **Finalização**

Café

Bala de hortelã

Dois tipos de Petit Four

Dois sabores de licor