

# **Coquetel Clássico**

Preço:R\$56,00

### **Entrada**

Canapés: com sabores de azeitonas pretas ou verde, presunto ou tomate seco.

Kibe: servido com fatia de limão, Dadinho de tapioca; com geleia de pimenta.

Coquetel com fruta ou suco.

Espanholo: feito com abacaxi e vinho, Pina colada; com suco de abacaxi e leite de coco.

Salgados

Coxinha de frango

Coxinha cremosa de frango

Maravilha de queijo

Mini pizza de mussarela

Bolinho de carne seca

Esfiha de carne

Risolis de palmito

Esfiha de frango

Risolis de presunto e queijo

Enroladinho de salsicha

Croquete de bacalhau

Trouxinha de queijo

Croquete de calabresa

Empada de palmito

## Prato principal

Penne ao molho ao sugo servido em bowls de porcelana.

#### Sobremesa

Mesas de frutas ou Guloseimas

Bolo com massa branca ou chocolate com recheios á sua escolha, acompanhados de sorvete de creme com calda.

Doces variados: brigadeiro, beijinho, olho de sogra, cajuzinho, casadinho, bicho de pé e trufa



tradicional.

#### **Bebidas**

Coca-Cola, Soda
Guaraná Antarctica
Fanta laranja e uva
Água mineral com gás
Coca-zero
Gelo

Suco de abacaxi com hortelã ou laranja ou goiaba De brinde a champanhe para a mesa do bolo. (Bebidas alcoólicas pôr conta do contratante)

Lanche de madrugada (escolher uma opção)

Caldo de madioquinha ou caldo verde

# Mesa de finalização

Café e chá em xícaras de porcelana

Balas

Petty four

Doce