



## Cardápio Personalizado

Preço: R\$180,00

### Canapés

Croque Monsieur

Kani

Batata Dask

### Entrada

Polenta de Ragu com calabresa

Michuim de frango com mostarda e mel

### Salgados Fritos e Assados (Todas as opções)

Coxinha Tradicional;

Risole Napolitano;

Bolinha de queijo;

Croquete de carne;

Empada de palmito;

Mini quiche de alho poró;

Mini empada de calabresa com cheddar;

Folhado de abacaxi com presunto

### Prato Frio

Salada Ceaser- alface americana, tomate picado, croutons, bacon e molho de queijo.

### Jantar (opcional)

Ravioli de carne ou queijo;

Capelete de carne ou queijo;

### Opcionais (Não esta incluso no Cardápio)

Rondele de queijo e presunto ou quatro queijos;

# Espaço Buffet Trianon

---

Canelone de queijo e presunto;  
Conchiglione de quatro queijos;

Molhos: ( ) quatro queijos ( ) ao sugo ( ) pomodoro ( ) Molho Branco ( ) carbonara

Lagarto ao molho Madeira+ 2 acompanhamentos (arroz branco e batata sotê)

## Bebidas (primeira linha)

Guaraná, Coca-Cola, Fanta Laranja e Soda Limonada  
Água Mineral;  
Cerveja, Vinho e Wisk (por conta do cliente)

## Dessert/Bolo (Servido com sorvete)

( ) Trufado de chocolate meio amargo com chocolate branco;  
  
( ) Nozes com doce de leite;  
  
( ) Frutas Vermelhas com lorgute grego;

Será servido champagne Nacional com ou sem álcool no corte simbólico do bolo, para os anfitriões

## Doces (todas as opções) - 3 por convidado

Bombom de paçoca  
Mousse de maracujá  
Brigadeiro  
Beijinho  
Casadinho  
Brigadeiro rosa

## Mesa de encerramento

Café servido no salmovar de prata  
Peti Fours