



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;

Sera 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 maracuja
Brigadeiro
Beijinho
Casadinho
Brigadeiro rosa

Mesa de encerramento

Cafe servido no salmovar de prata
Peti Fours