



Cardápio Vegano

Coquetel de boas-vindas

Canapés à francesa (02 opções de patés servidos em mini torradas: tomate seco e berinjela)

Brusqueta de tomate fresco com manjeriço

2 sabores de sucos naturais (frutas da época)

Água mineral (com e sem gás)

Coquetel pós-cerimônia (30 minutos)

Brusqueta de pão caseiro (acompanha caponatas de abobrinha)

Pérola de tofu

Coxinha de cenoura

Croquete de milho verde

Mini quiche de alho poro

Mini quiche de palmito

Trouxinha de escarola

Saladas

Maionese de legumes - maionese de batata com azeite

Mix de folhas: alface, agrião e rúcula com tomate seco

Primavera de legumes

Molhos: vinagrete, molho de ervas (azeite, limão e ervas frescas)

Acompanhamentos

Arroz branco

Arroz primavera

Batata selvagem no azeite e alecrim

Pratos principais (escolher 2 opções)

Strogonoff de palmito

Strogonoff de champignon

Escondidinho de legumes (cenoura, vagem, ervilha, alho poró e escarola)

Quibe de abóbora

Fricassê de cogumelos (shimeji e chitake)

Moqueca de palmito em rodelas (acompanha pirão)

Massas

Nhoque ao sugo

Crepe de brócolis

Sobremesa

Bolo vegano

Doces finos veganos

Docinho de banana com açúcar cristal

Damascos recheadas

Bombom de abacaxi com coco

Brigadeiro

Beijinho

Bebidas (consumo livre)

Água mineral com e sem gás

Sucos naturais (2 sabores: frutas da época)

Refrigerantes: coca-cola, guaraná antártica e fanta

Cerveja original e skol

Café colonial

Café

Chás variados

Sequilhos de coco