



## Cardápio Vegetariano

### Coquetel de boas-vindas

Água mineral e gaseificada

2 sabores de sucos naturais (frutas da época)

Confitures em mini toasts com pasta de queijo, tomate seco e ervas finas

Folhado de azeitona e tomate seco

Miniwrap tropical

Tost à califórnia

### Coquetel pós-cerimônia

Coxinha de cenoura

Pastel de queijo fresco com alecrim

Pérola de queijo

Mini empada

Mini esfiha de escarola com catupiry

Mini quiche de alho poró e abóbora

Mini quiche de palmito

### Saladas

Mix de folhas verdes

Primavera de legumes

Berinjela à callegari

Salada à califórnia

Tomate cereja, tomate seco, palmito e champignon

Molhos: cheese e rosê

### Acompanhamentos (03 opções)

Arroz branco

Arroz com passas e amêndoas

Arroz primavera

Risoto caprese

## Guarnição

Batata sauté ou batata rústica  
Panaché de legumes

## Prato principal

Lasanha de berinjela ou de abobrinha  
Escondidinho vegetariano

## Massas (02 opções)

Ravioli de queijo ao molho branco  
Capelletti de queijo ao molho branco  
Nhoque de batata ao sugo  
Pene à frascatana (tomate fresco com manjericão)  
Espaguete ao alho e óleo com brócolis

## Sobremesa (bolo servido com sorvete)

Pão de ló com recheio fino à escolha

## Bebidas (consumo livre)

Água mineral e gaseificada  
2 sabores de sucos naturais (frutas da época)  
Coca-cola, guaraná-antarctica e fanta  
Cerveja original e skol

## Doce finos

Trufas de chocolate  
Damascos recheados  
Bombom de abacaxi com coco  
Beijinho  
Brigadeiro

## Café colonial

Café e chás variados  
Mini pão de mel  
Sequilhos de coco

Madalenas de laranja