

Menu Ouro

Preço:R\$96,00

Aperitivo

Batida champanhe com pêssego

Entrada

Quente (coquetel):

Canapé com creme frango com catupiry
Canapé com creme de alho
Mini empada com creme de frango e catupiry
Mini esfira de carne
Mini pérola de queijo
Risolis de catupiry
Mini kibe

Tábua de frios:

Queijo provolone
Queijo parmesão
Queijo mussarela
Queijo gorgonzola
Salame italiano
Peito peru
Lombo canadense
Azeitona preta
Azeitona verde
Presunto
Ovo codorna

Buffet:

Decorada com frutas



Caetanos Buffet

Entrada fria – saladas (1 opção)

Salada de folhas verdes com parmesão e tomate seco.

Bouquet de folhas verdes, repolho roxo, tomate, laminas de pêra, regados ao mel e parmesão ralado.

Alface americana, agrião, cubos de manga, regados de aceto balsâmico e lascas de parmesão.

Massa (1 opção)

Rondelli

Canelone

Cochillione.

Molhos: branco, vermelho, mesclado.

Recheios: quatro queijos, presunto e queijo, frango com catupiry, ricota com escarola e tomate seco.

Talharine regado ao azeite com brócolis frescos Talharine ao alho e azeite.

Guarnições (2 opções):

- Arroz branco seleta de legumes
- Arroz de açafrão batata souté
- Arroz com brócolis ervilhas frescas na manteiga

Prato principal (1 opção)

Filé à suíça (filé mignon recheado com presunto e queijo ao molho branco).

Medalhão de filé mignon.

Supremo alakife (filé de frango empanado, recheado com catupiry)

Finalização

Mesa de café:

Café

Petit fours

