

Cardápio para coquetel/jantar: requinte i

Preço:R\$130,00

Ilha de apóio com frios

Laminas de frios (Presunto, Mussarela, salaminho italiano, lombo canadense, Peito de peru,
Cheddar, provolone, azeitonas, tomate cereja, ovos de codorna)

Cascata de rosbife ao molho chateaubriand

Miscelânea de queijos/ervas finas

Tomate napolitano (recheado com queijo e gratinado)

Abobrinha italiana coberta com creme de queijo ao gratin

Carpaccio de abacaxi com pimenta rosa

Crepe de frango, ricota, damasco ao molho rose

Barquetas variadas

Torradas e Pão sírio

Quibe cru com coalhada seca e vinagrete

Carpaccio bovino com molho de mostarda e alcaparras

Taça indiana (batata, abacaxi, cubos de tomate, banana, milho verde, alface, iogurte natural ao molho de limão, mostarda Dijon e páprica picante)

Jantar

Peça de Filé ao molho castanho com champignon, bacon e alecrim
Filé de Peito de frango com champignon e azeitonas pretas
Fetuttine ao tomate e manjericão
Arroz com Brócolis
Arroz branco
Salada Tropical
Salada WORDOF (maça, salsão, batatas e creme de leite)
Mil folhas com morango, manga e abacaxi

Sobremesa



Maison Alliance

Sorvete de creme com calda de chocolate ou banana flambada Mouse de morango

Bebidas

Água com e sem gás
Coca cola (normal e diet./light)
Guaraná antártica (normal e diet./light)
Coquetel de frutas
Champanhe Espumante
Cerveja
Mesa de café