



Cardápio para coquetel/jantar: requinte II

Preço: R\$180,00

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

Torttelete de Filet ao molho de queijo e ervas

Tomate napolitano (recheado com queijo e gratinado)

Abobrinha italiana coberta com creme de queijo ao gratin

Escondidinho de carne seca ao creme de mandioquinha Baby

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

Quibe assado com castanhas

Carpaccio bovino com molho de mostarda e alcaparras

Taça exótica (miscelânea de legumes azeitonas pretas anchovas ao molho de champagne)

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

Jantar

Filé de peixe grelhado com molho de camarão e alcaparras

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 manjerição

Penne aos quatro queijos

Arroz com Brócolis

Arroz branco

Arroz a piemontês

Salada Tropical

Salada WORDOF (maça, salsão, batatas e creme de leite)

Mil folhas com morango, manga e abacaxi

Sobremesa

Sorvete de creme com calda de chocolate ou banana flambada

Mouse de morango

Mouse de maracujá

Bebidas

Água com e sem gás

Coca cola (normal e diet./light)

Guaraná antártica (normal e diet./light)

Coquetel de frutas

Champanhe Espumante

Vinho

Margarita

Cerveja

Mesa de café