Menu Personnalité

Entrada

Salgados – 18 por pessoa (a escolher 15 opções)

Salgados fritos:

Coxinha tradicional
Bombom napolitano
Delícia de queijo
Tronquinho de carne
Triangulo de provolone com espinafre
Stick de frango
Risole de milho
Risole de palmito com catupiry
Bolinho de bacalhau
Bombom de azeitonas
Bolinho de aipim com carne

Salgados assados:

Quiche de alho poro com damascos
Assado de calabresa
Assado de frango com passas e bacon
Assado de carne
Quiche de 04 queijos
Quiche de ricota e espinafre

Doces e bombons tradicionais – 05 por pessoa (escolher 10 opções):

Bombom trufado de licor
Bombom tradicional de abacaxi
Bombom de Brigadeiro branco
Bombom de leite condensado com ameixa e chocolate ao leite
Leite condensado com castanhas de caju

Buffet Personnalité

Leite condensado com coco e chocolate ao leite

Amor aos pedaços

Baba de moça

Brigadeiro gourmet

Cajuzinho gourmet

Nega Maluca

Olho de sogro

Ouriço

Quindim

Trufa de amarula

Trufa de hortelã

Trufa de laranja

Trufa de limão com chocolate branco

Bolo:

Naked Cake

Bolo clássico em pasta americana

Bolo fake com tortas para servir

Opções de recheio: Prestígio, Choconozes, Ameixa com doce de leite, Baba de moça, Baba de moça com nozes e geleia de damascos, Chocolate com geleia de morango, Abacaxi com flocos de coco, entre outros.

Prato principal

Prato quente (01 massa):

Farfalle

Penne

02 Molhos:

Molho trio de queijos

Iscas de carne ao molho de champignon

Acompanhamento: Queijo parmesão

Bebidas (a vontade)

Água mineral sem gás

Buffet Personnalité

Refrigerante de primeira linha

Suco de caixinha

Cerveja (caixas c/ 24 unidades – Skoll ou Brahma 600 ml / Original, Budweiser, Chopp, Heineken, artesanal ou outra a combinar)

Vinho

Espumante

Licores

Whisky (por conta do cliente)