



Churrasco

Preço: R\$150,00

Churrasco - franco americano

Welcome drink

Águas aromatizadas

Sucos naturais

Refrigerantes

Canapés:

Canapês nas barquetes:

Kanikama, berinjela, cream cheese e geleia de frutas vermelhas, frango aromatizado com noz-moscada, tomate guarnecido no azeite e especiarias.

Entre outros: espetinho caprese, copinho de pepino com patê de atum, figo em calda com patê de ricota defumada, canapé de carpaccio, mini wharp de tomate seco, wharp italianinho, batata baby com cheddar e bacon, damasco com cream cheese e xerém de castanhas

Salgados quentes fritos:

Coxinha de frango

Perolas de queijo

Mini quibe

Croquetes de milho

Croquetes de carne

Rissoles de pizza

Rissoles de requeijão

Rissoles de milho

Rissoles de carne seca

Crepúsculo de queijo

Bolinho de bacalhau

Enroladinho de salsicha

Salgados quentes assados:

Mini quiches de alho poro
Mine quiches de quatro queijos
Mine quiches de espinafre
Empada de palmito
Empada de frango
Trouxinha de calabresa
Folhado agridoce (presunto e ameixa)
Folhado de peito de peru
Folhado de tomate seco
Pastelzinho de frango
Esfirra de carne.

Entrada fria

Mix de folhas verdes, salada vinagrete, salada de berinjela com passas e azeitonas pretas, salada de beterraba com lascas de cebolas roxa guarnecido no azeite aromatizado com alecrim, fios de cenoura, salada de cebola agridoce, salada de pepino aromatizados do ervas frescas e lascas de gengibre.

Acompanhamento (escolher 01 opções)

Arroz branco
Arroz à grega
Arroz de churrasco (com alho frito)
Arroz com passas e laminas de amêndoas
Arroz com laranja e ervas finas
Arroz com champanhe e nozes

Opção de massas (escolher 01 opções)

Massas:

Rondelli presunto e queijo
Conchiglione quatro queijos
Inhoque
Raviolle de queijos
Capelete frango
Capelete carne

Molhos:

Molho ao sugo

Molho branco/bachamel

Molho pomodoro

Molho 4 queijos

Prato principal

Bife de contra file assado na grelha

Asinha de frango

Coxa e sobrecoxa de frango

Tulipa de frango

Costelinha suína assada na grelha

Linguiça suína assada no espeto e fatiada

Linguiça artesanal apimentada servida como aperitivo

Farofa temperada

Opcionais:

Valores sob consulta (carnes nobres)

Picanha

Filé mignon ao alho

Queijo coalho

Sobremesa (escolher 01 opções)

Salada de frutas da época

Bolo com sorvete

Sorvete com banana sauté

Doces tradicionais:

Brigadeiro

Cajuzinho olho de sogra

Bicho de pé

Beijinho

Bolo (escolher 01 opções)

Prestigio

Frutas

Floresta negra

Floresta branca

Mousse de chocolate

Doce de leite

Ameixa

Morango

Beijinho

Abacaxi

Opcionais: valores sob consulta (bolo)

Bolo de nozes

Baba de moça

Chantilly com frutas vermelhas

Naked cake frutas

Bebidas

Refrigerantes normal e diet (coca cola, guaraná antártica)

Água com e sem gás e água aromatizada

Sucos (escolher 02 opções):

Pêssego

Limonada suíça

Abacaxi com hortelã

Laranjada com gominhos

Suco de maçã

Finalização

Mesa com café e chás variados, bomboniere com biscoito fresco amanteigado, bomboniere com biscoito amanteigado recheado de goiaba (goiabinha), profiteroles de doce de leite (carolinas), mini tortinhas variadas (limão, morango).