



Jantar Coquetel Ouro

Bebidas

Água mineral natural e água com gás
Refrigerantes normais de primeira linha
Refrigerante Diet
Suco

Coquetéis

Maracujá
Meia de seda
Frutas
Alexander
Pina colada

Canapés (servidos em torteletas folhadas, pão de forma e torradas)

Riocota
Camarão
Patê de gorgonzola

Salgados quentes

Pérola de queijo
Croquete de bacalhau
Pastelzinho assado de presunto e queijo
Risoles de frango, catupiry ou pizza
Croquete
Coxinha à brasileira
Empada de palmito
Miniesfiha de carne
Folhadinho de Ricota com passas



Saladas (duas opções)

Salada verde (verdes e roxos com lascas de parmesão, endívias ao molho agri-doce ou mostarda)

Salada Waldorff (legumes variados, frutas e molho agri-doce)

Salada Russa com lombinho flambado

Salpicão de frango

Salada tropical (legumes variados com frutas tropicais em cubos)

Guarnições (uma opção)

Arroz branco ou com amêndoas ao champanhe

Arroz com açafrão

Arroz com passas

Arroz com curry

Panachê de legumes ou batata souté ou brócolis no vapor, salteado na manteiga

Batata palha

Massa e molho (uma opção)

Bechamel, ao sugo ou à bolognesa

Conchiglia aos quatro queijos ao molho bechamel

Rondele de presunto e queijo

Canelone de presunto e queijo

Capeletti de ricota, frango ou carne

Ravioli de ricota, frango ou carne

Carnes (uma opção)

Escalopinho de filet mignon ao molho madeira ou champignon

Medalhões de filet ao molho de ervas finas

Peito de peru assado ao molho de ervas ou champignon

Strogonoff de frango

Strogonoff de filet

Largato recheado ao molho madeira

Sobremesa

Chácara Hibiscos

Bolo com sorvete

Doces finos

Camafeu de nozes

Bombom de coco

Quindim

Bombom de chocolate

Tortinhas e flambados para decoração da mesa

Acima de 200 convidados, a empresa oferece como cortesia o bolo. Acima de 300, também os doces finos

Café

Será oferecido no final, com bule de prata, xícaras de porcelana acompanhados de petit fours e balas de chocolate mentolado.