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

Chácara Hibiscos

Saladas (duas opções)

Salada verde (verdes e roxos com lascas de parmesão, endivias ao molho agridoce ou mostarda)
Salada Waldorff (legumesvariados, frutas e molho agridoce)
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 brocolis no vapor, salteado na manteiga
Batata palha

Massa e molho (uma opção)

Bechamel, ao sugo ou à bolognesa
Conchiglia aos quatro quejos 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 champinhon
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.