



Jantar coquetel – Diamante

Bebidas

Água mineral com ou sem gás

Refrigerante normal e diet

Suco

Coquetéis de frutas

Maracujá

Abacaxi

Morango

Canapés

Ricota

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

Mini Esfiha de carne

Folhadinho de ricota com passas

Jantar

Guarnições (1 opção):

Arroz branco ou com amêndoas ao champanhe

Arroz com açafrão

Arroz com passas

Arroz com corry

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

Batata palha

Massa (escolher 2 opções)

Conchiglia aos 4 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

Molho (duas opções):

Bechamel

Ao sugo

Bolognesa

Carnes (1 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

Bolo com Sorvete

Doces finos

Camaféu de nozes

Bombom de coco

Quindim

Bombom de chocolate

Chácara Hibiscos

Tortinhas e flambados para decoração da mesa

Obs.: Para acima de 200 convidados damos como cortesia o bolo e para acima de 300 convidados também os doces finos

Champanhe

Para brinde dos noivos

Café

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