



Sugestão de Cardápio

Coquetel

Frios

Canolli de Grana Padano com presunto Parma, rúcula e mostarda de Cremona
Wrap de rúcula com tomate seco
Tartar de salmão com azeite trufado e caviar levemente tostado com maçarico
Ceviche de Robalo com espuma de manga e fitas de coco fresco
Rosbife ao molho de azeitonas verdes
Cones de Carpaccio ao molho de alcaparras e parmesão
Queijo coalho empanado em massa filo ao melaço de cana
Cream cheese com abacaxi e gengibre

Quentes

Mini Baked Potato com queijo cremoso e crocantes de Parma
Bolinho de Tapioca com geleia de pimenta
Cesta filo com ragú de cogumelos salteados no Saquê, e flor de sal
Bruschetta italiana
Bruschetta trio de cogumelos gratinados com queijo parmesão
Crostini de presunto cru e rúcula ao pesto
Crostini de queijo brie com nozes carameladas

Cumbuquinhas especiais:

Consomme de abóbora com sálvia
Casquinha de siri gratinada
Creme de mandioquinha com ragú de camarão
Brandade de bacalhau com purê de batata doce e chips de alho poró
Escondidinho de bacalhau, shimeji, carne seca, camarão, ossobuco ao vinho e cordeiro

Jantar - Entrada

Salada Caprese (tomate cereja e mussarela de búfala ao pesto de manjeriço)

Salada de folhas com frutas da estação e camembert
Cuscuz marroquino com cubinhos de frango grelhados ao curry ou camarões
Salada de grãos
Folhas verdes com lascas de presunto cru, figo fresco e macadamia ao caramelo de balsâmico
Ratatouille de legumes mediterrâneos com chèvre e crôtons, decoradas com endívias
Ceviche de anchova negra
Fundo de alcachofra coberto com Caprese ao pesto de manjerição e parmesão

Prato Principal

Bobó de camarão
Envoltini de linguado com shimeji e aspargos grelhados
Camarões grelhados em crosta de ervas
Salmão assado ao limão siciliano, alecrim e punha
Robalo ao molho de limão com capim santo, tomate cereja e tomilho fresco acompanha mousseline
de batata com gruyère e queijo minas
Isclas de filet mignon ou medalhão ao molho madeira
Isclas de filé ao trio de cogumelos e vinho do porto
Medalhão de filet mignon em crosta de ervas com molho bordelaise e pera glaceada
Polenta italiana cremosa ao Ragu de vitela, Cordeiro, ossobuco ao vin Santo
Satay de filé ao molho thai de amendoim

Acompanhamentos

Arroz com amêndoas
Mousseline de mandioquinha com gruyé
Risoto de alho poró com lascas de parmesão
Risoto de limão siciliano com parmesão
Risoto de Peccorino com pistache
Risoto de alcachofra com parmesão
Risoto de camarão ao pesto de rúcula com pinholes

Massas

Mini penne ao molho de tomate fresco com manjerição e parmesão
Mini raviólis de tomate seco ao pesto de manjerição
Meia lua de aspargos com brie ao molho quatro queijos
Ravioli de queijo com limão siciliano
Ravioli de brie com laranja caramelizada ao molho de tomates concassé

Sobremesas

Pavlova de chocolate belga com frutas vermelhas

Crumble de abacaxi com farofa de amêndoas

Suprema de chocolate belga com crocante de cacau

Tiramissú

Mousse de caipirinha

Bebidas Inclusas

Refrigerante (Coca-Cola, Coca-Cola Zero; Guaraná e Guaraná Diet);

Água (Com gás e sem gás)

Cerveja Nacional

Serviços Opcionais

Lanchinho da madrugada

Bar de Caipirinhas

Ilha de Finger Food

Ilha oriental

Carrinhos gourmet

Truck food