



Buffet de Coquetel 02

Entrada

Antepastos

Torteletes de camarão e siri

Folhados:

Bacalhau com palmito

Calabresa de ricota

Maçã

Ameixa com bacon

Frango

Damasco

Lombo

Kani

Ricota com raspas de laranja e trouxinha de presunto e queijo

Salgados assados:

Mini quiches de kani

Lombo defumado

Bacalhau

Damasco e ricota com espinafre

Salgados quentes:

Bolinhos de bacalhau e risoles de camarão ao molho tartáreo

Risole de queijo minas e presunto c/ oregano

Pérolas de queijo com gergelim

Coxinha de frango

Mini kibe

Ouriço de camarão

Buffet Azevedo

Espetinhos de frango imperial
Bolinha de camarão empanado
Pérola de provolone ao molho de goiabada

Frios (defumadis e especiais):

Gorgozola, provolone, gouda, morbier, resteia, ricota especial, minas com oregano, minas
Copa lombo, salaminho italiano, blanquet, lombo canadense
Kanni-kama, ovos de codorna, azeitonas verdes recheadas, azeitonas pretas zapa

Prato principal

Mini pratos servidos em tarine (serviços voltantes):

Cubinhos de filet mignon ao molho de gorgonzola
Bacalhau gratinado
Risoto de camarão

Massa e caldo

Capelete

Caldo verde (servido no richaud)
Yakissoba (servido no richaud no salão)

Merci:

Açaí com Granola Regado com mel

Bebidas

Água mineral (c/ e s/ gás)
Coca cola e guaraná (zero e normal)
Coquetel de frutas (a base de iogurte e polpa de frutas)
cerveja skol, suco de abacaxi com hortelã e suco de uva

Finalização

Café Expresso
Petit four