



Cardápio do Buffet para Jantar

Preço: R\$100,00

Entradas

Bebidas - todas inclusas

- Coca cola zero e normal
- Sucos da poupa de fruta: goiaba, manga, uva, acerola, cajá.
- Fanta laranja, guaraná antártica
- Água natural sem gás
- Coquetel sem alcool- morango e maracujá.

Canapés – (escolher 01 tipo)

- Palmito com camarão e cream cheess
- Pastelzinho de queijo coalho com melaço de cana
- Batata frita ao molho do chefe
- Tartaleta de banoffee
- Trouwinha de carne de sol com maionese de abobora
- Mini churros com doce de leite

Empratados - (escolher 04 tipos)

- Isca de frango empanado com molho barbecue
- Camarão internacional
- Escondidinho de carne seca
- Cuscuz marroquino (queijo coalho, pimentão colorido, linguiça defumada, bacon, ovo de codorna)
- Pene ao molho fazendinha (molho especial, bacon e frango)
- Risoto de frango
- Cerradinho da fazenda (fricassê)
- Pene ao molho rustico de tomate e queijo

Salgados folhados – todos inclusos

Espaço William Buffet

Fios de ovos com bacon
Leite condensado com castanha
Banana com canela
Carne seca com catupiry
Frango
Presunto e queijo
Maça com canela
Romeu e julieta
Palmito

Salgados fritos – todos inclusos

- Romeu e julieta
- Risole de palmito
- Delícia de queijo
- Risole napolitano
- Croquete de calabresa
- Risole de milho
- Croquete de carne
- Risole de carne
- Croquete de carne seca com abobora
- Risole de calabresa
- Quibe
- B. Calabresa com aipim
- Coxinha de frango
- B. Frango com catupiry

Jantar

Carne branca – (escolher 01 tipo)

- File de frango ao molho catupiry com champignons
- Frango ao molho de champagne e pêras
- File de frango ao molho de queijo gratinado
- Peito de frango recheado com presunto e queijo ao molho de perfume de laranja
- Frango contemporâneo queijo, presunto, ervas, batata palha)
- Frango empanado gratinado, ao molho de perfume de limão

Carne vermelha – (escolher 01 tipo)

Espaço William Buffet

- Molho madeira
- Ao molho de churrasco
- Molho hoti defumado com queijo
- Molho ferrugem

Arroz – (escolher 1 tipo)

- Arroz com castanhas
- Arroz com brócolis
- Arroz primavera (milho, ervilhas frescas, presunto, uva passas, salsinha e cenoura)

-Arroz branco (incluso)

- Arroz da ponte (linguiça, bacon, carne de sol, ervilha fresca)
- Arroz birô-birô (bacon, batata palha, ovo)
- Arroz de forno (queijo, batata palha, milho, presunto e ervas)
- Arroz vegetariano: grão de bico e alho porró

Massas – (escolher 01 tipo)

- Gratinado de rosê (bacon, queijo, molho rose, tomate cereja, ervilha e ervas)
- Gratinado da fazenda (queijo, frango e bacon)
- Espaguete
- Talharim
- Fettuccine
- Penne

Molhos para os pratos não gratinados (escolher 02 tipo)

- Branco
- Parisiense
- Rose
- Tomate artesanal

Acompanhamento- (escolher 01 tipo)

- Batata soutê
- Batata gratinada
- Batata serrana
- Batata 4 estações (batata sem casca, bacon, cebola roxa e azeitona)

Saladas –todas inclusas

- Tropical (alface americana, alface crespa, alface roxa, rúcula, agrião, tomate cereja)
- Frutas (manga, abacaxi, uva e morango)
- Verduras (couve-flor, cenoura, brócolis, vagem)
- Alfaces (roxa, crespa e americana)