



Mestre André

Mesa dos convidados

Mix de castanhas nos ramequins

Mesa de frios

Queijo parmesão inteiro com mel

Queijo gouda

Queijo gorgonzola

Patê de ervas finas

Patê sardella

Pão italiano

Pão ciabatta

Tomate seco

Espetinho de tomate cereja com mozzarella de búfala e manjericão

Salpicão de frango com passas.

Mix de folhas verdes, tomate, queijo parmesão ralado grosso

Molho para salada de iogurte

Tempero para saladas (azeite, vinagre, sal e balsâmico)

Carpaccio

Pintado

Creme de camarão

Creme de palmito

Torteletas

Coquetel volante

Coxinha com palitinho em cima

Bolinho de queijo crisp

Peróla de pernil

Croquete recheado de carne seca

Esfiha de carne

Mesa pratos quentes

Hotel Fonte Colina Verde

Arroz branco

Arroz com amêndoas

Caneloni de queijo com molho branco e vermelho

Filé mignon com molho mostarda

Batata rústica com alecrim

Galantini de frango com molho laranja.

Sobremesas

Bolo de massa branca com creme branco e morango – ou a escolher

Mesa de doces finos

Lanches

Torta de frango e palmito já cortada (com guardanapo)

Mesa do café

Café

Chantily

Petit four

Brownie cortados em quadradinhos com açúcar de confeitado polvilhado

Suspiros

Bebidas

Variedades de pacote a escolher

Valor dos cardápios, conforme data do casamento.