



## CARDÁPIO TRADICIONAL

Preço: R\$190,00

### Entrada

Mesa de frios:

Queijos:

Provolone

Gouda

Gorgonzola

Gruyère

Parmesão

Nozinho fresco com ervas

Prima Donna

Brie com mel de laranjeira

Frios:

Salame Italiano

Salame Milano

Salame Hamburguês

Lombo defumado

Copa

Peito de peru

Presunto cru

Frutas Secas:

Pistache

Amêndoas

Castanha de caju

Castanha do Pará

Damasco

Figo seco turco

Tâmaras

Amendoim

Pães:

Croissants, brioches e pão de queijo mini português

Espaço Mediterrâneo:

Quibe cru

Coalhada seca

Homus tahine

Pão sírio

Baba ganoush

Hortelã e azeite extra virgem

Diversos:

Azeitonas pretas

Azeitonas verdes

Azeitonas temperadas

Azeitonas recheadas

Tomates secos

Palmito

Coração de alcachofra

Canapés: (escolher 2 opções – frios)

Espeto basco (aspargos frescos envoltos em presunto cru espanhol)

Vol au vent de camarão

Carpaccio no tartelete (tradicional com alcaparras, parmesão e azeite extra virgem)

Salmão defumado com creme de limão siciliano

Dedais de siri com manga

Espeto caprese (bolinhas de mussarela de búfala, tomate cereja e manjerição)

Lichia recheada com Roquefort e amêndoas laminadas

Queijo coalho e geleia de tâmaras (queijo grelhado na colher chinesa)

Damasco com hortelã (dedais com creme de damasco, hortelã e cream cheese)

Assados: (escolher 2 opções)

Mini quiche Lorraine (bacon)

Mini quiche de palmito

Mini quiche de ricota e espinafre

Mini quiche de escarola e lombo

Folhado de peito de peru e tomate seco

Folhado de frango e bacon

Folhado de palmito

Folhado de presunto e queijo

Empadinhas de camarão

Empadinhas de palmito

Saladas: (escolher 1 opção)

Dom Julio: palitos de legumes crus e creme de Gorgonzola

Waldorff: alface romana, maçã verde e nozes

Caesar: alface americana, lascas de parmesão, croutons, filet de frango grelhado e tomate cereja

Caprese: tomate italiano, mussarela de búfala e manjeriço

Grãos integrais com nozes e mel de tâmaras

Salada de folhas coloridas, nozes, mel e lascas de parmesão e crissini

Fingers: (escolher 2 opções -- Servido em Ramequim de louça)

Mini paella – camarão, lula e açafrão real

Ragu de ossobuco sobre polentinha rústica

Mini penne de funghi e brócolis

Escondidinho de carne seca

Bacalhau espiritual

Nhoque frito com molho de figo

Mini kafta com molho de coalhada e hortelã

Caldinho de feijão e bacon

Tiras de mignon ao molho bordalese sobre musseline

Batata assada com gruyère e panceta

Pot pie de frango defumado

Saladinha garden com galantine

Brusquetas de tomate, queijo e pesto

Brusquetas de pera, nozes e gorgonzola

## Jantar:

Acompanhamentos: (escolher 1 opção)

Arroz, açafrão e petit pois  
Arroz no champagnet e amêndoas  
Arroz macedônia de legumes  
Risoto de alho poro e queijo gruyère  
Risoto de quatro cebolas  
Risoto de aspargos frescos

(escolher 1 opção)

Batata soutée  
Batata dorê  
Batata gratin  
Tortei na manteiga de sálvia  
Mini penne ao funghi e brócolis  
Ravióli de queijo ao molho bechamel com queijo brie e amêndoas

Carne branca: (escolher 1 opção)

Filezinho marroquino – filet de frango recheado com damascos, acompanha molho Orange Dijon  
(laranja e mostarda francesa)  
Galeto Dourado - coxas e sobrecoxas desossadas ao perfume de sálvia, acompanha molho leve de  
tangerinas.  
Lombo Kauai - lombo suíno recheado com geleia de abacaxi e páprica, acompanha abacaxi em  
calda.  
Costelinha Barbecue  
Supremo de frango (filet de frango recheado com provolone e espinafre ao molho bechamel)

Carne vermelha:

Tornedos de mignon grelhados ao molho de: (escolher 1 opção)  
Cerveja preta  
Roti  
Demiglase com shitake  
Bordalase (vinho tinto)  
Mostarda Dijon

Obs: para substituição de carne vermelha, solicite opções do chefe.

Substituições das carnes:

Salmão – acréscimo de R\$ 30,00 por pessoa

Filet de salmão assado:

Com farofa de pistache

Com molho de maracujá

Com xerem de castanha

Com tapenade de alcaparras

Ou outra sugestão do chefe

Bacalhau – acréscimo de R\$ 45,00 por pessoa

Bacalhau:

As natas

Confitado no azeite e alho

Gratinado com requeijão

Cozido com legumes ou outra sugestão do chefe

**Sobremesa:** (escolher 1 opção)

Frutas flambadas na taça com sorvete de creme e calda de framboesa fresca

Romeu e Julieta: creme de queijo meia cura, calda de goiabada cascão e farofa de castanha e caramelo

Celebração de baunilha: creme de doce de leite, cubos de bolo de laranja, chantilly de baunilha

Bourbon e morangos laminados

Trufado de chocolate belga aerado, creme pâtisserie e morangos.

Tiramissú

Banoffe

**Lanche da madrugada:** (escolher 1 opção)

Pastel de feira e sodinha

Cheeseburger

**Finalização**

Café, Petit Fours variados e Licores finos.

**Bebidas**

# Eden Garden

---

Cerveja Skol, Brahma, Brahma Duplo Malte ou Amstel (lata). Substituir por Heineken, Stella Artois ou

Eisenbahn + R\$ 15,00 por pessoa.

Refrigerantes: Coca-Cola normal e zero e Guaraná Antarctica

Suco de laranja

Água mineral com e sem gás