



CARDÁPIO ÉDEN GARDEN

Preço: R\$170,00

Mesa de frios:

Queijos: provolone

Gouda

Gorgonzola

Gruyère

Parmesão

Nozinho fresco com ervas

Montanhês

Brie com geleia de morango ou framboesa ou mel de laranja

Frios:

Salame italiano

Salame milano

Lombo defumado

Copa

Frutas secas:

Amendoim japonês

Amendoim cavalo

Castanha de caju

Castanha do pará

Damasco

Figo seco turco

Tâmaras

Pães:

Pão de queijo

Mini curitibano

Pão minuto
Baguete gergelim.

Espaço mediterrâneo:

Quibe cru
Coalhada seca
Homus tahine
Pão sírio
Hortelã e azeite extra virgem

Diversos:

Azeitonas pretas
Azeitonas verdes
Azeitonas temperadas
Azeitonas recheadas
Tomates secos
Ovos de codorna
Picles de legumes
Cebola ao vinho

Canapés:

Folhado de peito de peru e tomate seco
Folhado de frango, bacon e requeijão
Folhado de palmito

Fritos:

Coxinha de frango
Kibinho
Bolinha de queijo

Saladas:

Folhas nobres coloridas ao molho de maçã e hortelã

Fingers: risoto (a definir o sabor)

Jantar:

Acompanhamentos: (escolher 1 opção)

Arroz branco

Arroz macedônia de legumes

Arroz espanhola (açafrão)

(Escolher 1 opção)

Batata dorê

Batata gratin

Lasanha napolitana

Rondelli misto

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.

Filet de peito recheado com provolone ao molho bechamel com espinafre

Carne vermelha:

Escalope de mignon grelhado ao molho de: (escolher 1 opção)

Cerveja preta

Roti

Bordalase (vinho tinto)

Mostarda dijon

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

Substituições das carnes:

Salmão – acréscimo de R\$ 20,00 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\$ 35, 00 por pessoa

Bacalhau

As natas
Confitado no azeite e alho
Gratinado com requeijão
Cozido com legumes
Ou outra sugestão do chefe

Obs: caso queira fazer a substituição por congrio, o valor será de r\$ 30, 00 a mais por pessoa.

Sobremesa:

Bolo da noiva (branco)

Lanche da madrugada:

Cheeseburguer

Finalização:

Café
Petit fours variados
Licores finos.

Bebidas

Cerveja skol ou brahma (lata). Substituir por heineken, stella artois ou eisenbahn + r\$ 15, 00 por pessoa.

Refrigerantes: coca-cola normal e zero e guaraná antarctica
Água mineral com e sem gás