MENU PREMIÈRE

SALADAS:
Seleção de folhas verdes frescas com frutas da estação, maionese de camarão, clássica salada caprese e salada de palmito cuidadosamente selecionado, compondo uma entrada leve, colorida e sofisticada.

PRATOS QUENTES:
Arroz branco soltinho, peixe branco grelhado, bobó de palmito de textura cremosa, legumes salteados, escalope de mignon ao tradicional molho madeira com cogumelos, penne ao delicado molho bechamel e molho de camarão, acompanhados de farofa especial preparada artesanalmente.

Uma combinação cuidadosamente elaborada para proporcionar aos convidados uma experiência gastronômica elegante, equilibrada e memorável, celebrando este momento único com sabores que unem tradição e sofisticação.