



Menu finger food e petit porções II

Preço: R\$79,00

Finger Food: 1h de serviço

Dueto de Bruschettas:

1. Tomate seco e rúcula

2. Creme de gorgonzola com cebola caramelizada

Canapés de caponatta, calabresa e mel, Romeu e Julieta, tomate grape com pepino japonês e ricota Light, morango com cream cheese e hortelã, roll de lombo canadense com creme de parmesão

Petit Porções 3h de serviço – (Escolher 1 salada, 1 risoto, 1 massa e 1 escondidinho)

Saladas

Caesar salad com bacon, croutons, frango, parmesão e molho caesar

Mesclun de folhas com morangos, ricota Light e molho de parmesão

Crocante do chef com vinagrete de mostarda e mel

Mesclun de folhas com manga, tomate seco e molho tártaro

Risotos

Filé mignon, alho poró e parmesão

Alcatra com tomate cereja e coalho

Tomate seco e rúcula com parmesão fresco

Cubos de frango, tomate grape e alho poró com brie

Alcatra com moranga confit e gorgonzola

Tomate concassé, manjeriço e parmesão fresco

Pernil com abacaxi glaceado

Massas

Ana Maria Buffet Festas e Eventos

Penne
Farfalle
Rigatoni
Conchiglione

Opções de molhos: carbonara, parmesão, provolone, gruyère, pomarola, pesto, parisiense, bolognesa, ragú de linguiça e quatro queijos.

Escondidinhos

Carne de panela
Ragú de linguiça
Cubos de frango
Cenoura e brócolis
Quatro queijos

Sobremesa

Cheesecake com calda refrescante de abacaxi e hortelã na taça (ideal para verão)

mínimo 60 convidados

eventos à serem realizados em 2022