



COQUETEL VOLANTE SEGUIDO DE JANTAR CASAMENTOS PARA 2021

Preço: R\$75,00

Cardápio Promocional

Coquetel de entrada (Escolha até 15 opções)

Entradas:

- ☐ Canapés concave morango ou maçã verde com antepasto de gorgonzola
- ☐ Canapés de gouda na torrada
- ☐ Canapés de ricota com tomate seco na torrada
- ☐ Canapés de Damasco com peito de peru defumado e cream cheese
- ☐ palitinhos caprese
- ☐ Chancliche (Queijo, tomate, rúcula, hortelã, azeite de oliva servido no mini pão sírio)
- ☐ Finger food (enroladinho de salaminho com cereja no palito)
- ☐ Antepasto de berinjela na torrada
- ☐ Cascata de ovos de codorna ao golf
- ☐ Guacamole com nachos
- Salgados com recheios de creme:**
 - ☐ Creme de mandioca com carne seca servido na tapioquinha
 - ☐ Tortelete de frango a la creme
 - ☐ Tortelete de frango com requeijão
 - ☐ Vou La vent de palmito
 - ☐ Vou La vent de frango
 - ☐ Bruschetta de boursin (queijo boursin com ervas)
 - ☐ Bruschetta de frango

Folhados e assados:

- ☐ Folhados de bacon com fios de ovos
- ☐ Folhados de presunto com azeitona
- ☐ Folhados de frango
- ☐ Folhados de frango com tomate seco
- ☐ Folhados de carne seca
- ☐ Folhados de palmito
- ☐ Folhados de mussarela e tomate seco
- ☐ Folhados de ricota com espinafre
- ☐ Folhados de maçã com canela
- ☐ Folhados de tomate seco
- ☐ Folhados Romeu e Julieta (Goiabada com mussarela)
- ☐ Folhados de castanha de Pará
- ☐ Folhados de chocolate
- ☐ Folhados de chocolate com pimenta
- ☐ Mini quiche Lorraine
- ☐ Mini quiche de alho poró
- ☐ Mini quiche de queijo
- ☐ Mini pastel assado de palmito
- ☐ Mini pastel assada de ricota com espinafre

Salgados fritos diversos:

- ☐ Croquete mexicano
- ☐ Bombom de abobora com carne seca
- ☐ Bolinho de Bacalhau
- ☐ Delícia de queijo
- ☐ Bombom de batata com queijo e bacon

Buffet Oliveira

() Rissoli napolitano

() Rissoli de milho e queijo

() Bombom de queijo com ervas

() Bombom de frango com queijo

() Bombom de aipim com carne seca e catupiry

() Bombom de aipim com queijo cheddar

() Bombom de abobora com calabresa

() Rissoli de palmito com catupiry

() Bombom de azeitonas com queijo

() Bombom de frango com pequi

() Bombom de bacon, milho e queijo

Mini empratados (Escolha até 02 opções)

() Capeletti de carne ao sugo e cenouras frisadas

() Capeletti de de queijo a romana

() Nhoque ao pesto

() Risoto de fcarne com pimenta de cheiro

() Risoto de tomate seco com cream cheese

() Risoto de cogumelos (champion's, shitake, funghi)

() Risoto de Alho poro e peito de peru defumado

() Risoto de legumes

() Risoto de charque

() Risoto aos quatro queijos

() Risoto de gorgonzola com espinafre e tomate cereja

() Risoto de alho poro com peito de peru defumado

() Risotinho carreteiro

JANTAR

Buffet Oliveira

Saladas (escolha 02 saladas):

- ☐ **Mix de Folhas:** Alface, rúcula, agrião, radit, palmito, filetes de manga e crótons
- ☐ **Salada Verde:** Folhagens diversas, uvas verdes e rosadas, tomate cereja e cubos de queijo light
- ☐ **Salpicão de frango defumado:** frango defumado desfiado, cenoura, pimentão, cebola, batata palha, maionese light decorada com frutas da estação
- ☐ **Salada Waldof:** peito de peru desfiado, maçã, melão, abacaxi, salsão, uvas passas, creme de leite

Molhos a parte (Escolha 02 molhos)

- ☐ Mostarda e mel ☐ azeite com ervas finas ☐iogurte natural

Carne vermelha (escolha 01 opção):

- ☐ Escalope ao molho madeira com champion's
- ☐ Filé trinchê recheado com queijo ao molho roti com tomate seco e manjerição
- ☐ Estrogonofe de carne (com páprica e champion's)
- ☐ Lagarto recheado ao molho ferrugem

2º Carne (Escolha uma segunda opção de carne):

- ☐ Filé de frango grelhado (Molho de alcaparras ou molho de ervas)
- ☐ Escalopinho de frango ao catupiry e vinho branco (batata palha a parte)
- ☐ Filé de frango ao creme de maracujá

Massas (escolha 01 massa):

- ☐ Penne
- ☐ Nhoque
- ☐ Talharim

Escolha 01 molho:

- ☐ Molho sugo tipo pomodoro com azeitonas
- ☐ Molho Catupiry
- ☐ Molho quatro queijos

Arroz (escolha mais 01 tipo):

Buffet Oliveira

(X) Arroz branco

() Arroz com passas

() Arroz com brócolis

() Arroz colorido

Bebidas:

Refrigerantes: Coca-cola, coca-cola zero, guaraná antártica e guaraná antártica diet

02 tipos de suco a escolha do cliente (Abacaxi com hortelã, acerola, acerola com laranja, caju, goiaba, uva, siriguela, manga ou cajá)

Água mineral com e sem gás

Equipe de trabalho:

Garçons (1 garçom para 18 pessoas)

Cozinheiros

Copeiros e Auxiliares

Brindes:

Água Aromatizada na cerimônia (caso a cerimônia seja no mesmo local da recepção)

Mesa de café (café, chá e petit-fours)