



Lelui II

Preço: R\$199,00

Ilha Gastronômica (escolha 10 opções)

- Tartar de salmão fresco, sementes de papoula e raspas de gengibre caramelado
- Saladinha de folhas verdes, salmão defumado e manga
- Saladinha caprese
- Salada de grãos com castanhas, frutas secas e romã
- Brie tostado com mel trufado
- Bolas de queijos nobres com geléia de frutas vermelhas e castanhas
- Brandade de palmito pupunha grelhado com cream cheese e lascas de parmesão
- Cuscuz de camarão
- Ceviche de peixe com chips de Aipim
- Strudel de Bacalhau, azeitonas verdes, e cebola caramelada
- Strudel de mignon, cebola doce e azeitonas negras
- Folhado de cogumelos frescos
- Seleção de tomatinho cereja ao pesto de manjeriço e mussarela de búfala
- Quiche de aspargos, gruyere e limão siciliano
- Quiche de mussarela de búfala, tomate e manjeriço
- Lascas de Presunto Parma Pata Negra
- Carpaccio de polvo com pesto de ervas
- Carpaccio ao pesto de azeitonas negras, lascas de parmesão e pinolis
- Terrine de salmão defumado com sour cream
- Terrine de lúcia com cream cheese e lascas de amêndoas
- Terrine de melão rosa e lascas de presunto parma
- Terrine de figos frescos
- Queijo Masdam
- Terrine de berinjela, babaghanoush e melaço de romã
- Terrine de Pêra ao vinho com gorgonzola
- Provoleta com rúcula, tomate seco e azeitonas verdes
- Raclette de queijo suíço
- Queijo camembert tostado com geléia de frutas vermelhas

Lelui Buffet

Queijo Brie assado envoltos em massa folhada com figos frescos e mel
Queijo brie tostado com pistache, amêndoas, castanhas e favos de mel
Queijo parmesão grana padano
Cesta de pães, crostatas e crissinis variados e geléias diversas (todas as ilhas incluem)

Finger food (Servido na Ilha) (escolha 2 opções)

Bacalhau Espiritual
Lascas de bacalhau do porto, mini batatas assadas, confit de cebolas
Cordeiro marinado por 12 horas com polenta cremosa e vinho marsala
Mousseline de mandioquinha salsa com camarão trufado
Polenta cremosa com frutos do mar
Picadinho de picanha com farofa de banana
Picadinho de mignin com shitake, shimeji e azeite de trufas.
Escondidinho de carne seca com purê de mandioquinha salsa
Polentinha cremosa com roquefort e pernil desfiado
Risotto All Mare

Canapés: (Opcional: Sugestão escolher 3 opções)

Valor por pessoa: R\$ 15,00 por convidado

Cestinha crocante de camarão
Cestinha crocante de lagosta
Tartelete caprese
Mini kafta de cordeiro
Cestinha de três cogumelos
Beiju de tapioca com brie e geleia de pimenta
Mini Quiche de aspargos com raspas de limão siciliano
Mini Quiche de bacalhau e tapenade de azeitonas negras
Coxinha cremosa de frango com tapioca

Pratos principais

Filet mignon (escolha 1 opção)

Mignon ao molho de funghi e whisky
Mignon ao fundi de queijos nobres e molho reduzido de vinho marsala
Mignon ao molho mostarda e mel
Mignon ao molho de limão siciliano e pimenta rosa

Lelui Buffet

Mignon ao molho reduzido de vinho tinto, balsâmico e mini cebolas glaceadas

Peixe: Abadejo Ou Congrio (escolha 1 opção)

Ao molho de cítricos, e fios de gengibre caramelado

Com crosta de pistache ao perfume de azeite e mel, sob cama de lulas

Com chutney de alcaparras, cogumelo paris e limão siciliano

Salmão empanado no gergelin ao molho fino de vinho tinto reduzido e Shoyo:

Outras opções

Lombo de bacalhau com Natas

Paella Valenciana

Opcional de Camarão GG (valor pendente para cotação)

Acompanhamentos (escolha 2 opções)

Legumes grelhados

Enformado Italiano

Arroz com amêndoas

Arroz com açafrão

Massa (escolha 1 opção)

Sofiateli de mussarela de bufala ao molho de tomate fresco e manjeriço

Sofiateli de quatro queijos ao molho tomate fresco e manjeriço

Sofiateli de brie ao molho de champagne e amêndoas

Sofiateli de espinafre, ricota e nozes ao molho bechamel

Lanchinho da madrugada (escolha 2 opções: sendo uma salgada e uma doce)

Mini hambúrguer de fraudinha gourmet com molho especial

Mini Pastéis de carne e queijo (acompanha garapa)

Mini Doril com pernil desfiado, vinagrete e queijo

Talharine ao molho bolonhesa e lascas de parmesão

Milk Shake de morango, Ovomaltide ou Chocolate (Escolher uma opção)

Hotdog gourmet

Mini churros com doce de Leite e Nutela

Bebidas

Lelui Buffet

Água mineral

Água com gás

Coca cola

Coca cola zero

Guaraná

Bebidas de álcoolícas (por conta do contratante)

Mesa de saída

Café expresso

Chás finos

Petit four

Licores