



Cardápio diamante

Preço: R\$130,90

Cardápio diamante

Entrada

Batidinhas

Mussarela

Azeitona

Torradinha e pate

Carnes (a escolher 5 carnes (3 tradicionais e 2 nobres)

Bovinos

steak ao poivre vert

Steak de alcatra ao molho de pimenta do reino verde em conserva

steak ao molho dijon

Steak de alcatra ao molho de mostarda dijon

steak com manteiga café paris

Steak de alcatra com manteiga de ervas e especiarias

filé à parmegiana

Filet de alcatra à milanesa com molho pomodoro, presunto e queijo

boeuf bourguignon

Tiras de alcatra, molho de carne demigrase, bacon, cebola, cenoura, vinho tinto e cogumelo paris

fatiado

assado à normandia

Posta assada com molho frutado de ervas

goulash in viena

Cubos de alcatra, molho pomodoro, cebola, bacon, ervas e especiarias

stroganoff de carne

Tiras de alcatra, molho de carne demigrase, molho de tomate, champignon e mostarda

ragu ao funghi

Cubos de alcatra com molho funghi secchi

ragu à scotland malte
Cubos de alcatra com molho de redução de whisky
ragu triplo funghi
Cubos de alcatra com molho de cogumelos frescos shitake, shimeji e paris

Aves

supreme de frango recheado à provençal
Peito de frango recheado com farofa de ervas, grelhado, com molho de vinho tinto
drumets de frango ao foiegra
Coxinha de asa recheada com patê de fígado
drumets de frango a blumenau
Coxinha de asa recheada com lingüiça blumenau
drumets de frango thai
Coxinha de assa, curry e abacaxi
frango xadrez
Peito de frango em cubos, pimentão, cebola, gengibre, champignon óleo de gergelim torrado
ragu de frango oriental
Cubos de frango, pimentão, cebola, brócolis, shitake e gengibre
ragu de frango tandoori
Cubos de frango com molho picante de tandoori
filet de coxa assada com creme de cebola
Filet de coxa de frango assada ao creme de cebola
filet de coxa assada à role
Filet de coxa de frango assada, envolta em bacon e recheada com legumes
strogonoff de frango
Tiras de peito de frango, molho de carne demigrase, molho de tomate, champignon e mostarda
pernil à pururuca

Suínos

pernil assado com geléia de abacaxi
paleta assada marinada ao vinho branco
paleta assada à moda antiga. Neste processo a paleta é cozida com ervas, laranja, maçã, tomate e cenoura para depois ir ao forno.
costeletas ao molho barbecue
Costelinha assada com molho barbecue
costeletas assadas à califórnia

Costelinha assada com frutas da estação
leitão à pururuca

Peixe

filet de peixe ao iogurt sauce
Filet de peixe grelhado com molho de iogurte e ervas frescas
filet de peixe à baiana
Filet de peixe à milanesa com molho de leite de coco e dendê
filet de peixe mediterrâneo
Filet de peixe grelhado, com molho de lula e camarão
filet de peixe ao tártaro
Filet de peixe frito a dorê com molho tártaro
filet de peixe ao beurre herbes
Filet de peixe grelhado com manteiga de ervas frescas
tainha recheada
moqueca baiana
anéis de lula ao pesto e vermelho
Anéis de lula com ervas e tomate seco
anéis de lula à dorê
Pyne

Carnes nobres

Bovinos

mignon ao porto
Steak de mignon grelhado, molho de vinho do porto
mignon a moscovita
Steak de mignon grelhado, molho demi glacê e ovas de capeline
mignon ao molho gorgonzola
Steak de mignon grelhado, molho de queijo gorgonzola
mignon ao scotland malte
Steak de mignon grelhado, molho de redução de whisky
mignon ao poivre vert
Steak de mignon grelhado, molho de pimenta do reino verde em conserva
maminha grelhada com alho e óleo
Maminha grelhada com molho de alho e óleo
maminha na mostarda

Maminha grelhada com molho de mostarda

Peixes e frutos do mar

salmão ao molho de uva

Tranche de salmão grelhado ao molho bechamel e uva

salmão ao molho de maracujá

Tranche de salmão grelhado ao molho agri doce de maracujá

salmão ao molho de laranja

Tranche de salmão ao molho de laranja e especiarias

salmão a belle meuniere

Tranche de salmão ao molho de camarão, alcaparra e champignon

camarão na moranga

Camarão ao molho de abóbora moranga com especiarias servido na moranga

paella valenciana Arroz, tomate, pimentão, cebola, camarão, lula, marisco, peixe, peito de frango e

pernil de porco

caldeirada de frutos do mar Camarão, lula, marisco, peixe, azeite, dendê, leite de côco, tomate,

pimentão e cebola.

Guarnições (6 guarnições)

arroz branco

arroz à grega Arroz, passas, pimentão, cebola, cenoura e tomat

arroz à portuguesa Arroz, azeitonas, palmito, pimentão e cebola

risoto de queijo e alho poró

risoto de frango

risoto de tomate seco e rúcula

risoto de funghi

risoto de camarão

yakimeshi de pernil

yakimeshi de frango

yakimeshi de camarão

batata assada com ervas

batata gratinada

batata palha

legumes sauté

Legumes salteados na manteiga e ervas

tomate assado

aipim frito
aipim com pequi

Massa seca (escolher 3 massas)

penne
fuzille
espaguete
gnocchi
tagliatelle

Massa recheada

lasanha de bacalhau
lasanha bolonhesa
lasanha presunto e queijo
lasanha quatro queijos
rondele de frango
rondele de queijo e presunto
conchiglione recheado com frango e gorgonzola
conchiglione recheado com abóbora e carne seca

Molho para massa

Molho de camarão
Bolonhesa
Quatro queijos
Pomodoro
Funghi
Alho e óleo
Pesto
Putanesca
Carbonara

Yakissoba

yakissoba de carn
yakissoba de pernil
yakissoba de frango

yakissoba de peixe
yakissoba de camarão
yakissoba de salmão

Salada (escolher 7)

maionese
maionese de camarão
salada waldorf
tabule
rúcula
agrião
alface americana
vagem com iogurte natural
salada de tomate
escarola com bacon
pepino com molho de limã
salada de brócolis
ratatouille
salpicão
salada de abóbora
salada de rosbife
salada sete grãos
salada mista
carpaccio de salmão defumado
gravilax de salmão
salada mediterrânea

Conservas (2 conservas)

pepino
cebola
pickles
compota de tomate
queijo temperado com especiarias e azeite

Anti pasti (2 entrada de anti pasti)

sardela
patê de gorgonzola
patê de tomate seco
caponata
pasta italiana de berinjela

Obs: pães e torradas

Bebidas

Refrigerantes

água mineral

Bebidas alcoólicas à parte

Para eventos acima de 130 pessoas, serviço de garçons, incluso crianças até 5 anos não pagam buffet