



A La Carte Padrão

Preço: R\$210,00

A La Carte (Serviço à Inglesa)

Apresentamos abaixo uma proposta de orçamento para realização de evento, com os respectivos serviços. Estamos abertos a eventuais alterações que viabilizem melhor servi-los, e nos colocamos à sua disposição para o esclarecimento de quaisquer dúvidas que possam surgir.

Entrada (escolher 1 opção)

Salada de folhas verdes com queijo gorgonzola, castanha de caju ao vinagrete de maracujá.

Seleção de folhas nobres com castanha de caju, com camarões flambados e vinagrete de Tangerina.

Rúcula com alface freeze, com presunto parma, queijo gorgonzola, nozes picadas caramelada com maple syrup, tomate cereja.

Salada caprese

Salada Caesar

Carpaccio tradicional de mignon.

Magret de Canard, acompanhado de purê de banana da terra e figos flambados na cachaca e redução de vinho do porto.

Tartar de Abóbora com carne seca com cebola caramelada

1º Prato Principal (Escolher 1 Opção)

Salmaço grelhado com crosta de tomate e alcaparras como molho de limaço, acompanhado de risoto de espinafre.

Robalo grelhado finalizado com crosta de amêndoas, acompanhada de arroz jasmim aromatizado com leite de coco e especiarias com vagens grelhadas na manteiga de gengibre.

Tilápia grelhada com crosta de ervas, como molho de limão, acompanhado de espaguete de pupunha, cenoura, abobrinha e shimeji.

2º Prato Principal (Escolher 1 Opção)

Mignon grelhado com crosta de cogumelos frescos, acompanhado de pappardelle ao molho mostarda Lãcienne.

Bife de chorizo grelhado com molho chicmichiri, batatas rústicas variadas, farofa de alho e vinagrete.

Tournedos de Mignon com crosta de castanhas, molho roti, acompanhado de Mil folhas de batatas e aspargos salteados na manteiga.

Entrecôt grelhado com linguine na manteiga com paçoca picante.

Sobremesa (Escolher 1 Opção)

Brownie de chocolate meio amargo, acompanhado de hot fudge de chocolate e sorvete de canela

Torta Banoffe.

Queijos e compotas: brie com compota de abacaxi, gorgonzola com compota de damasco, queijo colonial com geleia de Pimenta.

Casa Club Gourmet

Torta Caprese com calda de frutas vermelhas (torta de chocolate com farinha de amendoas).

Panna Cotta de limão siciliano com calda de limão e caramelo