

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 maracuja.

Selec□a□o de folhas nobres com castanha de caju, com camaro□es flambados e vinagrete de Tangerina.
Ru□cula com alface freeze, com presunto parma, queijo gorgonzola, no□s peca□ caramelada com maple syrop, tomate cereja.

Salada caprese

Salada Caesar

Carpaccio tradicional de mignon.

Magret de Canard, acompanhado de pure□ de banana da erra e figos flambados na cachac□a e reduc□a□o de vinho do porto.

Tarta□r de Abobora com carne seca com cebola caramelada

Casa Club Gourmet

1º Prato Principal (Escolher 1 Opção)

Salma□o grelhado com crosta de tomate e alcaparras como molho de lima□o, 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 L □acienne.

Bife de chorizo grelhado com molho chicmichiri, batatas ru□sticas 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 pa□prica 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.

Torta Caprese com calda de frutas vermelhas (torta de chocolate com farinha de ame□ndoas).

Panna Cotta de lima□o siciliano com calda de limão e caramelo