



Menu para casamentos

Preço: R\$299,00

Coquetel de boas-vindas

- Canapé de gorgonzola com morangos e hortelã;
- Stick caprese – mozzarella de búfala, tomates cereja e manjeriço;
- Salmão defumado com queijo labneh e ovas de capelin;
- Bruschetta italiana com pomodoro, basílico e parmesão;
- Bolinho de bacalhau com geleia de pimenta;
- Mini quiche de queijo brie com geléia de damasco;
- Canapé de presunto parma e figo;

Entrada (escolha uma ou duas opções)

- 1 roastbeef al mostarda: mesclum de folhas com fatias de roastbeef, creme de queijo e vinagrete de mel e mostarda
- 2 salada caprese: rúcula, mozzarella de búfala e tomates italianos ao pesto de manjeriço
- 3 tradicional salada otto: mix de folhas, queijo brie empanado, molho de frutas vermelhas e vinagrete de mostarda e mel.
- 4 salada tropical: buquê de folhas com figos frescos, tomates confitados, lascas de gorgonzola, crispes de bacon, vinagrete de mostarda e mel serrano.

Primeiro prato (escolha uma ou duas opções)

- 1 salmão ao molho tarê: salmão grelhado ao molho de shoyu e saquê mirim servido com legumes braseados
- 2 ravióli de ricota: ravióli de ricota com espinafre, cebola na manteiga, vinho branco, nata, sálvia e nozes
- 3 truta com amêndoas: truta com amêndoas na manteiga, vinho branco, nata, sálvia e nozes
- 4 spaghetti com camarões grelhados ao creme de limão siciliano e espinafre.

Segundo prato (escolha uma ou duas opções)

- 1 medalhão de filé com risoto de cogumelos: medalhão de filé ao molho de vinho com risoto de cogumelos serranos
- 2 filé mignon ao molho de vinho tinto: filé mignon ao molho de vinho servido com mini batatas e cebolas assadas, mostarda doce e pimenta biquinho.

3 filé mignon ao molho de vinho com risoto de gorgonzola e pera.

4 filé mignon ao molho de vinho com risoto de alho poró.

Sobremesa (escolha uma ou duas opções)

1 brownie de chocolate: brownie de chocolate meio amargo com sorvete de creme e praliné de castanhas.

2 panna cotta de frutas vermelhas: panna cotta ao molho de frutas vermelhas.

3 torta de chocolate: torta de chocolate meio amargo com caramelo toffee ao perfume de alecrim e nibs de cacau.

4 semifredo de café

Se houver interesse, podemos discutir as opções disponíveis e elaborar um cardápio que atenda às necessidades do evento.