



Buffet TMM Eventos – Chef Taylor Moresco

Preço: R\$60,00

Menu

Carnes 2 opções:

- Escalope de alcatra
- Contra file grelhado
 - Frango crocante
- File de frango ao molho de maracujá
 - Copa lombo ao molho de abacaxi
 - Lombo ao molho barbecue
- File de tilápia com molho de alcaparras

Massa 2 opções:

- Penne ao molho bolognesa
- Penne ao molho pomodóro
 - Fusili ao molho alfredo
 - Lasanha a bolognesa
- Lasanha ao molho bechamel

Acompanhamentos 4 opções:

- Arroz branco
- Risoto tradicional brasileiro (frango)
 - Risoto de palmito
 - Legumes no vapor
- Legumes na manteiga aromatizada
 - Batata gratinada
 - Batata palha
- Batata rústica com chimichurri
 - Farofa de calabresa
- Farofa de bacon e cebola caramelizada

Saladas 4 opções:

- Salada tomate com queijo minas e azeite extra virgem
 - Salada de tomate com cebola
 - Salada grega
 - Maionese de batatas
 - Sinfonia de folhas com frutas
- Sinfonia de folhas com chutney de manga

Estância Kanaan

- Coleslaw com abacaxi
- Rúcula com tomate seco
 - Escarola com bacon
- Salada mix de legumes

Bebidas: coca cola normal e zero, guaraná normal e zero, água com e sem gás