



## **Coquetel de salgados - Parte 2**

### **Doces - Chocolate**

Bombom com creme de damasco  
Bombom abacaxi com coco  
Bombom baunilha  
Bombom damasco e coco  
Bombom de nozes com passas  
Bombom café  
Bombom castanha do Pará  
Bombom abacaxi  
Bombom amêndoas com coco  
Bombom de cereja  
Bombom avelã  
Bombom trufado  
Bombom nozes  
Bombom de amarula

Formatos variados: redondo, quadrado, conchinha, cone, pirâmide, coração.

**Linha sem chocolates - Escolher 03 tipos. Colocamos na mesa do bolo e servimos junto com o**

**Bolo**

Quindins  
Ouriço brasileiro com coco e castanha do Pará  
Docinho de coco branco com flocos de coco queimado  
Camafeu de nozes.

### **Bolo**

Bolos de andares para mesa principal. (artístico e artificial com pasta americana). Escolher modelo em nosso catalogo.

Bolo colchão: Recheios: Abacaxi com coco, creme de coco, prestigio, pêssigo com creme, mousse de maracujá, mousse de chocolate com raspas de chocolate, mousse de limão, doce de leite com ameixa, creme de frutas (abacaxi, pêssigo, coco, ameixa), leite condensado com coco, chocolate

com morango, (conforme época) creme de morango (conforme época).

Massa: branca ou chocolate.

Coberturas: Chantilly ou marchimelow ou chocolate. Escolher 01 tipo.

## Mesa de café colonial

Licores variados

Café

Cappuccino

Balas

Petty four

Xícaras de café com pires

Taças de licores

Açúcar

Adoçantes

Samovar de prata