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, pêssego com creme, mousse de maracujá, mousse de chocolate com raspas de chocolate, mousse de limão, doce de leite com ameixa, creme de frutas (abacaxi, pêssego, 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