



Buffet Personalizável

Cerimônia:

Água Aromatizada para os convidados.

Recepção:

Entradas:

Tábua de Frios:

Salaminho;

Ovo de Codorna;

Azeitona;

Pimenta Biquinho;

Queijo.

Serviço volante (Finger food)

Bobó de camarão;

Cestinhas c/ Pastéis de Vento.

Ilha Principal:

Penne;

Molho à Bolonhesa;

Molho Bechamel;

Pernil Suíno (acompanhado de molho Barbecue) ;

Isca de Frango com Geleia de Maracujá;

Escondidinho de Carne Seca;

Linguicinha da Roça;

Batata Frita;

Recanto dos Lagos

Polentinha Frita.

Ilha gastronômica:

Terrine de Provolone;

Dadinho de Tapioca c/ Queijo Coalho;

Geleia de Pimenta e Maracujá;

Guacamole c/ Nachos;

Antepasto de Berinjela c/ Pão Sírio;

Espetinhos;

Tábua de Frios;

Cesta de Pães;

Ceviche de Banana da Terra;

Mix de Amendoins.

Bebidas:

Água Mineral;

Refrigerantes Coca-Cola e Guaraná Antártica;

Suco natural (2 sabores);

Coquetel de Fruta.

Prato de saída:

Caldo Verde.

Cortesia para casamentos a partir de 150 convidados:

Ilha Mesa mineira:

Linguicinha da Roça;

Costelinha Suína;

Polentinha Frita;

Torresmo;

Batata frita;

Batatinha Apimentada.