



Cardápio 01 – Buffet Gourmet Clássico

O Buffet Gourmet Clássico é a escolha mais democrática a servir num evento como um casamento, pois atende a todos os gostos, inclusive aqueles que possuem alergia a frutos do mar, os vegetarianos, as crianças e todas exceções que ocorrem em qualquer evento.

Este menu é o mais presente nos casamentos pois contempla as opções clássicas com entrada de salada, arroz, a batata sauté ou legumes, o filé ao molho madeira, o peito de frango grelhado e uma massa. Contudo, dado a escolha seleta de ingredientes e temperos exclusivos da casa, nosso menu clássico arranca aplausos e elogios mesmo daqueles que tem paladar bem exigente!

Para quem busca a opção clássica mas com temperos mais alternativos e inusitados, temos algumas alternativas como o filé com molho rústico de cerveja preta, o molho de laranja ou de maracujá no peito de frango e ainda o sensacional Fettuccine Alfredo que é comparado à receita do restaurante original de Roma (ver descritivo no Cardápio 1 – Festival de Massas).

O cardápio é composto por 06 (seis) itens: uma entrada de salada, 03 (três) pratos principais (carne vermelha, carne branca e massa) e duas guarnições (uma de arroz e outra de vegetais). Os itens são servidos em réchauds de prata separados numa ilha de buffet com serviço franco-americano (tradicional) auxiliado por garçom.

Personalize o seu cardápio e ESCOLHA UMA entre as DUAS OPÇÕES descritas:

ENTRADA (SALADA):

Salada de folhas verdes contendo mesclun de folhas (alface lisa, americana, roxa, manjeriçao fresco, gomos de limão, rúcula e agrião) com croutons, molho de mostarda com mel, e azeite extra virgem.

Salada Tropical: mix de folhas nobres com frutas da estação laminadas. (Alface verde americana, alface roxa, rúcula, e tomate cereja, abacaxi e manga) com molho ratatouille.

PRATOS PRINCIPAL 1 – CARNE VERMELHA:

Filé Mignon ao molho madeira com cogumelos champignon.

Filé Mignon ao molho rústico de cerveja preta

PRATOS PRINCIPAL 2 – CARNE BRANCA:

Filé de peito de frango ao molho de Laranja ou molho de maracujá
Supremo de Frango: frango grelhado com tomilho ao molho de ervas finas

PRATOS PRINCIPAL 3 – MASSA:

Fettuccine Alfredo
Penne ao molho de tomates frescos e manjeriço

ACOMPANHAMENTO 1 - ARROZ:

Arroz branco ao alho
Arroz com brócolis

ACOMPANHAMENTO 2 - VEGETAIS:

Batatas Sauté
Leito de legumes salteados no azeite com ervas finas