



Cardápio 02 – Buffet Gourmet Sofisticado

Um dos mais pontos altos de uma festa de casamento é, sem dúvidas, o cardápio. Tudo pode estar lindo e perfeito, mas se a comida não for boa e abundante ou se for comum demais, infelizmente gera uma impressão desastrosa de todo evento.

O Buffet Gourmet Sofisticado ele atende todos os requisitos que você precisa para impressionar no seu dia: um cardápio completo, democrático e elegante que contempla uma seleção equilibrada de itens sofisticados, leves, saudáveis e itens clássicos que os convidados já estão acostumados. Com a quantidade e qualidade lá em cima há a garantia de um jantar de casamento glamoroso.

Este 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 cada DUAS descritas:

ENTRADA (SALADA):

Salada Nobre com endívias, rúculas, alfaces tenras americana e roxa e, à parte, crôutons, pesto de manjerição, tomatinhos grape, palmito, tomate seco e queijo.

Salada Verde com azeitonas, gergelim e castanha do Pará ao molho de ervas finas.

PRATOS PRINCIPAL 1 – CARNE VERMELHA:

Escalope ao molho de ostras: escalopes de filé mignon com tomate italiano e cebola ao molho de ostras e balsâmico.

Medaillon de filet regados ao molho de Mostarda Dijon c/ pimenta biquinho.

PRATOS PRINCIPAL 2 – CARNE BRANCA:

Filet de pescada amarelo na manteiga com ervas e tomates cerejas confeitadas.

Sassame à Filipina: filé de frango grelhado com molho à base de vinho, creme de leite fresco, mostarda, pimenta rosa e alcaparras.

Opcional (acrécimo R\$ 5,00/pessoa): Bacalhau à Gomiça - bacalhau curtido no vinho branco em lascas com rodelas de batata, mix de pimentões, regadas no azeite e finalização com ovos e azeitonas pretas.

PRATOS PRINCIPAL 3 – MASSA:

Penne al Salmon ao molho branco de creme de leite fresco e catupiry

Rondeli ao molho quatro queijos

ACOMPANHAMENTO 1 - ARROZ:

Arroz com amêndoas

Arroz com lombo defumado e abacaxi

ACOMPANHAMENTO 2 - VEGETAIS:

Batata rustica na manteiga com alecrim

Ratatouille de legumes: berinjela, abobrinhas, pimentões variados, tomate e queijo.