



## Menu combinado

Preço: R\$85,00

### Entrada

Couvert: (escolher 1 sabor)

Mousse de alho poró acompanhada de torradas crocantes  
Mousse de ricota e ervas acompanhada de torradas crocantes  
Mousse de salmão acompanhada de torradas crocantes

Saladas: (escolher 1 sabor)

Salada de cuscuz marroquino  
Salada Caesar  
Musseline de baroa  
Creme de abóbora com gorgonzola

### Prato principal

Escolher 4 opções: 1 carne vermelha, 1 peixe, 1 frango e 1 quiche

Filé de salmão ao chutney de manga com arroz integral e purê de alho poró  
Filé de atum grelhado ao shoyú e gengibre com linguine e lâminas de legumes ao azeite de gergelim negro  
Picadinho de filé mignon ao molho de vinho tinto, risotinho de champignon e legumes sauté  
Fatias de Roast beef com crocante de ervas finas e farfale ao molho de 3 queijos  
Supremo de frango recheado com cogumelos frescos, acompanhado de fettuccine ao molho triplo burro  
Filé de frango grelhado ao molho de laranja, arroz verde e batatas rústicas  
Quiche de queijo brie e damasco com salada da horta  
Quiche de cebola com ricota com salada da horta  
Quiche de brócolis e minas com salada da horta

Outras combinações a consultar

### Bebidas

Água com e sem gás  
Refrigerantes comum e zero  
Caipirinha e caipivodka de frutas da estação  
Cerveja Pilsen

Suco:

Laranja  
Abacaxi com hortelã  
Abacaxi

Outros contratados à parte:

Espumante e outros vinhos (consultar sugestão e os respectivos valores)  
Doces Finos (trufas, fondados e caramelados) (ideal, 3 unidades por pessoa)  
Bem casados (doce de leite ou baba de moça) (ideal, 2 unidades por pessoa)  
Bolo Naked Cake: 2 ou 3 andares (massa de chocolate ou baunilha recheado de brigadeiro e nozes,  
decorado com frutas silvestres e flores, polvilhado com açúcar de confeitiro).