



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).