



Mesa de frios com jantar

Preço: R\$90,00

Mesa de frios:

pasta (patês) de frios (presunto, mussarela, ricota)
mousse de tomate seco
antepasto de berinjela
salada de grão de bico com bacalhau
empadão de frango com catupyri
cuscuz de atum
quibe cru com coalhada seca
seleção de frios (salame hamburguês, chester e lombinho canadense)
queijos (provolone, queijo prato, mussarela e parmesão)
lagarto a escabeche
azeitonas azapas pretas e verdes
ovos de codorna ao vinagrete
cesta de pães e torradas

Jantar:

salada
arroz branco
filé de frango ao molho de queijos
escalope de miolo de alcatra ao molho de vinho tinto com chanpignon e alho crocante, molho
madeira ou molho de ervas (escolher uma opção)
rondelli de ricota com espinafre, quatro queijos ou presunto e queijo ao molho branco (escolher uma
opção)
batatas sautê, salada primavera ou salpicão de frango (escolher uma opção)

Sobremesa a escolher:

sorvete de creme com (abacaxi caramelado, banana flambada, calda de frutas vermelhas, calda de
chocolate, pêras carameladas) ou
mousse de chocolate ou mousse de limão

Mesa de café:

café
capuccino
petit-fours

Bebidas:

cerveja Itaipava
refrigerantes (normal e diets)
água com gás e sem gás
suco natural

Extras:

Vinho lambrusco frizante: R\$ 8,50 por pessoa
Whisky red label: r\$ 9,50 por pessoa
Bar de caipiroska: r\$ 9,00 por pessoa (5 tipos de frutas)

Preço do buffet: R\$ 90,00 por pessoa