



Cardápio Churrasco VI – Costela no Chão + Espeto

Boas Vindas (servido por 1:30hs)

Brusqueta de ricota com rúcula

Espetinho caprese (tomate cereja, mussarela de búfala ao molho pesto)

Tábua de Queijos e Frios: Mussarela, Salame, Presunto, Queijo minas, Peito de Peru, Queijo Prato,
Lombo Canadense

Ilha Gourmet Frios (servido festa toda)

Vinagrete

Antepasto de Berinjela

Maionese de Legumes

Salada Caesar (Alface americana, peito de frango, croutons e Parmesão ralado)

Salada de rúcula com tomate seco

Acompanha: Mini Pães, Torradas

Temperadas, Patês (escolher 3 sabores), azeitona e 2 frutas da época

Volantes – Servidos nas mesas dos convidados (servido por 1:30hs)

Coxinha de frango com pimenta biquinho

Croquete de Ramon ao molho barbecue

Ragu e polenta cremos parmesão

Acompanhamentos (servido festa toda)

Arroz branco

Arroz carreteiro

Pão de alho

Farofa especial

Mandioca frita

Queijo coalho com melado

Carnes Assadas (Fogo no Chão) e Servidas nos Réchauds (servido festa toda)

Costela
Frango
Linguiça

Carnes Assadas Espeto e Servidas nos Réchauds (servido festa toda)

Carne
Kafta
Coração
Legumes

Sobremesa

Bolo - sabor a escolher servido com sorvete de creme

Encerramento

Mesa de café colonial - Petit-Four, balas, café com e sem açúcar.

Bebidas (servido festa toda)

Refrigerantes variados: normal, diet e light (Coca –cola, fanta laranja, sprite e guaraná)
Água natural e Água com gás
Água aromatizada
Suco de poupa de frutas servido na suqueira

