



La Lunna Vip

Preço: R\$240,00

Menu frios

Sticks de blanquete de Perú com ameixa
Patê de foie com geléia de amoras silvestres e torradas finas
Minitomatinhos recheados com atum e hortelã
Minibatatinhas no sal grosso com catupiry e carne seca
Corneto de salaminho com azeitonas
Damasco com gorgonzola e nozes
Minibruschetta caprese
Tarteletes de carpaccio ao vinagrete de alcaparras

Entradas quentes

Mini vol-au-vent de camarão, iri e samão
Minifolhado de frango defumado
Minifolhado e ricota com espinafre
Quarteto de quiches (cebola caramelada, alho poró, lorraine, brie com damasco, queijo)
Baby croissant integral de ricota com nozes

Salgadinhos (acompanhamnto d molhos específicos para cada modelo)

Camarão empanado
Bolinho de bacalhau
Coxinha de frango
Medalhão de camarão co catupiry e frango
Deícia de provolone
Mini quiche de carne
Mini churros
Polpetone de carne e queijo
Aipim com carne, camarão, carne seca, queijo
Queijo com alho
Quadro queijos

Bebidas

Sucos de frutas tropicais
Coquetel de frutas (sem álcool)
Refrigerantes comum e light
Água mineral com e sem gás
Cerveja (Ambev)

Águas aromatizadas (cerimônia)

Menu Degustação

Shot de abóbora, gengibre e mel
Shot de caldinho de feijão com torresminho
Shot de alho poró
Saladas de Rúcula, mussarela de búfala, tomate seco com amêndoas
Ceasar salad com crutons e bacon
Salada caprese
Salada tatule

Prato principal

Tirinhas de filé de mignon ao molho madeira com arroz à piamontese
Bacalhau gratinado ao alho poró
Risotinho de camarão com catupiry
Capeletti de ricota ao molho sugo com manjeriço
Risotinho de frutos do mar
Fagottine a cinco queijos
Escondidinho de carne seca