



## 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 abobora, 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 cruttons 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 manjericão  
Risotinho de frutos do mar  
Fagottine a cinco queijos  
Escondidinho de carne seca