



## **Proposta Promocional Fevereiro**

Cardápio 3: mineiro

Ilha gastronômica

Mignon ao catupiry

Salada de macarrão com fiapos de salmão

Stick caprese

Baby potato com catupiry e bacon

Dadinho de tapioca

Tulipas picantes ao creme de batata e queijos

Creme de palmito

Batata cremosa com bacon tostado e cream cheese

Bolinha de queijo crocante

Escondidinho de carne seca

Tabua de frios (salame, peito de peru, queijo mussarela, azeitonas recheadas)

Salada na taça

Saladas

Salpicão

Vinagrete

Grão de bico

Tabule

Variação com 5 tipos de folhas e legumes

Jantar

Arroz branco

Arroz tropeiro

Feijão tropeiro

Feijão com bacon, paio, e folhas de louro

Farofa de manteiga com bacon

Couve refogada  
Couve-flor gratinada  
Toscana acebolada  
Isclas de frango à milanesa  
Mignon acebolado

Para deixar saudades

Bolo airado ou trufado com sorvete (sabores a escolha do cliente)

Mesa de saída:

Cafezinho legitimo passado na hora

Amanteigados

Para recepcionar seus convidados:

Recepção de champanhe  
Água saborizada e água natural

Para refrescar a sua festa:

Água natura e gaseificada  
Suco natural (laranja ou abacaxi)  
Refrigerantes primeira linha (Coca- Cola, Fanta laranja e Kuat)