



Coquetel sofisticado

Preço: R\$195,00

WelCome

Estação água aromatisadas.

Refrigerante (normal e zero)

Água

Sucos naturais (dois sabores)

Shake de entrada

Entrada

Salgados (mini coxinhas, mini bolinha de queijo, mini empada de carne e risole de presunto e queijo)

Finger food (dadinho de tapioca c/ geleia de pimenta, catupiry bruller c/ geleia de damasco, puff de parmesão c/ gergelim negro, espetinho capresi ao molho de manjeriçã fresco e enroladinho de rosbife c/ brie)

Canapés quente (batatinha recheada na cama de sal grosso c/ cheddar e bacon, caldinho de aligo com batata trufada)

Prato principal

Buffet franco americano:

Acompanhamento (risoto de parmesão c/ ervas finas e panache de legumes)

Salada (cascata de salada verde c/ manga, ffigo, damasco e radicchio rosso)

Massa (sorrintine de búfala ao molho verde de manjeriçã fresco)

Proteína vermelha (escalope de filé mignon ao molho madeira com aspargos)

Proteína branca (salmão gralhado ao molho azedinho de maracujá)

Sobremesa (linda casacata de sorvete de frutas)

Lanchinho da madrugada (mini esfiha de queijo, mini hambuguinho artesanal c/ um shake de ovomaltine)

Mesa de café

Muniz Eventos

Café servida em elegante samovar.

Petit four variados

Infusão de chá com algodão doce

Obs. 5 horas de eventos

Degustação particular com cobranças adicionais.