



## Coquetel e serviço empratado

### Coquetel:

Mini polpetas de carne bovina defumadas com molho vermelho rústico sobre polenta cremosa e crisp de parmesão (servido na colher de porcelana) **Ou** Crocante de tapioca e queijo coalho com carne de sol na nata e pimenta biquinho

Bruschetta de gorgonzola com cebola caramelada e nozes **Ou** Bruschetta de queijo brie com damasco

Mini xixo com chimichurri: espetinho grelhado com carne, frango, calabresinha mignon, cebola e pimentão vermelho **Ou** Yakitori de filé: espetinho japonês grelhado com alho poro ao molho teriyaki e azeite trufado

Mini éclair de bacon com alho poró

Croquetta espanhola de bacalhau

### Serviço empratado:

#### Entrada:

Mix de folhas baby com crisp de presunto parma, mozzarella de búfala, tomate italiano assado, mini legumes tostados, roll de abobrinha grelhada e pesto de manjeriço

#### Ou

Salada caprese ao pesto de manjeriço: berinjelas grelhadas, queijo colonial, tomate concassê, acompanhado de mix de folhas baby e crisp de parmesão.

#### Prato principal:

Entrecot grelhado na brasa com chimichurri fresco, purê rústico de batatas assadas com alho, pétalas de mini cebolas tostadas e crisp couve

#### Ou

Tornador de filé mignon, molho demi glace, risoto de cogumelos, farofa crocante de castanhas e tomate cereja confitado

Ou

Tornedor de filé mignon envolto no presunto parma, molho holandês, aspargo grelhado, mil folhas de aipim e brotos

Sobremesa:

Brownie de chocolate meio amargo com nozes, caramelo salgado, crumble doce, sorvete de creme e touille

Ou

Profiteroles recheados de doce de leite, sorvete de creme, crumble doce com nuts, morango e ganache de chocolate meio amargo aromatizado com conhaque (o garçom finaliza a sobremesa servindo o ganache quente na mesa em frente ao convidado)