

Imperatriz

Preço:R$229,90

ENTRADAS · ESCOLHER 6 OPÇÕES

> Tartar de salmão com cream cheese

> Camarão crocante com chutney de manga

> Ceviche clássico (Saint Peter)

> Cheese ball com gorgonzola, recheio de uva verde e farofa crocante de mix de castanha

> Tartar de salmão com cream cheese

> Tartelete de salmão defumado

> Cone crocante com recheio de palmito e alho-poró

> Cestinha caprese (mussarela de búfala, tomate confit e manjericão)

> Vol-au-vent com creme de brie: Geleia de frutas vermelhas Mel e castanha caramelizada

> Cesta filo com creme de gorgonzola (acompanhada de Geleia de damasco ou de figo)

> Dadinho de 4 queijos (acompanhado de geleia de damasco e mel ou de pimenta)

> Mini pastelzinho de queijo da Canastra

> Brusqueta italiana (volante ou ilha)

> Mini pastelzinho de carne seca com catupiry

> Batata baby com catupiry e crispy de Parma

> Batata baby com cheddar e crispy de bacon

> Mini quiche: Lorraine, Ricota com espinafre, Alho-poró, 4 queijos ou Palmito

PETIT MENU · 2 OPÇÕES

Risotos:

> Brie com crispy de Parma

> Pera com gorgonzola

> Funghi

> Parmesão

> Limão siciliano

> Paella à la marinera (lula, camarão, ervilhas frescas e cogumelos frescos)

> Bobó de camarão com farofa de dendê

> Escondidinho de abóbora cabotiá com carne seca e crispy de couve

> Escondidinho de costela com mandioquinha e queijo gratinado

> Panelinha com creme de bacalhau e crispy de batata-doce

SALADAS · 1 OPÇÃO

> Mini salada grega ao molho de limão e azeite (tomate cereja, cebola roxa, mussarela de búfala, pepino japonês e mix de folhas)

> Mini salada de rúcula com arroz negro ao molho de Dijon e melado (manga, rúcula, nozes, cebola roxa e salsinha)

> Caprese ao molho pesto (tomate italiano, búfala e folhas de manjericão)

> Caesar (alface americana/romana, tiras de frango, parmesão e croutons)

> Salada verde com creme de gorgonzola e farofa de nozes

CARNES · FIXAS · ESCOLHER MOLHO

Tornedor de mignon (cortes altos e cilíndricos) ao molho:

> Malbec

> Cogumelos rústicos

> Demi-glace · molho escuro

> Mostarda Dijon e ervas

> Gorgonzola

Frango em tiras ao molho:

> Queijos

> Barbecue

> Gorgonzola

MASSAS · 1 OPÇÃO

Manicaretti:

> Queijos

> Caprese

Conchiglione:

> 4 queijos

> Funghi

> Rondelle:

> Ricota, passas e nozes

> Ricota e espinafre

Espaço Barão Eventos

ACOMPANHAMENTOS · 2 OPÇÕES

> Arroz: (Alho-poró crocante, Brócolis, Verde com amêndoas laminadas, Branco, À grega)

> Legumes salteados com ervas frescas

> Batata assada na manteiga com parmesão

> Batatas rústicas regadas no azeite e ervas

> Couve-flor gratinada

SOBREMESA · 1 OPÇÃO

> Banoffee servido na taça

> Tiramisù servido na taça

> Merengue de morango com calda de frutas vermelhas

> Bolo de corte · sabores abaixo:

> Ninho com morango

> Bolo de chocolate trufado com maracujá

> Bolo de ninho com Nutella

> Bolo de doce de leite com ameixa

SAÍDA

> Café com petit four

BEBIDAS

> Água mineral com e sem gás

> Refrigerantes Coca-Cola e Coca-Cola Zero

> Cerveja Original

> Welcome drinks (água aromatizada com frutas da estação e água mineral)

SUCOS · 1 OPÇÃO

> Laranja

> Laranja com morango

> Abacaxi com hortelã