



Coquetel

Preço: R\$205,00

Finger food

Caldinho de boas vindas

Abóbora com gengibre

Canapés frios

Tarteletes de figo fresco com presunto cru *sujeito a disponibilidade de acordo com sazonalidade
Tartar de salmão (servido dentro do copinho)

Canapés quentes

Bolinho de bacalhau

Mantiqueira (queijo coalho no melão)

Vol au vent de brie com damasco

Escondidinho de carne seca com purê de mandioquinha (servido dentro da mini panelinha)

Ravióli de ricota e espinafre com molho de tomate e manjeriço (servido dentro da mini panelinha)

Risoto de rúcula e brie (servido dentro da mini panelinha)

Sobremesas

Mousse de chocolate

Panna cotta clássica: elaborada a partir da nata de leite, coberta com calda de framboesa.

Tiramissù: queijo mascarpone, biscoito champagne, café e cacau

Bebidas

Água mineral

Refrigerante

Sucos naturais (2 sabores)

Cerveja original ou heineken

Gran finale

Mini sanduiche de pernil

*Quantidade de alimentos em média por pessoa: 300ml de líquido, 6 unidades entre salgados e doces