

Jantar Livorno

Preço:R$157,00

"Jantar Livorno"

Welcome Drink

Águas Aromatizadas (servido em suqueiras)

Limão Siciliano acompanhado de Alecrim,
Laranja acompanhado de Hortelã,
Água Natural

Terrine (servido em torradas)

Terrine de Ervas Finas **(vegetariano)**
Terrine de Azeitonas, **(vegetariano)**
Terrine de Parmesão. **(vegetariano)**

Salgados

Mini Quiche de Palmito, **(vegetariano)**
Folhado de Camarão, **(vegetariano)**
Maravilha de Queijo, **(vegetariano)**
Coxinha Brasileira,
Croquete de Bacalhau, **(vegetariano)**
Trouxinha de Filét.
Dadinho de Tapioca com Geléia de Pimenta, **(vegetariano)**
Mini Almondegas ao Molho de Roquefort.

Petit Menu

Polentinha ao Molho Ragú.

"Jantar"

Salada

Madeira Buffet

Cezar Salad

Massas (escolher uma variedade)

Capeletti (recheio de carne),
Ravioli (4 queijos) **(vegetariano)**

Molhos (escolher uma variedade)

Napolitano (tomates frescos e manjericão),
Molho 4 Queijos.

Prato Principal

Ave

Filé de Frango regado ao molho de Ervas Finas .

Carne

Filét Mignon regado ao Molho Madeira.

Acompanhamentos 2 opções.

Batata Rústica
Arroz Natural

Sobremesa

Delicioso sorvete regado com calada de chocolate e servido com o bolo

Bebidas (não alcoolicas)

Coca Cola,
Guaraná (antartica),
Água Natural e com Gás
Suco (2 tipos)
Toda bebida alcóolica correrá por conta do contratante

Bolo (02 recheios)

Regado com baba de moça com recheio de nozes, coco, abacaxi, trufa, morango com leite ninho e

Madeira Buffet

Red Vevelt.

Doces

doces finos para ornamentação da mesa principal: camafeu de nozes, bombom de coco, doce de uva, damasco ao chocolate, brigadeiro gourmet.

Material.

De primeirissima qualidade sendo guardanapos brancos (tecido), pratos, talheres, copos, exceto sousplats e toalhas das mesa dos comensais

Staff

Do mais alto nivel sendo formado por 01 profissional para ca 16 convidados, sendo:

Maitre, garçons, cozinheiro, ajudantes de cozinha e copa.

Cortesia**: 01 garçon "sombra'**

Café

Café, Petit Four