

Jantar Firenze

Preço:R$195,00

Jantar Firenze

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)**

Ilha Gastronômica

Caponata Italiana, **(vegetariano)**
Penne ao Molho 4 Queijos, **(vegetariano)**
Risoto de Alho Poró, **(vegetariano)**
Polenta ao Ragú,
Cesar Salad,

Frios

Frios: Salame Italiano, Lombo, Copa.
Queijos: Parmesão, Provolone, Roquefort, Prato.
Seleção de Pães

Salgados

Mini Quiche de Palmito, **(vegetariano)**
Mini Esfirra de Escarola, **(vegetariano)**
Mini Calzone de Ricota e Calabresa,

Madeira Buffet

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.

Massas (escolher duas variedades)

Mesaluna (recheio de mussarela e manjericão), **(vegetariano)**
Capeletti (recheio de carne),
Penne

Molhos (escolher uma variedade)

Matriciana (azeitonas,alcaparras,orégano,cebolae e tomates frescos)
Napolitano (tomates frescos e manjericão),
Molho Branco

Prato Principal

Ave

Filé de Frango regado ao molho de Ervas Finas .

Carne

Escalope de Mignon Grelhado e regado ao Molho Fungui ou / ao Madeira

Acompanhamentos 3 opções.

Batata Rústica ao Azeite e Alecrim
Arroz Natural
Risoto de Alho Poró

Sobremesa(uma das opções abaixo)

Brownie (servido com sorvete e calda de chocolate)
Folhado de Maçã (servido com sorvete e calda de caramelo)
Peras ao Vinho (peras cozidas no vinho, com calda de frutas vermelhas, e sorvete de creme)

Madeira Buffet

Lanchinho da Madrugada.

Mini Hanburguer
Batata Frita,
Queijo e Alface.
Ketchoup,Mostarda e Maionese

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 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, Tortas (morango, limão e chocolate)