



Jantar Milão

Preço: R\$180,00

Entrada

Terrine de tomate seco com torradas
Consumo de abobora e alecrim
Consumo de mandioquinha com chip de bacon

Coquetel frio (servidos em mini porcelanas e mini copos):

(Escolher quatro opções)

Canapé caprese (tomate cereja, mussarela de búfala e manjericão);
Canapé de carpaccio ao molho de dijon e alcaparras;
Canapé de ervas finas e kani kama em cestinha crocante;
Mini batata cozida com molho de gorgonzola;
Mini caçarolinha de couscous marroquino com brunoise de legumes e chutney de manga;
Mini caponata de abobrinha italiana
Mini caponata de berinjela e tomate seco
Mini robata de berinjela com queijo de cabra e tomate seco;
Mini tartelette de berinjela com creme de coalhada e molho de hortelã;
Mini tartelette de gorgonzola e especiarias

Coquetel quente

(Escolher quatro opções)

Bolinho de bacalhau; brusqueta de mussarela de búfala e tomate concasse;
Coxinha de frango
Coxinha villeroy
Croquete de carne
Folhada de frango e catupiry;
Folhado de goiabada cascão;
Folhado de ricota;
Mini fillet a wellington em galleti de arroz;

Buffet Fernandes

Mini quibe de hortelã
Mini trouxinha de ricota com nozes;
Perola de queijo;
Polpete de carne de panela com molho disps de pimenta;
Risoles de presunto e queijo;
Roll de frango empanado com geleia de pimento;

Finger food (servidos em mini porcelanas)

(Escolher duas opções)

Isclas de filé com batatas rusticas com alecrim;
Mini bobó de camarão;
Mini escondidinho de carne seca com mandioquinha;
Mini escondidinho de isclas de filé ao molho madeira e creme de catupiry brulee;
Mini fricassê de frango com arroz de champanhe;
Mini ragu de costelinha suína ao molho barbecue e gnochi de banana da terra

Saladas (Servida em pratos ou bowls de porcelana)

(Escolher uma opção)

Salada folhas à moda caprese (tomate cereja, mussarela de búfala e manjericão) ao molho pesto;
Salada folhas nobres com lâminas de manga, queijo coalho e flores comestíveis ao vinagre de citricos;
Salada mix de folhas verdes, kani desfiado com carpaccio de frutas ao molho de iogurte com hortelã;
Salada nobre de folhas verdes com lascas de parmesão, croutons e xerém de castanhas ao molho de mostarda e mel;

Massa e molho

(Escolher uma opção)

Massas recheadas:

Raviolini com recheio de mussarela de búfala

1. A) ao molho suave de tomates frescos; b). Molho bechamel com lasca de bacon;

Raviolone verde recheado com queijos e manjericão

Buffet Fernandes

1. A) (ao molho suave de tomates frescos; b). Molho bechamel com lasca de bacon

Mini raviolini de queijo nobres

1. A) (ao molho de tomate frescos; b). Molho bechamel com lasca de bacon

Massas secas italiana grano duro:

1. Penne, farfalle ou fusilli; molhos:
2. Alho poró com mix de cogumelos
3. Brásílico
4. Bechamel com lascas de bacon
5. Funghi
6. Pomodoro

Acompanhamentos

(Escolher uma opção)

Arroz branco com amêndoas e champagne;

Arroz branco;

Legumes ao gratin.

Legumes ao vapor/sauté/provençal;

Proteína

(Escolher uma opção)

Lagarto ao molho madeira com champignon

Frango laminado ao molho de ervas finas com legumes baby

Sobremesas (empratado ou em buffet)

(Escolher uma opção)

Mousse de chocolate branco com raspas de chocolate meio amargo;

Strudel de maçã

Torta de banana com mel, açúcar e canela;

Torta de chocolate trufado com coulis de frutas vermelhas;

Torta de limão siciliano

Bebidas

Buffet Fernandes

Água mineral com e sem gás;
Refrigerantes, normal e diets;
Sucos de fruta (2 opções);
Cerveja original.

Bolos e doces

Bolo a definir sabor (de acordo com o cardápio do espaço fernandes)

Doces tradicionais (escolher 8 opções):

() Brigadeiro, () beijinho, () bicho de pé, () cajuzinho, () brigadeiro branco, () casadinho, () sensação, () doçura, () prestígio, () paçoquinha () crocante, () olho de sogra, () brigadeiro, () chocoball, () brigadeiro de uva () beijinho de abacaxi.

Mesa do café (saída)

Café

Cha variados;

Petit four

Mini churros com doce de leite