



## Jantar Roma

Preço: R\$220,00

### Entrada

Terrine de tomate seco com torradas;  
Consume de abobora e alecrim;  
Consume de mandioquinha com chip de bacon.

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

(Escolher cinco opções)

Canapé caprese (tomate cereja, mussarela de búfala e manjericão);  
Canapé de carpaccio ao molho de djon e alcaparras;  
Canapé de ervas finas e kani kama em cestinha crocante;  
Ceviche de st peter com cebola confit;  
Damasco hidratado em preosseco com cream cheese;  
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;  
Roll vietnamita de frango com cream cheese.

### Coquetel quente

(Escolher cinco opções)

Bolinho de bacalhau bruschetta de coração de alcachofra e parmesão;  
Bruschetta de mussarela de búfala e tomate cassê;  
Coxinha de frango coxinha villeroy;  
Crispy de queijos nobres e manjerona;  
Croquete de carne;

# Buffet Fernandes

---

Dadinho de tapioca com geleia de pimenta;  
Folhado de frango;  
Folhado de goiabada cascão;  
Folhado de ricota temperada;  
Mini fillet a wellington em galleti de arroz;  
Mini kibe com hortelã;  
Mini pastelzinho de linguiça toscana com erva doce;  
Mini quiche alho poró com shimeji;  
Mini tartelette de bacalhau com brócolis;  
Mini trouxinha de ricota com nozes;  
Perola de queijo;  
Porpette de carne de panela com disps de pimenta brasileira;  
Risoles de presunto e queijo;  
Roll de frango empanado com geléia de pimenta;  
Vol-au-vent de queijo brie com pistache salpicado no mel.

## **Finger food (servidos em mini porcelanas)**

(Escolher duas opções)

Isclas de filé com batatas rusticas com alecrim;  
Mini baked potato ao molho brullet de queijo;  
Mini batata gratin com cheddar e bacon;  
Mini bobó de camarão;  
Mini escondidinho de carne seca com mandioquinha;  
Mini escondidinho de isclas de filé ao molho madeira e creme de catupiry brullet;  
Mini fricassê de frango com arroz de champanhe;  
Mini gnochi de banana da terra com ragu costela bovina;  
Mini ragu de costelinha suína ao molho barbecue e gnochi de banana da terra.

## **Salada (Servida em pratos ou bowls de porcelana)**

(escolher uma opção)

Salada de folhas à moda caprese (tomate cereja, mussarela de búfala e manjeriçao) ao molho pesto;  
Salada de folhas nobres com lâminas de manga, queijo coalho e flores comestíveis ao vinagrete de cítricos;  
Salada de legumes grelhado com queijo de coalho, xerem de castanhas ao vinagrete de aceto balsâmico;

# Buffet Fernandes

---

Salada mix de folhas verdes, kani kama desfiado com carpaccio de frutas ao molho de iogurte com hortelã;

Salada nobre de folhas verdes com lascas de parmesão, croutons e xerem de castanhas ao molho de mostarda e mel.

**Massa** - (Escolher uma seca e uma recheada)

**Massas recheadas:**

Raviolini com recheio de mussarela de búfala

a) ao molho suave de tomates frescos; b). Molho bechamel com lasca de bacon; c) ao molho pomodore; d). Molho brasílico.

Raviolone verde recheado com queijos e manjericão;

a) ao molho suave de tomates frescos; b). Molho bechamel com lasca de bacon; c) ao molho pomodore; d). Molho brasílico; mini raviolini de queijo nobres a) ao molho suave de tomates frescos; b). Molho bechamel com lasca de bacon; c) ao molho pomodore; d). Molho brasílico.

Gnochi com recheio de mussarela; a) ao molho suave de tomates frescos; b). Molho bechamel com lasca de bacon; c) ao molho pomodore; d). Molho brasílico.

**Massas secas italiana grano duro:**

Penne;

Farfalle;

Fusilli.

**molhos:** a) Alho poró com mix de cogumelos; b) Basílico; c) Bechamel com lascas de bacon; d) Funghi; e) Pomodoro;

**Carne vermelha:** (Escolher uma opção)

Medalhão de fillet ao molho de vinho madeira e azeite aromatizado;

Medalhão de fillet ao molho de ervas de provençal e pimenta rosa;

# Buffet Fernandes

---

Escalope de fillet ao molho de mostarda e mel;  
Escalope de fillet ao molho escuro glaciado e alho poro salteados;  
Isclas de fillet a mediterrânea (com vinho xerez e broto de brócolis);  
Supreme de frango laminado ao molho: de ervas finas/erva doce/ molho marselha/maracujá.

## **Acompanhamentos** (Escolher uma opção)

Arroz branco com amêndoas e champagne;  
Arroz branco;  
Batatas souté; legumes ao gratin.  
Legumes ao vapor/sauté/provençal;  
Mini batata na manteiga de estragão com cestinha de parmesão (serviço inglesa);  
Panaché de legumes;  
Purê de banana da terra;  
Purê de mandioquinha com broto de brócolis;  
Quiche de queijo.

## **Acompanhamento carbo** (Escolher uma opção)

Arroz branco com amêndoas e champagne;  
Arroz branco;  
Arroz com nozes e uvas passas risoto ao funghi;  
Risoto de abóbora e carne seca;  
Risoto de abobrinha italiana ao perfume de champagne;  
Risoto de aspargos frescos;  
Risoto de carne seca com queijo coalho e banana da terra;  
Risoto de champagne com amêndoas;  
Risoto de limão siciliano com crisp de alho poró.

## **Sobremesas (empratado ou em buffet)** (Escolher duas opções)

Crepe de avelã e sorvete de creme com lâminas de amêndoas;  
Crepe de frutas vermelhas com sorvete de creme;  
Merengata de limão siciliano com calda de frutas vermelhas;  
Mousse de chocolate branco com raspas de chocolate meio amargo;  
Strudel de maçã com chantilly;  
Torta de banana com mel, açúcar e canela;  
Torta de chocolate trufado com coulis de frutas vermelhas;

# Buffet Fernandes

---

Torta de limão.

## Bebidas

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

## Bolos e doces

Bolo a definir sabor

### 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

Café, chá variados; petit four mini churros com doce de leite

**Sugestão Espaço Fernandes - Ilha kids composta por:** Mini hot dog mini burger batatas fritas milk shake 03 tipos de salgados acréscimo de 18,00 por pessoa.