



Cardápio Veneza

Preço: R\$240,00

Entrada

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

Coquetel frio (servidos em mini porcelanas e mini copos)

(Escolher seis opções)

Canapé caprese (tomate cereja, mussarela de búfala e manjeriço);
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;
Cubinhos de salmão marinados com azeite de estragão, capim-limão e pimenta rosa;
Damasco hidratado em preosseco com cream cheese;
Domi de salmão;
Figo fresco envolto com presunto cru flambado;
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
Patê de foie com conhaque e geléia de laranja kinkan;
Roll de salmão defumado;
Roll vietnamita de frango com cream cheese;
Roll vietnamita de salmão defumado;
Shot de frutos do mar com molho missô.

Coquetel quente (escolher seis opções)

Buffet Fernandes

Bolinho de bacalhau;
Bruschetta de coração de alcachofra e parmesão;
Bruschetta de mussarela de búfala e tomate cassê;
Bruschetta de tartare de cogumelos com alho poro;
Coxinha de frango coxinha villeroy
Crispy de queijos nobres e manjerona;
Croquete de carne;
Dadinho de tapioca com geleia de pimenta;
Folhado de frango folhado de goiabada cascão;
Folhado de ricota temperada;
Mini burger de filet mignon com sour cream de iogurte;
Mini burger de salmão com molho de alcaparras;
Mini fillet a wellington em galleti de arroz;
Mini kibe de hortelã;
Mini pastelzinho de linguiça toscana com erva doce;
Mini quiche alho poró com shimeji;
Mini quiche de bacalhau com brócolis.
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;
Profiteroles de cogumelos selvagens e aioli de ervas;
Risoles de presunto e queijo;
Roll de frango empanado com geléia de pimenta;
Roll de frango empanado com geléia de pimenta;
Vol-au-vent de queijo brie com pistache salpicado no mel;
Vol-au-vent recheado de camarão.

Finger food (servidos em mini porcelanas)

(Escolher duas opções)

Isca de file ao creme de gorgonzola;
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;

Buffet Fernandes

Mini escondidinho de iscas de filé ao molho madeira e creme de catupiry brullet;

Mini escondidinho de siri com purê de mandioca e queijo coalho;

Mini fricassê de frango com arroz de champanhe;

Mini gnochi de banana da terra com ragu costela bovina;

Mini polenta de gorgonzola cremosa com cordeiro e redução de azeite;

Mini ragu de costelinha suína ao molho barbecue e gnochi de banana da terra

Salada (servida em pratos e bowls de porcelana)

(Escolher uma opção)

Salada nobre de folhas verdes com lascas de parmesão, croutons e xerém de castanhas ao molho de mostarda e mel ou molho missô;

Mesclun de folhas nobres com aspargos frescos, presunto cru e melão ao vinagrete de tangerina;

Salada de folhas à moda caprese (tomate cereja, mussarela de búfala e manjericão) ao molho pesto;

Folhas nobres com lâminas de manga, queijo coalho e flores comestíveis ao vinagrete de cítricos;

Mix de folhas verdes, kani desfiado com carpaccio de frutas ao molho de iogurte com hortelã;

Salada de couscous marroquino com lâminas de polvo e azeite de páprica;

Salada de legumes grelhado com queijo de cabra, xerém de castanhas ao vinagrete de aceto balsâmico.

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/azeitonas pretas; 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/azeitonas pretas; c) ao molho pomodore; d). Molho brasílico;

Manicaretti de mussarela:

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

Buffet Fernandes

Mezzaluna com recheio de vitela:

- b) ao molho suave de tomates frescos; b). Molho bechamel com lasca de bacon/azeitonas pretas; 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/azeitonas pretas; 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/azeitonas pretas; c) ao molho pomodore; d). Molho brasílico;

Massas secas italiana grano duro:

Penne;

Farfalle;

Fusilli;

Linguini;

Parpadelli;

Molhos: a) Alho poró com mix de cogumelos; b) Basílico; c) Bechamel com lascas de bacon; d) Funghi; e) Pomodoro; f) Molho de salmão com azeite de dill; g) Creme de alho poró com mix de cogumelos.

Carne vermelha (Escolher uma opção)

Entrecte ao molho bechamel e azeitonas chilenas;

Entrecote ao molho de cogumelos frescos e perfume de tomilho;

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

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

Escalope de fillet ao molho de mostarda e mel;

Escalope de fillet ao molho escuro glaceado e alho poro salteados;

Iscas de fillet a mediterrânea (com vinho xerez e broto de brócolis).

Boeuf bourguignonne (cortado em cubos com vinho tinto, bacon e mini cebolinhas).

Medalhão de frango ao molho ferrugem;

Buffet Fernandes

Carne branca ou frutos do mar: (Escolher uma opção)

Carne branca salmão filé assado ao molho de ervas e alcaparras;

Badejo ao molho de estragão e vinho;

Linguado ao molho de amêndoas e uva Itália;

Salmão ao molho de maracujá com dill.

File de saint peter ao molho marsella;

Frutos do mar

Paella de frutos de mar camarões com juliene de legumes á moda oriental;

Camarão a provençal;

Papillote de mini polvo e lulas, cogumelos frescos e molho de ostra.

Acompanhamentos (Escolher duas opções)

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;

Torta de batata com bacon;

Telha de legumes na manteiga e ervas finas;

Mix de legumes baby;

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 camarão e alho poro;

Risoto de carne seca com queijo coalho e banana da terra;

Buffet Fernandes

Risoto de champagne com amêndoas;
Risoto de cogumelos (shitake, shimeji e cogumelo paris);
Risoto de limão siciliano com crisp de alho poró;
Risoto de queijo brie e tomate seco;
Risoto primavera;

Sobremesas (empratado ou em buffet)

(Escolher três opções que serão servidas com frutas in natura)

Cheesecake de frutas vermelhas ou goiabada;
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;
Profiteroles com recheio de chocolate;
Strudel de maçã com chantilly;
Torta de banana com mel, açúcar e canela;
Torta de chocolate trufado com coulis de frutas vermelhas;
Torta de limão.

Bebidas

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

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, chás variados; petit fours e mini churros com doce de leite

Opções serviço de saída

Buffet Fernandes

Finger de presunto e queijo ou queijo com tomate;

Mini croissant recheado;

Mini pão-de-queijo;

Caldinhos quentes: (Escolher duas opções)

Caldo de Feijão;

Caldo verde;

Mandioquino;

Gaspacho.

Caldinhos frios:

Andaluz;

Vichyssoise;

Pepino com hortelã.

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