

Master

Preço:R$150,00

Massa folhada

Volovã de camarão
Pastel de bacalhau

Massa de forno

Tartelet tropical
Tartelet de camarão
Precioso de bacalhau
Trouxinha de frango defumado
Quiche de quatro queijos com tomate seco
Quiche de atum
Quiche de espinafre
Saltenhas

Massa frita

Coxinha
Risole de camarão
Quibe
Croquete de bacalhau
Bolinha de queijo gorgonzola
Boliviano
Camarões encapado com creme de queijo
Picachu de camarão com ricota

Antepastos

Vinagrete de frutos do mar com camarão
Vinagrete de bacalhau regado ao molho de ervas finas
Salpicão especial de frango regado a batata de forno
Mine empratado de sertanejo

Mine empratado de salmão tipo risoto
Tender ao molho doce

Tortas finas salgadas (camarão, bacalhau, peito de peru e sertaneja)
Pães barquetes abertos com e sem recheio
Brochetes de frios defumado com azeitonas

Doces

Nozes dourada
Damasco
Bombons de avelã
Bombons de cupuaçu
Bombons de ameixa
Bombons de cupuaçu
Copinhos de chocolate com cereja em talo
Quadradinho cremoso com cereja com talo
Brigadeiro chique
Trufas de morango

*mínimo de 100 convidados.

*preço por pessoa.

*5h de buffet, 6h de festa (sem contar com a cerimônia)