



Coquetel volante com Ilha Gastronômica 2026

Preço: R\$130,00

OPÇÃO 01

FINGER FOOD CANAPÉS FRIOS

- .Queijo brie com geleia de damasco
- .Blini de palmito com ovas negras e azeite aromatizado com limão siciliano
- .Salmão com queijo labneh e ovas de capellini
- .Mini medalhão de filé com geleia de pimenta e raspas de limão siciliano

APERITIVOS QUENTE

- .Vol-au-vent de filé com alho poró
- .Atum selado com purê de wassabi Fritinhos na hora
- .Bombom de file com hortelã
- .Bombom de espinafre com gorgonzola
- .Coxinha bechamel Assadinhos e crocantes
- .Folhado de camarão
- .Folhado de castanha
- .Mini empadas crocantes de siri Nossos espetinhos especiais
- .Espetinho de lombo com abacaxi
- .Espetinho de frango com provolone

PRATO QUENTE ESPECIAL DO NOSSO SERVIÇO DE BISTRÔ

- .Carré de cordeiro com purê de mandioquinha e chips de maçã
- .Robalo na manteiga de sálvia sobre risoto de grano padano

ILHA FRIA CONTEMPORÂNEA COM TOK ORIENTAL

- Queijos frios especiais e variados
- Rosbife de filé com vinagrete de ervas
- Carpaccio de salmão com molho oriental
- Yakisoba de frutos do mar
- Nosso humus tarrine regado com bastante azeite acompanhado de pães sírio feito pela própria casa
- Ceviche de peixe branco com chips de batata doce
- Stick caprese ao pesto suculentos e refrescante
- Salada refrescante de figos, espinafre e parma
- Travessas de hot Filadélfia
- Potes de castanhas variadas
- Tempura de legumes com molho japonês

ADOÇANDO OS CONVIDADOS

Nosso churros com doce de leite e canela.

Para solicitar valores por gentileza entrar em contato/whatsapp: 61 - 9999-63430