



Cardápio Lírio Gourmet

Preço: R\$195,00

Entradas

Bruschetta de tomate, manjeriço e queijo mozzarella: pão italiano tostado com azeite extra virgem, tomates frescos e folhas de manjeriço.

Mini bolinho de bacalhau: tradicional bolinho de bacalhau com um toque de azeite e ervas frescas.

Risoto de limão siciliano: risoto cremoso com raspas de limão siciliano e parmesão, trazendo leveza e frescor.

Isclas de frango ao molho de laranja e gengibre

Crostini de queijo brie com mel e nozes: pão crocante com brie derretido, regado com mel silvestre e nozes caramelizadas.

Tartar de salmão com avocado: salmão fresco temperado com ervas finas e limão, servido com avocado cremoso.

Canapés de brie com geleia de damasco ou frutas vermelhas

Ragu de calabresa defumada

Prato principal

(Montado em ilha com rechauds)

Alcatra ao molho de mostarda e ervas

Fettuccine ao molho de limão e alho com espinafre

Frango à marsala: frango grelhado com molho cremoso de vinho marsala e cogumelos frescos.

Acompanhamentos

Arroz branco com amêndoas tostadas

Batatas assadas com alecrim

Saladas

Salada de grão-de-bico com legumes grelhados

Salada de folhas verdes e legumes com molho de abacate

Bebidas

Água aromatizada com hortelã e limão

Água com e sem gás

Refrigerantes tradicionais e zero

Suco natural de época (conforme a época são escolhidas duas opções)

Manga

Goiaba

Abacaxi

Uva

Maracujá

Melancia

Bolo e mesa de saída

Bolo

Sabores: (escolher 1 opção)

Leite ninho com morango

Leite ninho com maracujá

Creme com abacaxi

Creme com pêssego

Doce de leite com ameixa

Mesa de saída

Torta de limão

Café

Chá de capim-cidreira

Pudim de leite condensado

Pavê de frutas vermelhas