



Cardápio Lírio Chef

Preço: R\$220,00

Entradas

(Servidas na mesa) (escolha 8 opções)

Camarão empanado ao molho tártaro

Ragu de linguiça com polenta

Bruschettas parma

Bruschettas caprese

Bruschetta de tomate, manjeriçã e queijo

Risoto calabresa e bacon

Risoto 4 queijos

Risoto al limone com lascas de frango

Canapés de calabresa com queijo e ervas

Canapés de brie com geleia de damasco ou frutas vermelhas

Prato principal

(Montado em ilha com rechauds)

Rosbife de filé mignon ao molho madeira

Frango à moda do chef

Paleta suíno com chimichurri de manga

Tortellini ao molho cremoso de queijo gorgonzola

Ravioli de abóbora com crocante de amêndoas

Arroz branco

Arroz com açafrão e amêndoas laminadas

Batatas rústicas com alecrim

Salada caesar com croutons e lascas de parmesão

Salada caprese com pesto de manjeriçã

Recanto Lírio dos Vales

Sobremesas

Escolha 3 opções

Mini cheesecakes de frutas vermelhas

Tiramisu individual

Panna cotta com calda de maracujá

Brownies com ganache de chocolate

Trufas de chocolate belga

Bebidas

Água aromatizada com hortelã e limão

Água com e sem gás

Refrigerantes tradicionais e zero

Chá gelado

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

Manga

Goiaba

Abacaxi

Uva

Maracujá

Melancia

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

Recanto Lírio dos Vales

Torta de limão

Café

Chá de capim-cidreira

Pudim de leite condensado

Pavê de frutas vermelhas