



## Menu Diamante

Preço: R\$99,90

### Entradas à Francesa (antes da cerimônia) (2 opções)

- Canapê colorido e recheio de beterraba
- Canapê colorido e recheio de salsinha
- Canapê de frango e curry (caril)
- Canapê de rosbife
- Barquete com patê de berinjela
- Torradas servidas com pasta de azeitona
- Torradas servidas com patê de atum e cream cheese
- Torradas servidas com patê de manjeriçao e queijo-de-minas
- Torradinha de tomate e manjeriçao

### Coquetel

- Meia de seda, amarula e pina-colada
- Ponche de frutas, sucos e água mineral
- Refrigerantes: coca-cola, guaraná antartica e sukita

### Salgadinhos (pós-cerimônia)

- Coxinha / pastel de queijo fresco com alecrim
- Pérola de queijo / moeda de camarão
- Mini empada / mini esfiha de carne
- Croquete de carne e croquete de bacalhau
- Mini quiche de alho poró e abóbora com carne seca
- Mini quiche de palmito

### Saladas

- Mix de folhas verdes variadas (tomate seco e manga)
- Primavera de legumes
- Berinjela à callegari
- Salada de frango à califórnia

# Buffet Neres Eventos

---

Tomate seco, tomate cereja, palmito e champignon

Molhos: picante, cheese e rosê

Caldos quentes ou frios (opcional: R\$ 2,00 ppor convidado)

## Prato principal (02 opções)

Strogonoff de frango ou carne

Fricassê de frango

Escalope de filé mignon: molho madeira com champignon, dijon ou alcaparras

Cubos de frango ao vinho branco com amêndoas

Filé de frango ao creme mariá (espinafre)

Lombo recheado de calabresa guarnecido com bacon

Escondidinho de carne seca

Bobó ou Strogonoff de camarão (opcional: R\$ 5,00 por convidado)

Filé de salmão grelhado ao molho de: maracujá, leite de coco e dendê, tártaro - (opcional: R\$ 8,00 por convidado)

## Massas (02 opções)

Ravioli ao sugo (recheio de carne ou queijo)

Capelletti ao sugo (recheio de carne ou queijo)

Espaguete ao alho e óleo com brócolis

Nhoque ao sugo

Rigatonne ao sugo

Crepes: quatro queijos, ricota temperada, ricota com nozes, ricota com espinafre, de carne, de frango ou de presunto e queijo (ao molho bechamel)

## Guarnição (01 opção)

Batata sauté

Creme de milho

Panaché de legumes

## Acompanhamentos (03 opções)

Arroz branco

Arroz com uva passas e nozes

Arroz a carreteiro

# Buffet Neres Eventos

---

Arroz crocante  
Arroz primavera

## Bebidas (consumo livre)

Água mineral  
Sucos (linha maguari)  
Cerveja Brahma ou Skol  
Refrigerantes: coca-cola, guaraná antartica e sukita

## Sobremesa (01 opção)

Merengue de morango com chantili guarnecido com calda de chocolate  
Brownie de nozes servido com sorvete  
Profiteroles servidos com sorvete e calda de papaya com cassis  
Sorvete decorado  
Salada de fruta com sorvete  
Mesa de frutas laminadas  
Casca de chocolate com morango, uva, abacaxi, banana e guloseimas (opcional: R\$ 7,50 por convidado)

## Doces finos

Trufas de chocolate  
Damascos recheadas  
Bombom de abacaxi com coco  
Camafeu de nozes  
Bombons surpresa  
Beijinho de nozes  
Brigadeiro

## Bolo

Pão-de-ló com recheio fino à escolha

## Café colonial

Café, chá, chocolate quente  
Pão de queijo / Pão de mel  
Petit fours (variados)

# Buffet Neres Eventos

---

Carolinas recheadas

Bombom de coco Sem cerveja: 89,90 por pessoa