



Cardápio Inverno

Ilha gastronômica

Canapés frios

Bowls com antepastos de berinjela, azeitonas pretas, tomate seco, frango, palmito e torradas
temperadas

Stick napolitano (mussarela, manjerição, tomate cereja, azeitona, molho mostarda e mel)

Tartellete villa das estações (tomate seco, rúcula e queijos diversos)

Mini potato com catupiry

Entrada quente

Coxinha tradicional

Maravilha de queijo

Risole de presunto e queijo

Quiche de alho poró

Esfiha de carne

Empada de palmito

Mini lanches:

Pães com peito de frango defumado, alface, tomate e maionese

Pães com presunto, queijo, alface, tomate e maionese

Finger food

Polenta cremosa c/ ragu de toscana

Jantar - almoço

Salada

Mix de folhas verdes, tomate cereja, cenoura ralada e croutons, molho mostarda para acompanhar

Pastas

Villa das Estações

Penne

Farfalle

Molho (escolher 2 opções)

Villa das estações (azeite aromatizado com alho, manjerição, azeitonas, tomate cereja) ()

Branco ()

Sugo ()

Rosê ()

Napolitano ()

Estação quente (escolher 02 opções)

Arroz branco **(Incluso)**

Arroz com alho poró ()

Batata sauté ()

Farofa (farinha de mandioca, bacon e banana da terra) ()

Prato principal (escolher 1 opção)

Filé de frango: () molho de ervas finas () molho maracujá () molho laranja ()

Strogonoff de frango (acompanha batata palha) ()

Sobremesa (escolher 1 opção)

Sorvete de creme c/ calda de chocolate e crumble de biscoito ()

Bolo de corte (sabores a definir): abacaxi com coco () brigadeiro () mousse de maracujá () prestígio ()

sonho de valsa () doce de leite ()

Panacota de coco com calda de frutas vermelhas e farofa negra ()

Brownie c/ amêndoas laminadas e sorvete de creme ()

Bebidas

Água aromatizada para cerimônia

Água natural e com gás

Refrigerante normal e zero

Sucos naturais de abacaxi e melancia

1 champanhe para brinde dos noivos

Doces tradicionais

Villa das Estações

Brigadeiro de chocolate

Beijinho

Olho de sogra

Brigadeiro de morango

Mesa de encerramento

Café

Chá

Licores

Petit fours

Balas