



Cardápio VI - Entradas Finas E Frios + Jantar

Welcome

Águas aromatizadas com limão siciliano e hortelã.

Grissines folhados com parmesão e gergelim;

Suco de pêssego com mel e gengibre.

Bebidas

Refrigerante normal e diet (coca-cola e guaraná antártica)

Água mineral natural e com gás

Cerveja original 600 ml

Entradas finas (03 opções)

Duo de canapé com creme de gorgonzola e damasco, canapé quatro queijos com nozes, cestinhos de massa philo com queijo canastra, tomate grape e perfume de manjerição, amarradinho de peito de peru com abacaxi, escabeche de carne na casquinha, steak tartar ao pesto na torradinha de provolone, chips de batata com rosbife e creme dijon, rosa folhada de brie com geléia de amora, quiche de legumes com alho poró, envelope de frango com catupiry, camafeu de pernil defumado.

Ilha de frios

Seleção de queijos, (parmesão, prato, provolone, gorgonzola e gouda), embutidos: copa, salame, blanquet de peru e lombinho canadense, pães artesanais, mini ciabatta, torradas, crostata e biscuits, frutas da época e mosaico de frutas secas, trio de azeitonas, tarteletes com creme de palmito, terrine de queijos com calda de frutas vermelhas ou mini peras assadas caramelizadas, rolls de abobrinha com tomate seco, antepasto de berinjela, brie quente envolto em massa folhada com maxi favo de mel, seleção de burratas com confit de tomates, esferas de queijo com flores comestíveis, varal de presunto parma, cones de carpaccio com molho de mostarda e alcaparras, tartar de salmão com crispies de batata doce.

Petit menu (02 opções)

Salada

Normadie + ou caprese.

Guarnições

Arroz branco e mil folhas de mandioquinha com queijo camembert e crispies de alho poró.

Alto dos Carvalhos

Carnes nobres

Filé mignon ao molho de vinho do porto e queijo brie e badejo ao molho de moqueca de camarão com farofa de dendê.

Massa

Agnolotti de búfala com natas frescas e amêndoas tostadas.

Bolo e doces

Bolo de corte; 4 tipos de doces finos. (04 por pessoa)

Saideira (na pista)

Carrinho de pastel ou mini burgers com fritas ou mini pizzas

Mesa de encerramento

Mesa de café, biscoitinhos amanteigados, laranjinhas cristalizadas

Preço por pessoas