



## Menu de frios e prato quente

### Entrada

Mesa de frios

Quatro tipos de queijo (mussarela, provolone, prato e minas) Presunto

Salaminho italiano

Peito de peru defumado

Patês

Canapés

Azeitonas

Uvas

Mamão

Melão

Abacaxi

Melancia

Salgados (servidos à volante)

Coxinhas

Empadas

Risoles de milho, de frango e de carne

Bolinhas napolitanas

Pasteizinhos fritos ou ao forno

Kibes

Ovos de codorna empanados

### Prato principal

Filé ao molho madeira

Lombo ou pernil assados

Coxas de frango desossadas e recheadas

Salmão ao forno

### Acompanhamento

# Buffet Oficina do Sabor

---

Arroz branco ou à grega  
Saladas de folhas e ou legumes  
Batatas ao forno  
Tutu à mineira  
Feijão com tudo dentro

## **Sobremesa**

Bolo da noiva  
Bem-casados  
Bombons  
Doces variados

Este é um cardápio simples aconselhável para recepção a partir de 100(cem) convidados.