



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.