



## Nobre

Preço: R\$133,00

### Entrada

Canapés - Patês: Ricota, Quatro Queijos, Azeitona preta, Ervas finas, Atum ou Frango. (escolher 1 tipo)

Barquete Salpicão e Antepasto de Berinjela

Coquetel Morango, Coco e Pêssego. (com ou sem álcool)

Salgados Fritos - Coxinha, Coxinha com Catupiry, Maravilha de Queijo, Kibe, Bolinho de Presunto e Queijo, Bolinho de Carne, Bolinho de Bacalhau, Bolinho de Camarão, kibe com Catupiry e Bolinho de Abóbora com Carne Seca.

Salgados Assados - Empadinha (Frango e Palmito), Esfiha (Carne e Frango), Quiche (Alho Poró e Lorraine) e Folhados (Brócolis com Queijo, Frango com Requeijão e Calabresa com Requeijão).

Mini (Escolher 1 opção)

Escondidinho - Mandioca com Carne Seca / Batata com Frango / Batata com Carne Moída  
Polenta com Ragú de Linguiça / Rabada

### Prato Principal (Escolher 1 opção)

Escalope de fraldinha com catupiry, arroz branco e batata rústica.

Talharim ao molho branco com funghi ou shimeji e file mignon suíno

Risoto de açafrão ou alho poró com file mignon

Risoto à Piemontese com file mignon bovina

Saladinha na Taça Mix de saladas com temperos.

Opcional - Ilha ou À La Carte

### Bebidas

Refrigerante / Suco Natural (2 Opções - Maracujá, Abacaxi, Goiaba ou Manga) / Água (Primeira linha).

Sobremesas (Escolher 1 Opção)

Sobremesas Merengue (de acordo com a época)

Mousse de Limão

Mousse de Maracujá

Chocolate com Chantilly

## **Bolo com Sorvete de Creme**

Creme Fino com Morango (de acordo com a época)

Ninho com Nutella

Trufado de Chocolate (ou Chocolate Branco)

Creme Belga (Chocolate Branco)

Nozes

## **Doces**

Brigadeiro

Beijinho

Ninho

Mini Churros com Doce de Leite

## **Mesa de Finalização**

Café / Petit Four / Tortinhas (Limão e Maracujá)

**Observações** - Para 2019 há um acréscimo de R\$ 5,00 no valor por pessoa.