Cardápio Top Ouro

Preço:R$130,00

Drinks de boas-vindas

Gim tônica com lichia e alecrim defumado

Água saborizada (Escolher 02) Temos outras opções.

Morango com manjericão
Especiarias
Capim limão
Limão siciliano

Mesa de antepastos (Escolher 15 itens) Temos outras opções.

Pães artesanais
Vinagrete de polvo
Cuscuz marroquino defumado com alho poró na brasa e mel
Caponata
Salmão marinado
Rostbife
Mini quiche de alho poró e provolone
Pastas, queijos, frios, geleias
Ovinhos de codorna com chimmi churry
Rocambole de carne
Salada de quinoa
Tabule
Tortilha folhada de camarão
Brie com camarão e geléia de damasco

Canapés volantes (Escolher 10) Temos outras opções.

Ceviche de peixe branco ou salmão
Tartar de salmão

Chef's Buffet e Eventos

Escondidinho de carne seca ou costela
Surpresinha de camarão
Brie com camarão e geleia de damasco
Coalho no palito com melado de cana
Hot filadélfia
Rolinho primavera vegetais ( ) mignon com queijo azul ( ) camarão ( )
Blinis de carpaccio creme de queijo e mostarda dijon
Cubos de peixe oriental

Salgados : Temos outras opções.

Coxinha de frango com catupiry

Bolinha de queijo

Bolinho de risoto recheado com coalho

Risole de camarão

Mini jantar (Escolher 02) Temos outras opções.

Bobozinho de camarão com arroz
Cubos de mignon molho madeira e lascas de castanhas do Pará e purê de mandioquinha
Muquequinha Baiana

Lanchinho (Temos outras opções)

Mini cheeseburguinho artesanal
Pão de queijo
Caldinho de feijão com coentro

Bebidas

Água mineral com e sem gás
Suco: laranja e abacaxi
Coca cola normal e zero
Guaraná antárctica
Cerveja budwaiser, heineken
Brahma e Antárctica