



## MENU NOIVAS

Preço: R\$195,00

### Entrada

Coquetel: belisquetes e finger foods - escolher 04

Khiri khiri - bolinho de camarão em crosta de castanha de caju, geléia de pimenta

Tak tak – bolinho de cordeiro e batata doce, molho de hortelã

Fish fish – bolinho thai de peixe com capim santo, coentro e curry verde

Queijo coalho com melaço de gengibre (v)

Bolinha pipoca de tapioca, goiabada picante (v)

Casquinha de siri na barquinha comestível

Guacamole e chips de batata doce

Brusqueta de abobrinha marinada em limão e alecrim, queijo de cabra e hortelã (v)

Entradinhas frias - Escolher 02

Ceviche de peixe branco, cebola roxa, pimenta dedo de moça, coentro, milho e leite de coco

Lótus – salada thai de bifum, frango marinado, agrião e gergelim

Salada de couscous marroquino com castanhas, frutas secas, vegetais e especiarias, com coalhada seca (v)

Laos - lâminas de salmão marinadas em limão e geléia de pimenta

Tijelinhas quentes - escolher 01

Bobozinho de pupunha e farofa de dendê (v)

Rissoni (massinha em formato de grão) com molho de shites, trufa e parmesão (v)

Aparecidinho de mandioquinha e carne seca, vinagrete de pimenta biquinho

### Prato principal

Pratos quentes:

Louça do tipo cumbuca - Escolher 02 ou 03 opções

Peixes e carnes

# Marakuthai Jardins

---

Peixe branco em crosta de farinha de milho, purê de batata doce e vinagrete de pimenta biquinho  
Caldeirada de peixe e camarão. Arroz jasmine e chips de batata doce  
Arroz de moqueca de peixe, acompanha chips de batata doce  
Tirinhas de filé mignon ao curry vermelho, farofa de banana e arroz jasmim  
Tirinhas de filé mignon ao molho de cogumelos, arroz jasmim e farofa de castanhas  
Picadinho de filé, purê de banana da terra, farofa de couve e vinagrete

Massas, vegetarianos:

Sorrentini bicolor de creme de mussarela ao molho rústico de tomate e manjerição  
Sorrentini de burrata com zests de limão, molho de tomates frescos em cubos e manjerição

## **Sobremesas** Escolher 02 opções

Tiramissú com raspas de chocolate  
Mangothai – creme gelado de manga, coco, gengibre e hortelã  
Santa tereza – cremosíssimo de iogurte e calda de frutas vermelhas  
Brownie com calda de nutella e sorvete de pistache

## **Bebidas**

Não alcoólicas:

Água com e sem gás  
Coca cola e guaraná, normal e zero  
Café

Bebidas alcólicas do cliente:

Ps: espaço cuidará dos copos, taças e gelo para serviço.

Cobramos taxa de rolha (consultar valores)

Opcional

## **Bar de drinques**

Gin tônica - gin tônica, frutas e especiarias (pepino, limão siciliano, alecrim, zimbro ou tangerina)  
Aperol spritz - drink a base de espumante, aperol e fatia de laranja  
Mojito - rum, hortelã, água com gás, limão

Valor: **R\$ 58, 00 por pessoa**

# Marakuthai Jardins

---

## **Bar de caipirinhas** (Escolher 03 frutas)

Frutas: limão, abacaxi, maracujá, kiwi, frutas vermelhas, mexerica, lima da pérsia

Complementos: canela, mel, hortelã, manjeriço, gengibre e pimenta

Bebidas: vodka smirnoff, saquê azuma kirin e cachaça sagatiba.

Valor: **R\$ 45, 00 por pessoa**

**Cerveja:** Stella ou heineken – **R\$ 19, 00 por pessoa** (À vontade)

## **Sangria e clericot**

Valor: **R\$ 34, 00 por pessoa**