



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 shitakes, 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 manjeriço

Sorrentini de burrata com zests de limão, molho de tomates frescos em cubos e manjeriço

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**

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**