



Opções da casa

Preço: R\$38,00

Coquetel opção 1

Bebidas: guaraná Antártica, diet, coca-cola, Sprite, água tônica, água mineral c/ e sem gás, batidinhas de coco, coquetel de frutas cítricas, champanhota pêssego

Cerveja Brahma em garrafas.

Canapés frios: Musse de frango defumado c/ ervas finas, musse de atum, Berinjela corada, canapés de ricota c/ cereja, Mini pães com e sem gergelim, torradas.

Escondidinho de carne seca

Salgados fritos: coxinha de galinha, pérolas de queijo, risolis de catupiry, kibinho c/ hortelã, croquete de carne seca, enroladinho napolitano

Assados e folhados: empadinha de palmito, folhados de ricota maça e passas, pastel assado milho verde e bacon, torteletty c/ creme de frango e bacon

Mini quiche de camarão , mini quiche de alho poro.

Bolo de sua escolha

Café com , pet four, sequilhos.

Preço por pessoa (R\$ 38,00)

Coquetel opção 2

Bebidas: Guaraná Antartica, diét, coca-cola, sprite,

Água tônica, água mineral c/ e sem gás

Dry Martini c/ azeitonas, Batidinhas de coco e maracujá

Coquetel de frutas cítricas, champanhota de pêssego.

Cerveja Skól e Brahma em garrafas

Entradas: Carpaccio ao molho de alcaparras e parmesão

musse de provolone, musse de frango defumado com ervas finas, Escabeche de berinjela, pasta de sardella,

canapés de gorgonzola c/ damasco

Mesa de frios decorada c/ frutas (mussarela c/ tomates cereja, presunto, salame c/ limão, provolone, azeitonas verdes e pretas , lombinho c/ uva, gorgonzola c/ damasco, mini pães com gergelim, torradinhas, biskui)

Escondidinho de carne seca na cumbuca

Salgados fritos: coxinha de galinha, pérolas de queijo, kibinho c/ hortelã, risólis de catupiry, enroladinho napolitano, croquetinho de vitela, croquetinho de bacalhau

Assados e folhados: empadinha de palmito, folhados de presunto c/ gergelim

Folhados de ricota maça e passas, mini quiche creme c/ camarão, mini quiche alho poro, pasteizinhos de milho verde e bacon, Folhados de fios de ovos com bacon, vaul au vent de sirii

Bolo de sua escolha

Café Colonial: chantily, pet four, sequilhos, bolo inglês de laranja e chocolate, Mini carolinas recheadas

Preço por pessoa R\$ 48,80

Opcional: Projetor, Drinks de frutas com barman, Whisky, Vinhos, Frizantes

Decoração c/ arranjos florais, sob consulta

A massa é acrescida ao cardápio de coquetel de sua preferência, podendo ser escolhidas 1 ou mais opções e complementos .

1 opção R\$ 6,00 p.p 2 opções R\$ 8,00 p.p.

() Rondéle de frango com catupiry, molho branco e queijo parmesão

() Rondéle de ricota com passas, molho branco e queijo parmesão

() Rondéle de presunto e queijo , com molho ao sugo e queijo parmesão

() Crepes c/ 1 recheio de sua escolha: queijo c/ orégano, queijo e presunto, frango c/ catupiry, calabresa c/ catupiry, espinafre.

() Conchiglione 4 queijos c/ parmesão

() Manicaretti espinafre c/ parmesão

() Capeletti carne ou frango, c/ parmesão

() Ravióli de carne ou frango, c/ parmesão

() Caneloni de presunto e queijo, c/ parmesão

Opções de Molhos e Complementos adicionais:

() molho branco c/ ervilhas () molho bologneza

() molho rosê () tomate frescos c/ manjeriço

Carnes vermelhas : 1 opção R\$ 12,00 p/p, 2 opções R\$ 18,00 p/p

() Scalóps de mignon ao molho champignon, batatas sote arroz branco

() Strogonóff de mignon com molho rose e, arroz branco, batata palha

() Lagarto recheado ao molho madeira c/ champignon, arroz branco

() Pernil de cordeiro à francesa, arroz à grega, batata assada c/ ervas.

Carnes brancas :

() Peito de frango ao creme de milho verde, batata dorê , arroz c/ legumes

() Strogonóff de frango ao molho rosê, batata palha, arroz branco

() Filé de Abadejo ao molho de requeijão com ervas , purê de batatas, arroz, ervilhas frescas.

() Salmão em lascas assado no molho de alho poro, alcaparras, azeite, arroz branco

Opções de saladas e guarnições :

() Salpicão de legumes com frango desfiado R\$ 3,50 p/p

() Alface, rúcula, tomate, cebola R\$ 2,50 p/p

() Escarola, acelga, cubos de queijo, azeitonas pretas R\$ 2,50

() Brócolis, vagem, cenoura, aspargos na manteiga R\$ 2,50

Comidinhas em cumbucas acrescenta R\$ 4,00 por pessoa

Mandioquinha c/ carne seca

Abóbora c/ carne seca

Cuscuz mineiro

Salada tropical: melão, presunto, champignons ao molho de abacaxi

Polentini com frango

Bobózinho de camarão

Batata c/ bacon e catupiry Batata c/ bacalhau

Sobremesas acrescenta R\$ 4,50 por pessoa

Tortas de: maracujá, morango, limão e chocolate trufado

Sorvete c/ calda de chocolate

Salada de frutas c/ Chantily

Petit Gateau

Mousses: chocolate, limão, ou maracujá

Creme de papaya c/ cassis

Strudell de maçã ou banana

Pratos diferenciados (valor sob consulta)

Ilha de sushi

Paella

Porco no rolete

Churrasco fatiado ou espetinhos

Feijoada

Noite Italiana