



Cardápio do Chef

Preço: R\$36,00

CARDÁPIO DO CHEF

ENTRADAS (escolher uma opção)

- PATÉ de tomate seco com rúcula
- Atum com alecrim
- Salpicão de frango com alho poró

BUFFET

Saladas (escolher duas opções)

- Maionese tradicional
- Salpicão de presunto
- Maionese com maçã

Escolher duas opções + vinagrete

- Salada de legumes
- Rabanete com agrião
- Caprese, tomate com queijo branco
- Mix de folhas verdes com tomates cereja
- Salada havaiana
- Salada cheasser

CARNES (escolher uma opção)

- Alcatra ao molho ferrugem
- Estrogonofe de carne (coxão mole)
- Posta grelhada ao molho madeira

AVES

Prado & Gomes Gastronomia & Bartender

- “ Peito de frango espinafre ao molho Alfredo
- “ Peito de frango grelhado com ervas
- “ Coxa e sobre-coxa assada com molho de manga
- “ Estrogonofe de frango

Suíno ou Peixe

- “ Lombo ao molho shoyo, alecrim e mostarda
- “ Pernil assado com ervas
- “ Filé de peixe ao molho de alcaparras

MASSAS

Opção 1 (escolher uma opção)

- “ Penne
- “ Espaguete
- “ Rigatone

MOLHOS

- “ Carbonara
- “ Alho e óleo
- “ Bolonhesa
- “ Tomate seco
- “ À primavera
- “ Molho ao sugo
- “ À parisiense
- “ 4 queijos

Opção 2 (escolher duas opções)

- “ Lasanha bolonhesa
- “ Lasanha de frios
- “ Rondeli ao molho branco
- “ Rondeli ao sugo

ACOMPANHAMENTO (escolher 5 opções)

Prado & Gomes Gastronomia & Bartender

- `` Arroz branco
- `` Arroz risoto
- `` Batata sauté
- `` Legumes na manteiga
- `` Farofa com bacon
- `` Batata palha
- `` Batata boulanger (intercaladas com bacon gratinado com parmesão)

BEBIDAS

Água mineral com e sem gás, Coca-Cola normal, Guaraná normal, chá mate gelado de limão diet servidos em jarra, suco em suqueira .

CARDÁPIO PARA 2019 : R\$ 36,00

CARDÁPIO PARA 2020 : R\$ 38,00

GARÇONS um a cada 30 : R\$ 180,00