



Menu Luau

Preço: R\$185,00

Receptivo

Chegada dos convidados antes da cerimônia – quando no local

Linda mesa para recepcionar seus convidados com suqueiras de bebidas refrescantes, frutas da estação, Cone de Chips de vegetais ou Nutz Especiais.

Coquetel

Escolher 6 itens no total (serviço com duração de 2 horas)

Obs.: Nossa Sugestão é colocar alguns itens frios na Ilha Gastronômica (ponto fixo);

Finger Foods – escolher até quatro opções, sendo até duas de Frutos do Mar

Camarão Coconut (Camarão empanado no Coco Seco e Frito)

Mil Folhas de Pupunha com Brandade de Bacalhau

Dadinho de Tapioca com melaço de Gengibre (Opção Vegetariana)

Casquinha de Siri

Mini Bruschetta de Shimeji (Opção Vegetariana)

Mini Chips de Beterraba com Peras Assadas e Gorgonzola (Opção Vegetariana)

Bolinho de Peixe com Molhinho de Tabasco & Siciliano

Bolinho de Feijoada com mini Crisp de Bacon e molhinho de Pimenta (Brasilidade)

Saladinha Caprese com mozzarella de Búfala, Tomate cereja, Manjerição e Pesto. (Opção Vegetariana)

Ceviche de Peixe Branco com Chips de Vegetais

Ceviche de Salmão com Manga

Salada Tex Mex com Nachos Crocantes e Tiras de Frango Grelhadas

Salada de Gravatinha ao Pesto com Nozes e Tomate Cereja (Opção Vegetariana)

Salada de Folhas com Frutas Vermelhas (Opção Vegetariana)

Bastonetes Crocantes ao molho Cítrico (Opção Vegetariana)

Spaguetti de Pupunha cremoso com Vegetais (Opção Vegetariana)

Polentinha cremosa com Ragu de Calabreza

Berê ao Sugo (Parmegiana de Berinjela com Blend de Arroz e Amêndoas) (Opção Vegetariana)

Jantar

Formato de Ponto de Buffet ou finger food (em cumbucas) – escolher uma de cada grupo
(duração 2 horas)

Peixes e Frutos do Mar

File de Peixe Grelhado coberto com molho de Camarão servido com Couscous Marroquino
Moqueca de Camarão servido na cumbuca de Coco seca, acompanhado de Arroz Verde (BR)
Salmão ao molho de Limão Siciliano com Legumes Grelhados

Carnes

Tiras de Filet ao molho Merlot acompanhado de Risotto de Parmesão
Picadinho de Filet com Shitake e molho Thai, servido com Arroz e Amêndoas
Medalhão de Filet servido com Arroz Piamontese, Farofa de Banana com Alho Poró
Escondidinho de mandioca com Costelinha desossada (Brasilidade)

Massas

Ravióli de Mussarela de Búfala com Molho de Tomate assado e manjerição
Sorrentini de Búfala com Provolone e Pesto Genovês (Opção Vegetariana)
Sorrentini recheado de camarão;

Sobremesas

(Escolher 3 opções para Mini Taças ou Mini Louças) para comporem a mesa Sweet

Brigadeiro de colher tradicional com nibs de cacau
Gigante Gelado com Frutas lambadas ou Frescas e servido com Caldas Especiais na Casquinha ou na Cumbuca
Acompanhamentos: Nozes, Farofinha de Paçoca e Morangos
Sabores do Gelado à escolha: Doce de Leite, Cookies, Chocolate Belga ou Macadâmia
Brigadeiro Branco, calda de frutas vermelhas Crumble Crocante
Mousse Siamês (Chocolate amargo e Limão Siciliano com crocante de Café)
Esfera de Nutela com Frutas Vermelhas
Brownie de Chocolate com Nozes com sorvete de Doce de Leite

Mesa de Café & Petit Fours

Café Nespresso e bolachinhas variadas

Bebidas não Alcoólicas

Água sem gás

Coca-Cola
Coca-Cola Zero
Guaraná
Guaraná Diet
Suco de Laranja