



# **Cardápio Romeu & Julieta - Festa Completa**

Preço: R\$445,00

Grand couvert de salgados finos

## **Entrada**

Canapés

Canapé de salmão

Canapé com salame à norcina

Canapé de presunto parma

Canapé de brie

Ou outra opção á escolher com o chef

Quiches

Mini quiche de camarão

Mini quiche gourmet de alho poró

Ou outra opção á escolher o chef

Brasileiridade

Barquete com presunto e queijo

Barquete com paté de berinjela

Bruschetta de gorgonzola e pera

Bruschetta caprese

Ou outra opção á escolher com o chef

Escondidinho

Escondidinho de tartare de carne de sol

Ou outra opção á escolher com o chef

## **Risotto (1 opção)**

Risotto com limão siciliano, zafferano e grana padano

Ou outra opção á escolher com o chef

## **Ilha de frios finos**

Charcutaria

Salame italiano à norcina

Presunto

Presunto parma

Lombo canadese

Copa madurada

Ou outra opção á escolher com o chef

Queijos e laticínios

Queijo brie com mel de jataí

Mussarela

Caciotta fresca à romana

Parmesão com pérolas de balsâmico de módena

Gouda

Outra opção á escolher com o chef

Antepastos

Ovos de codorna com ervas aromáticas

Confit de azeitonas verdes

“Cassé” de azeitona preta confitada

Cebolinha no vinagre de champanhe e baunilha

Cogumelos paris com mostarda

Alho assado com ervas aromaticas

Ou outra opção á escolher com o chef

Geleias e paté

Geleia de pimenta ardida de bombey

Geleia de pimenta e limão siciliano

Paté de azeitona e queijo cremoso

Ou outra opção á escolher com o chef

Mix de secos

Nozes

Amêndoas

Castanha de cajú

Castanha do pará

Castanha de baru

Damasco

Saladas

Salada tropical

Salada cesar

Caponata siciliana com berinjela

Ou outra opção á escolher com o chef

Cesta de pães

Italiano com azeitona

Ciabatta

Torradinha

Ou outra opção á escolher com o chef

## **Pratos quentes**

Massa

Sofiatelli quatro queijos ao molho balsamela artusi, com anima de tartufo bianco tuber magnatum

Ou outra opção á escolher com o chef

Carnes vermelhas

Filé mignon com tartufo “tuber magnatum”, fungo porino italaino e molho morney

Ou outra opção á escolher com o chef

Carnes brancas

Filé de frango com molho branco com alho poró e zafferano di navelli crocus sativus

Ou outra opção á escolher com o chef

Peixe

Filé de salmão com molho à pescadora e ervas de provence

Ou outra opção á escolher com o chef

### **Guarnição**

Arroz branco

Arroz com amêndoas

Batata á rusticana com alecrim

Ou outra opção á escolher com o chef

### **Bebidas**

Suco de laranja prats

Coca cola normal e zero

Guaraná antartica

Água mineral com e sem gás

Cerveja brahma ou skol

Caipirinha

Caipiroska

Saquerinha de limão, kiwi e morango

Ou outra opção á escolher com o chef

Gran dessert d'oz

### **Bolo**

Bolo de chocolate com mousse de chocolate, avelã, pistache e framboesa

Ou outra opção á escolher com o chef

## **Brinde dos anfitriões**

Espumante georges aubert  
Brut ou demi sec ou moscatel

Ou outra opção á escolher com o chef

## **Doces finos**

Brigadeiro gourmet de limão siciliano  
Brigadeiro gourmet romeu e julieta  
Brigadeiro gourmet com castanha de caju

Ou outra opção á escolher com o chef

## **Confeitaria**

Dois amores com cereja  
Beijinho no coco branco  
Camafeu de nozes  
Bom bom de nutella com avelã

Ou outra opção á escolher com o chef

## **Mesa de saída**

Cafés  
Chás selecionados  
Amarula  
Limoncello

Biscoitinhos amanteigados com

Glacê  
Chocolate  
Goiabada  
Açúcar e canela