



Cardápio Dante e Beatrice

Preço: R\$380,00

Grand couvert de salgados finos

Entrada

Canapés

Canapé de salmão

Canapé de mozzarella e pesto genovese

Canapé com salame à norcina

Canapé de queijo cremoso

Ou outra opção á escolher com o chef

Quiches

Mini quiche gourmet de frango

Mini quiche gourmet de alho poró

Ou outra opção á escolher

Brasileiridade

Barquete com frango cremoso

Barquete com paté de berinjela

Bruschetta caprese

Bruschetta de queijo brie e mel

Ou outra opção á escolher com o chef com o chef

Risotto

Risotto com alho poró, açafraão e parmesão

Ou outra opção á escolher com o chef

Ilha de frios finos

Charcutaria

Salame italiano à norcina

Lombo canadese

Presunto

Copa madurada

Ou outra opção á escolher com o chef

Queijos e laticínios

Mussarela

Caciotta fresca à romana

Gouda

Provolone

Ou outra opção á escolher com o chef

Antepastos

Ovos de codorna com ervas aromáticas

Confit de azeitonas verdes

“Cassé” de azeitona preta confitada

Cogumelos pars com mostarda

Bifum

Alho assado

Ou outra opção á escolher com o chef

Geleias e paté

Geleia de pimenta ardita de bombey

Geleia de pimenta ardita e abacaxi

Paté de azeitona e queijo

Paté de queijo cremoso e anchova

Ou outra opção á escolher com o chef

Castanhas e frutas secas

Amêndoas

Castanha de cajú

Castanha do pará

Damasco

Ou outra opção á escolher com o chef

Saladas

Salada tropical

Salada tropical

Caponata siciliana com berinjela

Ou outra opção á escolher com o chef

Cesta de pães

Italiano com azeitona

Torradas

Focaccia romana

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 molho á francesa

Ou outra opção á escolher com o chef

Carnes brancas

Filé de frango com molho branco com alho poró e açafrão

Ou outra opção á escolher com o chef

Guarnição

Arroz branco
Salada cesar
Arroz com amêndoas

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 (Um litro por pessoa)

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

Mesa de saída

Café
chá selecionados
Amarula
limoncello

Comes (3 opções)

Biscoitinhos amanteigados com glacê, com chocolate, com goiabada, com açúcar e canela

Ou outra opção á escolher com o chef