



## Sugestão de menu para Casamento I

Preço: R\$145,00

### Recepção

Suqueiras de bebidas refrescantes  
Massinha de pizza crocante ou chips de vegetais ou nuts diversos

### Coquetel

Finger foods (escolher até quatro opções, sendo até 2 de frutos do mar)

Camarão coconut (camarão empanado no coco seco e frito)

Cestinha de mil folhas com brandade de bacalhau

Dadinho de tapioca com mel de gengibre (opção veg)

Casquinha de siri, com toque baiano

Mini bruschetta de shimeji (opção veg)

Mini chips de batata doce com peras assadas e gorgonzola (opção veg)

Bolinho de peixe com molhinho de tabasco & siciliano

Bolinho de feijoada com mini crisp de bacon e molhinho de pimenta (brasilidade)

### Entradinhas frias (Escolher até quatro opções, sendo até duas de frutos do mar)

Saladinha caprese com mozzarella de búfala, tomate cereja, manjeriçao e pesto. (Veg)

Ceviche de peixe branco com chips de vegetais

Ceviche de salmão com mangasalada de lula com tomate cereja palmito e pepino japonês.

Salada tex mex com nachos crocantes e tiras de frango grelhadas

Salada de gravatinha ao pesto com nozes e tomate cereja (opção veg)

Salada de folhas com frutas vermelhas (opção veg)

Bastonetes crocantes ao molho cítrico (opção veg)

### Tijelinhas quentes (Escolher até duas opções)

# Buffet Gato Negro Gastronomia

---

Spaguetti de pupunha cremoso com vegetais (opção veg)

Polentinha cremosa com ragu de calabresa.

Berê ao sugo (parmegiana de berinjela com blend de arroz e amêndoas) (opção veg)

Escondidinho de mandioca com costelinha desossada (brasilidade)

Jantar

**Formato de ponto de buffet** (Escolher uma de cada grupo (duração 3 horas)

Peixes e frutos do mar

File de peixe grelhado coberto com molho de camarão servido com cuscus marroquino

Moqueca de camarão servido na cumbuca de coco seca, acompanhado de arroz verde (br)

Salmão ao molho de limão siciliano e purê de abobora.

## Carnes

Tiras de filet ao molho merlot acompanhado de risotto de parmesão

Picadinho de filet com shitake, servido com arroz e amêndoas

Filet ao molho clássico servido com pão italiano e vinagrete supremo.

## Massas

Ravióli de mussarela de búfala com molho de tomate assado e manjeriço

Sorrentini de búfala com provolone e pesto genovês (opção veg)

Sorrentini negro recheado de camarão

## Sobremesas

Sugestão 1: formato de ilha sweet

(Estação do gelado + mini sobremesas + torre de frutas frescas)

Gigante gelado com frutas lambadas ou frescas e servido com caldas especiais na casquinha ou na cumbuca

## Acompanhamentos

Nozes

Farofinha de paçoca

Morangos

## Sabores do gelado

# Buffet Gato Negro Gastronomia

---

Doce de leite

Doce de leite

Cookies

Chocolate belga

Macadâmia

(Escolher três opções para mini taças ou mini louças) para comporem a mesa sweet

Sagrado (brigadeiro branco, doce de maça verde e 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 e petit fours

Café nespresso e bolachinhas variadas

## Lanchinho da madrugada (Escolher duas opções)

Sugestão: serviço volante para a pista de dança!

Mini pizza (escolher sabores)

Caldinho de feijão com vinagrete

Mini sanduíche com patê de salmão e rúcula

Mini hambúrguer com fritas

Bebidas não alcoólicas

Água sem gás, coca-cola, coca-cola zero, guaraná, guaraná diet e

Suco de laranja

## Opcional

Ilha gastronômica (serviço com duração de 04 horas)

Cesta premium de pães, grissinis e flats, variedade de antepastos

Especiais e azeite trufado, presunto parma e uvas e peça de parmesão,

Cubos de gorgonzola com damascos, ameixas, gigante taça de

Guacamole com chips veggio e queijo brie com mel e nutz

## Bar de drinks e caipirinhas

Gin tanqueray, vodka absolut, cachaça sagatiba e saquê azuma kirin

Estrutura necessária: copa de apoio (pia) ponto de energia elétrica (110v ou 220v)

Serviço: 03 barman clássicos; 01 barback (ajudante de bar); 01 copeira.

Estrutura de bar: balcão existente no local ou balcão criado pela decoração

Jarra de clericot

## Caipifrutas

# Buffet Gato Negro Gastronomia

---

Especiarias (gengibre, hortelã, manjeriço, alecrim).

Limão, lichia, uva, abacaxi, tangerina, maracujá, morango e amora

Gin tônica (escolher uma das 3 opções)

Gin, limão siciliano e alecrim;

Gin, romã e manjeriço;

Gin, uva verde, hortelã.

Drinks clássicos

Mojito, aperol (espumante em uso da festa), cosmopolitan, kir royal e dry martini.

Orçamento: r\$58,90 por pessoa opcional\*\* bar sem álcool (bebidas fornecido pelo cliente) r\$19,90 por pessoa