



Vegano

Preço: R\$145,00

Welcome Drinks:

Água aromatizada de hortelã

Água aromatizada de laranja com limão

Água aromatizada de laranja, gengibre e canela

Chá Red Relax

Entradas:

Bruschettas de Tomate e Manjerição: Pão italiano torrado, tomate fresco, manjeriço e azeite de oliva.

Rolinhos Primavera: Rolinhos recheados com vegetais frescos, como cenoura, pepino e abacate, servidos com molho de amendoim.

Guacamole com Nachos: Abacate, tomate, cebola, coentro e limão, acompanhados de nachos integrais.

Pratos Principais:

Risoto de Cogumelos: Risoto cremoso preparado com cogumelos variados e arroz arbóreo.

Massa ao Pesto de Manjeriço: Massa integral com molho pesto feito com manjeriço, alho, pinhões, azeite de oliva e levedura nutricional.

Curry de Vegetais: Um delicioso curry com uma mistura de legumes sazonais, servido com arroz basmati.

Lasanha de Legumes: Camadas de massa intercaladas com legumes grelhados e molho de tomate caseiro.

Acompanhamentos:

Salada Verde com Frutas: Uma mistura de folhas verdes, como rúcula e espinafre, com frutas da estação, nozes e vinagrete de framboesa.

Pur  de Batata-Doce: Batata-doce cozida e amassada, temperada com azeite de oliva e ervas.

Sobremesas:

Buffet Lurdes Stars

Mousse de Chocolate Vegano: Mousse de chocolate feito com abacate, cacau em pó, agave e baunilha.

Sorvete de Frutas Tropicais: Uma seleção de sorvete de manga, abacaxi e maracujá.

Bolo de Casamento Vegano: Um bolo de camadas decorado com frutas frescas ou flores comestíveis.

Bebidas:

Guaraná Antártica

Soda Antártica

Fanta Uva

Coca-cola

Água Mineral sem gás

Suco de Abacaxi com hortelã

Finalização:

Café

Amanteigado vegano