



Menu

Preço: R\$130,00

Mesas principais:

- ☐ Café (madeira de demolição/vidro/espelho)
 - ☐ Banquete (mesa de demolição)
 - ☐ Bolo e doces (madeira de demolição/vidro/espelho).
- Buffet (servido a volante): petiscos variados: 18 unidades por pessoa.

Entrada:

- ☐ petit salada;
- ☐ Canapés variados com caviar;
- ☐ Frios variados;

Assados:

- ☐ Flor de camarão com coco
- ☐ Mini briqueta de tomate seco c/ mussarela de búfala
- ☐ Crostini de parma c/ carpaccio de abobrinha
- ☐ Trouxinha de abacaxi com blanquet de peru
- ☐ Folhado romeu e julieta
- ☐ Rolinho trufado de bacalhau
- ☐ Cone de salmão, entre outros.

Fritos e espetinhos:

- ☐ Trufa de camarão
- ☐ Ouriço de blanquet de peru
- ☐ Marguerita (paixão italiana)
- ☐ Palito de frango com requeijão

☐ Rolinho primavera tradicional ou nutella

☐ Mini churros

☐ Fofinho de carne seca

☐ Bolinho de bacalhau com aipim

☐ Espetinho de filet ao molho madeira

☐ Iscas de frango ao molho de mel e mostarda, entre outros.

Petit gourmet:

☐ Escondidinho de carne seca com aipim

☐ Petit bobó de camarão, entre outros.

Prato quente: ☐ massa (pene ou farfalhe) acompanhado de 02 (dois) molhos (sugo, quatro queijos ou filé à madeira) ou outro que venha a substituir.

Mesa de café: café, cappuccino, petit four variados, casquinhas de laranja e limão, mini bolos variados, mini xícara de chocolate; gotas de chocolate, pastilhas de menta, mini trufas, entre outros.

Bolo:

☐ 01 (um) bolo cenográfico de 05 andares a escolher; ☐ 01 (um) torta com 02 recheios a escolher.

Doces:

☐ Doces finos a serem escolhidos na degustação.

Bebidas:

☐ Água sucos e refrigerante (à vontade);

☐ Cerveja brahma, skol ou bohemia.