



Gastronomia Flores do Brasil I

Menu Margarida

Preço: R\$65,00

Wellcome drinks (entrada dos convidados)

Água aromatizada citrica (limão com hortelã)
Água mineral

Entradas (frias e quentes - escolher 8 opções)

Barquinha de salpicão de frango
Barquinha de 4 queijos
Canapé de salpicão de frango
Batatinhas parisienses (batata baby tomate seco e manjeriçao)
Coxinha gourmet
Pérola de queijo
Croquete de carne
Mandioca com calabresa
Mandioca com queijo
Milho com queijo
Risole de alho poró
Risole de bauru
Risole de palmito
Risole de pizza
Risole de queijo
Empada de frango
Empada de palmito
Enroladinho de salsicha
Esfiha de calabresa
Esfiha de frango
Mini pizza de mussarela
Pastelzinho do amor (carne ou queijo)

Finger foods (mini comidinhas - escolha 1 opção)

Ragu de calabresa
Nhoque ao molho sugo
Penne ao molho rosé
Fricassê de frango
Escondidinho de jabá
Escondidinho bovino

Prato principal (almoço ou jantar)



Arquitetando Sabores

Estrogonofe (carne e frango)
Arroz branco

Batata palha
Salada sabores do verão (mix de folha verdes, lascas de manga)
Salada céu do oceano (mix de alface, agrião, milho, cenoura e palmito)

Bebidas (ilimitada durante todo evento)

Coca-cola
Guaraná antártica
Água mineral
Suco natural da época

Sobremesa (escolha 1 opção)

Churros gourmet
Mousse de limão
Mousse de maracujá
Merengue de morango
Brigadeiro gourmet de colher

Bolo (escolha 1 opção)

Massa branca ou cacau com sorvete
Mousse de frutas da época
Ganache de chocolate
Ganache de chocolate branco
Prestigio
Brigadeiro
Doce de leite

Despedida

Bolachas amanteigadas artesanais
Palito de chocolate
Café

Considerações

Cronograma 5 hs de evento equipe especializada para atender seu evento;
Pratos e bowls de porcelana branca, copos de vidro, talheres de inox, bandejas;