



## Gastronomia Flores do Brasil I

### Menu Rosas

Preço: R\$54,00

#### 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 pizza
- Risole de queijo
- Empada de frango
- Empada de palmito
- Esfiha de calabresa
- Esfiha de frango
- Mini pizza de mussarela
- Pastelzinho do amor (carne e queijo)

#### Crepe salgado (molho branco, queijo ralado e sugo)

- Frango (frango desfiado)
- Carne (carne moída com azeitona)
- Pizza (queijo, tomate e orégano)
- Bauru (presunto, queijo e tomate)

#### Crepe doce (calda de morango e chocolate)

- Banana com canela
- Romeu e julieta
- Brigadeiro
- Doce de leite

#### Finger foods (mini comidinhas - escolha 1 opção)

- Ragu de calabresa (mini polentinha com calabresa e manjeriçao)
- Nhoque ao molho sugo
- Penne ao molho rosé
- Fricassê de frango

# Arquitetando Sabores

---

Escondidinho de jabá  
Escondidinho bovino

## **Bebidas (ilimitada durante todo evento)**

Coca-cola  
Guaraná antártica  
Água mineral  
Suco natural da época

## **Bolo de corte (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;