



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 manjericão)
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 manjericão)
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;