



## Menu Amor Amor

### Água saborizada (2 opções)

Laranja com canela em pau  
Limão siciliano com alecrim  
Pepino com gengibre e hortelã  
Hortelã

### Bebidas não alcoólicas na recepção no lounge

Refrigerante normal e zero  
Água mineral com e sem gás

### Finger frios – todas as opções na recepção no lounge

Caixinha – Creme de provolone e tomilho  
Toast – Creme de gorgonzola, geléia de laranja, amendoas laminadas tostadas  
Carpaccio – Finas laminas de carne ao molho de mostarda dijon e alcaparras

### Após a cerimônia

#### Bebidas não alcoólicas e alcoólicas

Refrigerante normal e zero  
Água mineral com e sem gás  
Suco abacaxi com hortelã  
Suco morango com maracujá  
Cerveja brahma ou skol

#### Finger quente assados

Folhado palmito  
Queijo coalho ao azeite e mel e alecrim  
Empada exibida de bacalhau com cebola roxa  
Quiche lorraine (Creme de queijo e bacon)

# Quinta dos Pinheiros Festas e Eventos

---

Bruscheta tomate seco e mussarela de bufalá ao perfume de manjeriço

## Finger quente fritos

Ouriço de queijo (Queijo e cabelo de anjo)  
Mini kibe (Coalhada seca e molho de hortelã)  
Mini coxinha tradicional (Frango ao molho rosê)  
Dadinho (Tapioca com geleia de pimenta)  
Espetinho carne (Molho barbecue)  
Croquete de bacalhau (Com geleia de chipote)

## Food pan (1 opção)

Escondidinho de purê de batata ao frango cremoso e parmesão  
Bobo de camarão

## Jantar

Mix de folhas verdes, tomate seco, queijo, crótons, nozes ao molho ceasar  
Sfogliati (Mussarela com tomate seco ao molho bechamel)  
Filé ao molho de mostarda dijon e ancienne ao mel  
Arroz ao açafrão

## Sobremesa

Sorbet de chocolate e especiarias com ganache de doce de leite e chocolate

## Bolo

Bolo sabor a definir

## Doces

Brigadeiro  
Brigadeiro paçoca  
Cocadinha na caixinha  
Delícia de uva  
Camafeu  
Caixinha de cereja com ganache cherry brandy  
Prestigio  
Brigadeiro de churros

# Quinta dos Pinheiros Festas e Eventos

---

## Finalização

Café

Licor

Chás

Petit fours

Surpresinha da chef