



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 manjerição

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 geléia 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