



Jantar clássico

Preço: R\$90,00

Refrigerante

Coca cola, coca cola zero

Fanta laranja

Guaraná antartica

Guaraná antartica zero

Suco semi natural

Abacaxi com orteã

Uva com manjeriço (ou outros)

Entradas

Canapés com pastas finas

Canapés com patê de azeitonas

Mini caprese

Entradas quentes

Coxinha de frango

Risoles de pres/queijo

Perolas de queijo

Croquetes de carne

Bolinho de bacalhau

Mini quiche de frango

Esfiha de carne

Esfiha de calabresa

Esfiha de escarola

Folhado de frango

Folhado de calabresa

Croquete de camarão

Saladas

Mix de folhas selecionadas regada ao queijo branco e palmito
Salada francesa (repolho com uvas passas na maionese)
Brocolis couve flor e legumes salteados na manteiga

Janatar (carnes escolher 01 opção)

Escalope de lagarto ao molho madeira
Escalope de baby beef ao molho de mostarde

Carne branca (escolher 01 opção)

Filet de frango grelhado servido ao molho de queijos
Filet de frango a parmeigiana
Filet de frango a la pizzaiola

Acompanhamentos (escolher 2 opções)

Arroz branco
Arroz a prima vera
Arroz com amendoas

Massa e molhos (escolher uma opção)

Rondelli de presunto e queijo (molho ao sugo, molho bolonesa, molho branco)
Raviolli de carne ou frango (molho ao sugo, molho bolonesa, molho branco)
Capeletti de queijo ou carne (molho ao sugo, molho bolonesa, molho branco)

Sobremesa (escolher 1 opção de massa, recheio e sorvete)

Massa de pão de ló finamente decorada (massa branca ou massa de chocolate)

Abacaxi
Brigadeiro
Morango
Floresta branca
Floresta negra

Recheio

Abacaxi

Gregos Buffet

Brigadeiro
Morango
Floresta branca
Floresta negra

Sorvete

Abacaxi
Morango
Creme

Doces tradicionais e finos como (

Brigadeiro beijinho, bicho de pé, olho de sogra, cajuzinho
Concha de chocolate, trufa de chocolate ou frutas, brigadeiro gourmet entre outros.

Mesa de finalização

Café, chás e petit fours