

Cenário D – Coquetel + Ilha + Jantar

Preço:R$160,00

Welcome drink:

Água mineral
Água aromatizada
Suco de capim santo com limão
Mini grissinis de ervas com geléias artesanais
Nuts de frutas secas

Coquetel volante:

Crostata com cream chesee e geleia de framboesa
Quiche de alho poró cremoso
Coxinhas cremosas de galinha com ketchup artesanal
Cestinhas filo com meia cura, tomates cereja e manjericão
Dadinho de tapioca com geléia de pimenta vermelha
Mini batatas com queijo quente e chips de bacon

Ilha gastronomica + petiti menu em mini porcelanas:

Seleção de pães e grissinis
Terrine de roquefort com compota de maçã
Creme de pupunha com tartelettes folhados
Ceviche de saint piter em tacinhas com milho crocante e chips de mandioquinha
Duo de queijos
parmesão com frutas secas
provolone com favo de mel
Carpaccio de lombo com mostarda e mel
Brie folhado com casquinhas crocantes
Mini gnhoque com fonduta de queijo
Creme de mandioquinha com ragu de carne rústica

Espaço Imperial

Jantar servido em estação buffet:

Salada de folhas verdes – alface americana, peras, parmesão, nozes e molho de azeite e limão siciliano
Manicaretti de meia cura com tartar de tomates frescos e manjericão
Batatas rústicas com parmesão ao forno
Filet escalope ao molho de vinho do porto
Arroz com amêndoas

Sobremesa (escolher 1 opção):

Bolo pecã com sorvete de creme

Bolo pão de ló, ganache branco trufado e doce de leite com nozes

Bolo alpino com sorvete de creme

Bolo chifon, trufa branca e trufa escura com suspi

Milfolhas de patisserie com morangos frescos e sorvete de creme

Bebidas volantes:

Água mineral / água gaseificada

Refrigerantes

Refrigerantes diet e zero

Madrugada:

Hambúrguer + batatas fritas

Saída:

Café

Cookies de chocolate

Carolinas de limão

Petit four de coco