



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

Jantar servido em estação buffet:

Salada de folhas verdes – alface americana, peras, parmesão, nozes e molho de azeite e limão siciliano
Manicoretti de meia cura com tartar de tomates frescos e manjeriço
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