



Personalizado

Preço: R\$90,00

Entradas

Mesa de antepastos (6 opções a escolher):

- Canapês (3 sabores variados)
- Espetinhos (mussarela, tomate cereja, manjeriçã, salame laranja e hortelã)
- Coxinhas gourmet
- Mix de folhas, parmesão, cenoura, kani -kama e tomate cereja (servidas em taças)
- Ceviche (servido em porção individual)
- Salpicão de frango com batata palha (servido em barquinhas)
- Caponata de berinjela (servida em fatias de pão italiano)
- Pates: atum, tomate seco, azeitonas e ervas finas (servida em torradas)
- Bolinhas de queijo
- Bolinhos de bacalhau
- Taboa de queijos e frios
- Caldinho de mandioca com carne seca

Pratos principal (3 opções a escolher)

- Arroz de jasmim
- Arroz a grega
- Tabule de couve flor
- Rondele (quatro queijos ou presunto e queijo)
- Rubacão
- Panquecas (carne ou frango)
- Feijão tropeiro
- Ragu de lentilha com carne seca

Salada de mix de folhas decoradas acompanham o menu

Carnes (1 opção a escolher):

Strogonoff (carne ou frango)

Lagarto recheado ao molho madeira

Filé peito de frango grelhado ao molho de laranja

Moqueca de peixe

Lombo a vinha d'alhos

Sobremesas (2 opções a escolher)

Salada de frutas

Mini churros com doce de leite

Bolo de milho cremoso com sorvete de tapioca

Merengue de tropical

Torta de morango

Bebidas

Sucos - 3 sabores

Coca cola -normal e zero

Guarana antártica- normal e zero

Água mineral com e sem gás

Finalização

Mesa de café