



França

Preço: R\$13.980,00

Welcome drinks:

Espumante.

Canapés:

Brusqueta tradicional.
Cestinha de salpicão de frango.
Filo de pepino com ervas finas.

Salgados:

Bolinho de carne.
Bolinho de pernil.
Bolinha de queijo.
Coxinha de frango.
Risoles de presunto e queijo
Esfiha de carne.
Esfiha de frango.
Quiche de queijo
Quiche de alho poró.

Finger food:

Batata souté.
Espetinho de frango empanado.
Fricassê de frango.
Polenta cremosa a bolonhesa.

Jantar:

Arroz branco.
Batata gratinada ao formaggio.
Penne ao molho bolonhesa.
Rondelli de presunto e queijo.
Mousseline.
Lagarto ao molho madeira.
Tagliata de frango ao molho de ervas.
Salada chris.

*Servido a partir da 2ª hora do evento em ilha gastronômica até o final.

Petisco para balada:

Batata frita.

Mansão Marion 3

Bebidas:

Refrigerantes de primeira linha.

Refrigerantes diet/light.

Água com e sem gás.

Suco natural.

Espumante para o brinde dos noivos ou do aniversariante.

Opcional: cerveja em lata (unidade) skol. (Consulte valores)

Doces:

Beijinho.

Beijinho de abacaxi com fruta.

Brigadeiro.

Brigadeiro branco ao xerem.

Brigadeiro de café com nozes.

Delícia de ovos.

Dois amores.

Orelha de urso.

Prestígio.

Sensação.

200 doces finos:

Bombom de coco.

Bombons de chocolate.

Bombom de uva

Camafeu de nozes branco/preto.

Flocado perolado.

Bolo com sorvete de creme:

(Escolher 1 opção)

Delícia de morango.

Mousse de chocolate.

Mousse de maracujá.

Napolitano.

Pêssego.

Suiço de nozes.

Mesa de encerramento:

Café expresso

Petit-four.