



França

Preço: R\$16.980,00

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.

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.