



Cardápio Lua - Chefs Selma e Thiago Toledo para 5 horas de evento

Preço: R\$165,00

Welcome drinks

Água aromatizada
Soda italiana
Saladinha de frutas
Água de coco

Espumante e cerveja (opcional) *

As deliciosas águas aromatizadas são preparadas com o extrato da fruta e dão um toque de charme e refrescância durante a cerimônia.

Champanheira com espumante e barra de cerveja é opcional, e tem um custo extra de acordo com número de convidados.

Mesa de entrada (antepastos e frios)

Favo de mel com frutas (ver sazonalidade colheita) *

Stick caprese

Stick brasileiro com azeite trufado

Carpaccio de carne ao molho picante

Salada camponesa (folhas, fruta, emulsão balsâmica)

Embutidos (salaminho, copa, pepperoni)

Queijos (mussarela temperado, provolone, parmesão)

Terrine de queijo com frutas vermelhas

Antepasto beringela

Melba de damasco, servido com pães de fermentação natural

Escolher 01 opção: Massas ou risoteria

De acordo com cada perfil de evento esse atendimento pode ser volante (garçom servindo) ou

mesa sustentação (convidado se servindo), ver qual perfil atende melhor o cliente.

Serviço massas

Pasta fresca (tagliatelle, fettuccine)

Pasta seca (penne, fuzile)

Molhos: branco com queijo, bolonhesa, isca de filé

Acompanhamento: manjeriço, queijo, tomilho

Serviço risoteria

Risoto com queijo (brie, muçarela, parmesão, gouda)

Proteína: isca de filé, frango

Mini empratados – escolher 02

Ravioli de frango ou carne ou queijo

Lasanha ao molho pomodoro

Nhoque de batata com creme e bacon

Ragú de carne com creme de milho

Bacalhau em natas ou salada à portuguesa

Bobo de camarão

Escondidinho de carne seca

Creme de abóbora com gengibre

Atendimento volante:

Canapé de salmão

Vou au vent de brie com damasco

Vou au vent tomate seco com palmito

Vou au vent maçã creme cheese e canela

Alho poró com queijo

Roll de ameixa com bacon

Pastel de parmesão

Coxinha c/catupiry ao molho verde

Kibe ao molho de hortelã

Bolinha de queijo com molho goiabada

Croquete de milho com frutas vermelhas

Salgadinho de bacalhau com creme iogurte

Espaço Jardins da Praia

Rissoles de queijo com presunto
Bolinho de aipim com carne seca
Bolinho ou pastel de feijoada
Kibe de frango com nozes e requeijão
Kafta com molho de pimenta
Rolinho primavera

Finger food

Três barcas (ostra, camarão, sururu)
Batatinha assada rústica com cheddar e bacon
Mini medalhão com molho gorgonzola

Hora final – lanchinhos especiais:

Mini hambúrguer com batata frita
Espetada de frango com bacon
Espetada de filé
Camarão empanado
Mini churros de doce de leite
Açaí com leite condensado e leite pó

Bebidas

Guaraná e cola cola (comum, diet)
Sucos (02 sabores), (uva, pêssigo, cajú, maracujá, manga, laranja, goiaba, abacaxi com hortelã)
Água mineral com e sem gás
Água saborizada
Coquetel de frutas sem álcool.
Cerveja bohemia ou devassa ou brahma****
Cerveja (stella, heineken, , etc...) ****