



Jantar Especial

Preço: R\$80,00

Welcome Drink's (antes da cerimonia)

Água e Água aromatizada

Cover de Mesa (escolher 08 sabores) após cerimonia

Croquete de Bacalhau

Croissant de escarola

Croissant de frango com catupiry

Folhados de azeitona

Folhados de peito de peru

Folhados de presunto

Folhados de brócolis

Mini Quiche de alho poro

Mini Quiche laraine

Mini quiche de palmito

Mini Quiche de espinafre

Coxinha de Frango cremosa

Mini rocambole de calabresa defumada com requeijão

Kibe Recheados com carne

Perolas 04 queijos

Perolas de queijo

Bolinho de carne

Empadas de palmito

Empada de camarão

Empada de frango

Esfiha de carne

Esfiha de ricota com nozes e passas

Esfiha de espinafre com ricota defumada

Esfiha de milho com catupiry e bacon

Esfiha de frango com catupiry

Esfiha de escarola com bacon e requeijão

Carne Vermelha (escolher 01 opção)

Escalope de maminha ao molho chateaubriand com champignon

Escalope de maminha ao molho de cerveja preta com laminas de amêndoas

Escalope de maminha ao molho de cogumelos fresco

Escalope de maminha ao molho rose com mostarda dijon e champignon

Trocar por Filé Mignon acréscimo de R\$ 3,00 por pessoa

Carne Branca (escolher 01 opção)

Filetes de Frango Tailandês ao molho curry e especiarias ocidental

Filé de frango grelhado ao molho de espinafre

Filé de frango grelhado ao molho de atum

Filé de frango grelhado ao creme de milho verde

Fricassê de Frango à caipira com milho verde

Strogonoff de frango com champignon

Frango Xadrez

Filé de frango empanado a dore ao molho limoni

Filé de frango grelhado ao molho de limão siciliano

Filé de frango grelhado ao molho de 4 queijos

Sobrecoxas e coxas assadas crocante

Massa Seca (escolher 01 opção)

Farfalle, talharine ou penne

Trocar por massa recheada acréscimo de R\$ 2,00 por pessoa

Escolher 01 molho

Provençal

Pomodoro

Velout de parmesão

Velout de 04 queijos

Acompanhamentos (escolher duas opções)

Arroz a Grega

Arroz branco

Arroz com lâminas de amêndoas
Arroz Yakimeshi
Arroz Crocante (frutas secas, nozes, chips de bacon e azeitonas)
Arroz Carreteiro
Risoto de Palmito
Risoto de Alho Poro com açafrão e parmesão
Risoto de tomate seco
Arroz de poulet ao aioli de brócolis
Risoto de Carne Seca com Abobora
Batatas Gratinadas com Ervas e Parmesão
Batatas rusticas com ervas frescas
Batatas salte
Legumes marinados na manteiga
Musseline de batata holandesa
Musseline de batata baroa
Musseline de aipim
Aubergine gratinada com coulins de tomate e parmesão

Salada (01 opção montada ao seu gosto)

Escolher até 03 folhas – Alface Americana, Mimososa, Crespa, Rúcula, Agrião, Frisee ou Radichio

Escolher até 03 opções - Cubinhos de provolone, Maçãs confitadas, Crótons, Cubinhos de peito de Peru, Tomate cereja, Tomate seco, Laminas de amêndoas, Azeitonas pretas, uva passas, Dip's de pepino, Sunomono, Gergelim , Laminas de alho a dore, Kani kama, Chip's de bacon, lascas de parmesão

Molho para salada (escolher uma opção)

Aioli, pesto de ervas frescas, tártaro, balsâmico reduzido, itasty ou rose

Bebidas

Refrigerantes: Coca-Cola, Guaraná Antártica normal e zero

Água com gás e sem gás.

Água aromatizada com lima e hortelã

Suco de fruta Natural

01 Espumante para brinde dos noivos

Espaço Terra do Sol

Bebidas servidas à vontade durante todo horário do evento.

Bolo

Bolo com recheio e cobertura a escolha (várias opções de massas e recheios)

Finalização

Café servido em samovar de prata

Petit four

Licor

Carolinas