



Cocktail Sofisticado com Estações de Comidas Variadas

Preço: R\$238,00

Cocktail Corporate Buffet

(até 04 horas de serviço volante)

Canapés Frios – escolher até 06 opções

Batatinha recheada com bacalhau sobre cama de sal grosso;

Batatinha recheada com roquefort e lâminas de amêndoas torradas sobre cama de sal grosso;

Canoinha de figo com queijo de cabra e presunto de Parma por cima;

Carpaccio de carne com pesto de alcaparras e lascas de parmesão sobre torrada Melba;

Carpaccio de Haddock temperado com pesto de alcaparras sobre delicadas torradinhas integrais.

Ceviche de frutos do mar com brunoise de manga, coentro e cebola roxa ao molho cítrico e ovas de massago servido em tacinha de dry Martini;

Ceviche de peixe branco com lâminas de lima da pérsia, pimenta biquinho, cebola roxa e chips de baroa servido em tacinha de dry Martini;

Charutinho de Berinjela recheado com tomate seco e manjeriço com molho Teriaky acompanhando;

Cocktail de camarão tradicional servido em tacinha de dry Martini;

Espetinho de Ementhal com Parma e rúcula no espetinho de bambu;

Gazpacho Andaluz servido em tacinhas de Marguerita;

Guacamole com peito de codorna sobre tortilhas de milho;

Cestinha de Grana Padano com queijo de cabra temperado e manjeriço;

Cestinha de massa Philo com brunoise de frutos do mar ao aneto;

Mini triângulo ou rool de massa wrapp recheado com carpaccio de carne, rúcula e mostarda Dijon

Patê de foie gras com pingo de chutney de framboesa sobre torrada de miga;

Rocambole de Parma com confit de pimentões amarelos e vermelhos e boursin de cabra temperado servido no palito de bambu;

Rocambole de queijo de cabra com cenoura e bacon crocante;

Rolle de pepino recheado com mussarela de búfala, rúcula e tomate seco com molho teriaky

Acompanhando;

- Rolle de presunto de Parma recheado com queijo brie;
- Rool de wrapp com manga, de kanikama e aipo com molho curry acompanhando;
- Rosa de salmão com um pingo de cream cheese e ovas de salmão sobre blinis tradicional;
- Sour cream com caviar preto por cima sobre blinis de trigo sarraceno;
- Sunomono de jiló com kani, ovas de massago e farofa de gergelim;
- Tâmara recheada com roquefort e brunoise de nozes;
- Tartare de atum picante com brunoise de pepino crocante na tacinha de dry Martini ou pumpernickel;
- Tartare tropical de salmão com manga e ovas de massago servido na tacinha de dry Martini;
- Telha de parmesão com guacamole e camarão grelhado;
- Vichysoise com chips de Parma crocante servido em tacinha de Marguerita;

Canapés Quentes – escolher até 06 opções

- Canoinha de tapioca com camarão ao creme de catupiry;
- Canoinha de tapioca com catupiry e carne seca desfiada crocante;
- Spring rool de cordeiro desfiado com geléia de menta acompanhando;
- Spring rool de pato desfiado com molho agridoce de laranja acompanhando;
- Spring rool de camarão ao catupiry e molho agridoce acompanhando
- Camarão empanado no coco com chutney de goiaba acompanhando;
- Camarão na farinha Panko com chutney de manga acompanhando;
- Trouxinha de massa Philo recheada com cubos de brie, brunoise de nozes e geléia de damasco;
- Trouxinha de massa Philo recheada com camarão ao curry;
- Trouxinha de massa Philo recheada bacalhau e brunoise de azeitona preta;
- Trouxinha de massa Philo recheada com carne seca temperada;
- Cestinha de massa Philo com camarão ao coco;
- Champignon de Paris à Provençal gratinado com parmesão servido em colher de louça;
- Mini baked potato recheada com catupiry e farofinha de presunto de Parma por cima;
- Mini baked potato recheado com brie, geléia de damasco e lâminas de amêndoas por cima;
- Mini croquete de vitela com mostarda escura acompanhando;
- Mini croquete de carne assada com mostarda escura acompanhando;
- Mini foccacia de Parma com mussarela de búfala;
- Mini foccacia de salmão com burrata e ovas de massago;
- Mini foccacia de mix de cogumelos;
- Mini acarajé recheado com souter de lagostine e brunoise de tomate verde
- Siri com parmesão gratinado servido em mini ramequim;

Bolinha de risoto de cogumelos recheado de cheddar;
Bolinho de bacalhau crocante com tapenade de azeitonas pretas e alcaparras;
Vou au vent recheado com brunoise de gorgonzola, pêra e nozes;
Vol au vent recheado de frutos do mar;
Ponta de aspargos verdes envolto em Parma em crosta de Grana Padano;
Crocante de massa de arroz com chips de carne seca e catupiry;
Tortilla de milho com carne seca desfiada e salsa pico de gallo;
Espetinho grelhado de quiabo ao teriyaki e gergelim;
Espetinho de queijo coalho ao mel de engenho e orégano;
Cappuccino de cogumelos com crocante de arroz selvagem servido em tacinha de Martini;
Creme de pêra com brie e Parma crocantes servido no pão rústico;
Caldinho verde de baroa servido no copinho de shot;
Caldinho de feijão com chips de bacon servido no copinho de shot;
Risotinho de moqueca de siri;
Risotinho de mascarpone com aspargos e crocante de Parma;
Won tong de salmão;
Won tong de legumes;
Won tong de cogumelos selvagens;
Won tong de pato ao agri-doce;

ESTAÇÃO DE JAPONÊS

Sushi diversos;
Sashimi diversos;
Hot Filadélfia;
Makimons variados;

ESTAÇÃO DE FRIOS

Presunto cru fatiado com figos decorando;
Queijo parmesão com bowl de mel trufado acompanhando;
Bloco de foie gras com geléia de framboesa;
Carpaccio italiano com alcaparras e lascas de parmesão pulverizado por cima;
Salmão fatiado com acompanhamentos servidos em mini bowl (sour cream; cebola cortadinha; cebolinha cortadinha; clara de ovo cortadinha e blinis);
Antepasto italiano (berinjela grelhada, abobrinha grelhada, pimentões variados grelhados, tomate fresco e mussarela de búfala com azeite extra virgem e ervas finas);
Seleção de queijos variados;

Cesta de pães diversos

Bebida

Água mineral com e sem gás
Refrigerante de primeira linha comum e zero
Sucos com sabores variados
Caipirinhas e caipivodkas
Cerveja: Brahma, Skol ou Antártica