



Cardápio La Casa Recepções

Preço: R\$69,00

Buffet

Bronze

Coquetel quente (salgados): Coxinha de frango; cilíndrico de charque c/ calabresa; bolinho de bacalhau; bolinho de queijos finos; risole de carne; risole misto.

Jantar (01 opção):

1. Frango aos quatro queijos;
2. Frango ao molho de maracujá;
3. Escalope ao molho madeira.

-Acompanhamentos: mix de folhas nobres, arroz à grega ou com brócolis, batata mediterrânea.

Valor por pessoa r\$ 59, 00 (cinquenta e nove reais)

Prata

Entrada frias (02 opções): Cestinhas de salpicão, mini brusqueta de carne de sol, blinis de ricota com tomate seco, brochete de camarão com vinagrete de mostarda e mel.

Coquetel quente (salgados): Coxinha de frango; cilíndrico de charque c/ calabresa; bolinho de bacalhau; bolinho de queijos finos; risole de carne; risole misto.

Jantar (01 opção):

1. Frango aos quatro queijos;
2. Lombo ao molho ferrugem ou ao molho madeira ou molho de mostarda dijon;
3. Bacalhau gratinado.

-Acompanhamentos: mix de folhas nobres, arroz à grega ou com brócolis, batata mediterrânea.

Valor por pessoa r\$ 69, 00 (sessenta e nove reais)

Ouro



La Casa Recepções

Entrada frias (02 opções): Cestinhas de salpicão, mini brusqueta de carne de sol, blinis de ricota com tomate seco, brochete de camarão com vinagrete de mostarda e mel.

Coquetel quente (salgados): Coxinha de frango; cilíndrico de charque c/ calabresa; bolinho de bacalhau; bolinho de queijos finos; risole de carne; risole misto.

Finger food (02 opções) – Escondidinho de charque gratinado, cubos de queijo coalho empanado com geléia de pimentão, arroz indiano com cubinhos de filé mignon grelhados, mini sinfonia, bobó de camarão e cubos de frango ao molho de palmito.

Jantar (02 opções):

1. Filé ao molho shitake;
2. Frango aos quatro queijos;
3. Lombo ao molho madeira;
4. Bacalhau gratinado;
5. Filé de peixe à belle meunière;

- Acompanhamentos: arroz crocante ou à grega ou com brócolis; penne ao molho de gorgonzola ou ao pesto e batata mediterrânea ou batata noisette ou batata sauté e mix de folhas nobres ou primavera de legumes ou panaché de legumes.

Valor por pessoa r\$ 79, 00 (setenta e nove reais)

Diamante

Entrada frias (02 opções): Cestinhas de salpicão, mini brusqueta de carne de sol, blinis de ricota com tomate seco, brochete de camarão com vinagrete de mostarda e mel.

Coquetel quente (salgados): Coxinha de frango; cilíndrico de charque c/ calabresa; bolinho de bacalhau; bolinho de queijos finos; risole de carne; risole misto.

Finger food (04 opções): Escondidinho de charque gratinado, cubos de queijo coalho empanado com geléia de pimentão, arroz indiano com cubinhos de filé mignon grelhados e mini sinfonia, bobó de camarão, cubos de frango ao molho de palmito.

Jantar (02 opções):

1. Filé ao molho shitake;
2. Filé de pescada à belle meunière;
3. Canelonni recheado com frango ou queijo servido com dois tipos de molho: bolonhesa ou aos quatro queijos e lascas de parmesão ralado;
4. Cubos de frango ao vinho branco com amêndoas;
5. Strogonoff de camarão ou bobó de camarão;

6. Escalope ao molho madeira com champignon;

7. Bacalhau gratinado;

- Acompanhamentos: arroz crocante ou à grega ou com brócolis, penne ao molho de gorgonzola ou ao pesto e batata mediterrânea ou batata noisette ou batata sauté e mix de folhas nobre ou primavera de legumes ou panaché de legumes.

Valor por pessoa r\$ 89, 00 (oitenta e nove reais)

Mesa de frio:

Queijos: Provolone, gorgonzola, mussarela, brie, coalho, reino, gouda, gruyere, ricota e parmesão;

Embutidos: Blanquet de peru, salaminho italiano, presunto de peru e lombinho canadense.

Pães: Mini brioche, mini brioche integral, breadsticks (pão palito), torradas finas.

Saladas e variedades: Salada tropical.

Valor por pessoa r\$ 28, 00 (vinte e oito reais)

Mesa americana:

Queijos: Provolone, gorgonzola, mussarela, brie, coalho, reino, gouda, gruyere, ricota e parmesão;

Embutidos: Blanquet de peru, salaminho italiano, presunto de peru e lombinho canadense.

Pães: Mini brioche, mini brioche integral, breadsticks (pão palito), torradas finas.

Saladas e variedades: Salada tropical, arroz à grega, salpicão, frutas em caldas (abacaxi, figo, pêssego e ameixa), mix de frutas secas, quiche de bacalhau, quiche de queijo, penne e capeletti (molho quatro queijos e bolonhesa), pernil fatiado ao molho de frutas, salada de grão de bico com bacalhau, salmão grelhado ao molho de maracujá, escalope ao molho madeira.

Coquetel quente (salgados): Coxinha de frango; cilíndrico de charque c/ calabresa; bolinho de bacalhau; bolinho de queijos finos; risole de carne; risole misto.

Valor por pessoa r\$ 99, 00 (noventa e nove reais)

*Bebidas estão incluso em qualquer pacote: refrigerante; sucos (02 tipos) e água.

** Também fazemos buffet personalizado, conforme a sua necessidade.