



Menu Oliva

Preço: R\$130,00

Antipasti (Finger Food) Em ilha, durante a primeira hora de festa.

Piccola Caprese (Tomate cereja, queijo de búfala e manjeriço)
Bobozinho de Camarão Penne ao Pesto Pani com Molho de Alho Poró
Salgados Fritos (3 sabores)

Ilha Gastronômica (À disposição dos convidados, do início ao final do evento)

Arroz Branco Riso com Mandorle (Arroz incrementado com pimentões, cheiro verde e amêndoas)
Lombo Agrodolce (Lombo temperado com laranja, mel, gengibre e hortelã)
Girello con Salsa ala Senape (O corte lagarto com um delicioso molho de mostarda)
Farfalle al Pomodoro (Massa com molho de tomates, azeite e manjeriço)
Tagliatelle Bechamel (A mistura da massa italiana com tradicional molho branco francês)
Crema di Patate (Uma delicada mousse de batatas temperadas)
Farofa Brasileira (Deliciosa farofa com farinha de mandioca, bacon e banana da terra)
Insalata di Cavolo e Carote (Mix de repolhos e cenoura finamente picados com maçã e molho)
Insalata Piemontese (Folhas, legumes, tomates e uva passas)
Terrina di Tachino (A massa de pão com um delicioso recheio de peito de peru e abobrinha)

Sobremesas

Bolo com Sorvete (Escolher um sabor entre as opções)

Suíço de Nozes

Nozes

Brigadeiro

Morango

Coco

Floresta Negra

Mesa de Doces Tradicionais

Brigadeiro

Beijinho

Beijinho de Abacaxi com Fruta in Natura

Bicho de Pé

Brigadeiro de Café com Nozes

Brigadeiro Branco ao Xerém

Delícia de Nozes

Olho de Sogra

Mesa de café na saída do evento, completa com café, chás e petit-fours