



## Cardápio Vegano

### Coquetel de boas-vindas

Canapés à francesa (02 opções de patés servidos em mini torradas: tomate seco e berinjela)

Brusqueta de tomate fresco com manjeriço

2 sabores de sucos naturais (frutas da época)

Água mineral (com e sem gás)

### Coquetel pós-cerimônia (30 minutos)

Brusqueta de pão caseiro (acompanha caponatas de abobrinha)

Pérola de tofu

Coxinha de cenoura

Croquete de milho verde

Mini quiche de alho poro

Mini quiche de palmito

Trouxinha de escarola

### Saladas

Maionese de legumes - maionese de batata com azeite

Mix de folhas: alface, agrião e rúcula com tomate seco

Primavera de legumes

Molhos: vinagrete, molho de ervas (azeite, limão e ervas frescas)

### Acompanhamentos

Arroz branco

Arroz primavera

Batata selvagem no azeite e alecrim

### Pratos principais (escolher 2 opções)

Strogonoff de palmito

Strogonoff de champignon

Escondidinho de legumes (cenoura, vagem, ervilha, alho poró e escarola)

# Espaço Itália - Buffet Callegari

---

Quibe de abóbora  
Fricassê de cogumelos (shimeji e chitake)  
Moqueca de palmito em rodela (acompanha pirão)

## Massas

Nhoque ao sugo  
Crepe de brócolis

## Sobremesa

Bolo vegano

## Doces finos veganos

Docinho de banana com açúcar cristal  
Damascos recheadas  
Bombom de abacaxi com coco  
Brigadeiro  
Beijinho

## Bebidas (consumo livre)

Água mineral com e sem gás  
Sucos naturais (2 sabores: frutas da época)  
Refrigerantes: coca-cola, guaraná antártica e fanta  
Cerveja original e skol

## Café colonial

Café  
Chás variados  
Sequinhos de coco