



Jantar/Almoço Ouro

Preço: R\$9.500,00

Entradas

- * Escondidinho de carne seca ou frango (escolher uma opção)
 - * Canapés com patês de azeitonas pretas ou ricota
 - * Coxinhas de frango
 - * Croquete de frango e de carne
 - * Bolinho de queijo
 - * Enroladinho de salsicha
 - * Rissoles de pizza e carne

Saladas (escolher até 3 opções)

- * Salada campestre (alface americana, croutons, muçarela ralada e tomates picados)
- * Salada agridoce (alface americana, salsão, manga, abacaxi, repolho e maionese)
 - * Salada de agrião com tomate cereja e azeitonas pretas
 - * Salada rúcula com tomate seco
- * Salada tricolor de fusilli com franco desfiado
 - * Brócolis com cenoura

Guarnições quentes (escolher até 4 opções)

- * Arroz Branco
- * Batata à dorê
- * Arroz com passas
 - * Batata palha
- * Risoto de frango
 - * Batata frita
- * Risoto milanês
- * Salpicão de frango
- * Risoto de carne seca desfiada
- * Berinjela curtida no azeite com pimentões e azeitona

Carnes (escolher até 3 opções)

- * Lagarto recheado ao molho madeira
- * Filé de frango à parmegiana com tomate e manjeriço
 - * File de frango ao pesco
 - * Filé de carne à parmegiana
 - * Strogonoff de frango
- * Frango assado ao creme de cebola com brócolis
 - * Strogonoff de camarão
- * Frango ao molho de cerveja preta e alecrim
 - * Strogonoff de filé mignon



- * Supremo de frango com molho de acerola
- * Lombo ao molho barbecue
- * Maminha assada ao vinho tinto
- * Bisteca de porco acebolada com molho madeira e alcaparras

Sobremesas

- * Bolo pão de ló Recheado, servido com sorvete – (escolher uma opção de recheio)
- * Doces finos tradicionais (mini trufas, brigadeiros, beijinhos, camafeus)
- * Cortesia: Bolo cenográfico para mesa do bolo

Mesa do café (café, pão four e balas)

Bebidas

- * Espumante para brinde dos noivos
- * Água Mineral com ou sem gás
- * Serviço de gelo para bebidas fornecidas pelo buffet
- * Sucos.
- * Refrigerante normal e diet (primeira linha)
- * Bebidas alcoólicas fornecidas pelo cliente

Incluem os seguintes serviços:

Equipe composta por garçons, copeiras, cozinheiros, auxiliares de cozinha, gerente.
Escalados de acordo com a proporção de convidados.