



Valle Mini Wedding

Entradinhas - Assados (escolha até 5 opções)

Canapés de camarão na redução de maracujá e vinho branco - base de cereais com camarão envolvido em redução cremosa de maracujá e vinho Branco

Canapés de cogumelos trufados - base de cereais com trifolati de cogumelos e ervas regados ao azeite de trufas negras

Bobó de carne serenada com requeijão de raspa - creme de moranga com carne cremosa do sertão mineiro e perfume de coco

Crocante de Alho-poró com manga - folhado de alho-poró crocante com raspas de queijo defumado e limão Siciliano

Croquete de costela com vinho - costela cozida lentamente no vinho tinto, empanados na farinha panko com especiarias

Quiche Lorraine - massa típica francesa com recheio de bacon, cenoura e liga Royal

Croissant de damasco com queijo da canastra - massa francesa de folhas amanteigadas com recheio de damasco e acidez do queijo canastra

Empadas de palmito - massa leve com cremoso palmito e ervas da estação

Esfirras árabes - massa leve com recheio de carne bovina suculenta temperada com especiarias aromáticas e raspas de limão persa

Hamburguinho de Angus - minipães artesanais com base de maionese da casa, carnes angus com lâminas de queijo cheddar e cebolas caramelizadas da casa

Beer Style - mix de linguças suínas com picância moderada, produzidas artesanalmente, levemente cozidas na cerveja Pale Ale e finalizadas no broiler. Acompanha batata canoa e mostarda.

Entradinhas - Fritos (escolha até 5 opções)

Coxinha com ragu de rabada da casa - massa deliciosa recheada com carne desfiada bovina e cremosa com molho roti

Pastéis de carne sol com requeijão - massa fina com carne de sereno e requeijão cremoso com ervas da horta

Templo Cervejeiro

Pastéis de queijo minas com geleia de pimenta biquinho - massa fina com queijo meia cura, geleia de pimenta biquinho, vinho branco e molho tártaro artesanal feito na casa

Fish and Chips com molho tártaro - Iscas de filé de peixe branco crocante, acompanhada de deliciosas batatas chips da casa e molho tártaro

Torresminho marinado com lâminas de frutas cítricas - pedaços de leitão marinados em tempero especiais por três dias.

Arancini pomodoro - bolinhos típicos Italianos de arroz Carnarolli com queijo parmesão e molho pomodoro artesanal

Camafeu de camarão - massa de coxinha recheada com catupiry e camarão

Esferas de queijo curado com mel trufado - esferas feita de queijo Muçarela especial com ervas aromáticas fritas e crocante por fora com recheio cremoso ao centro

Dadinho de tapioca com geleia de pimenta biquinho ou melaço

Dadinhos de coco ao molho de moqueca de camarão - uma verdadeira viagem ao litoral nordestino, perfeito para compartilhar, os dadinhos de coco ao molho de camarão são uma excelente opção para beliscar

Mix de Berlin - Salsichões alemães artesanais, levemente grelhados e servidos com mostardas.

Finger Foods (escolha até 2 opções)

Verrine de filé à las mafiosas - filezinho com creme branco de cerveja com queijo da canastra tostado

Salmão ao molho laranja Bahia e mel silvestre - nacos de Salmão selados com redução de laranjas Bahia e mel de abelhas africanizadas

Creme de tomates pelados e croutons de ervas - tomates Italianos assados reduzidos com vinho e alho fresco. Acompanha crocantes de cereais azeitados e ervas frescas

Escondidinhos embutidos defumados ao creme de banana da terra - ragu de calabresa com bacon e linguiça caseira escondidos em creme de banana da terra com cebolas tostadas na manteiga clarificada

Moquequinha de dourado - peixe dourada selada e cozida em molho de moqueca baiana finalizada com azeite de dendê e leite de coco com raspas de limão Taiti

Mini risotinho de funghi - risoto com cubos de filé mignon e funghi secchi hidratados ao vinho tinto

Mini risotinho parmegiano - risoto legítimo Italiano finalizado com Grana Padano

Comida de Rancho - arroz fresquinho, feijão mineiro, carne serenada, paio, bacon, linguiça artesanal, crispy de couve crocante e ovo estrelado.

Salada de folhas nobres com aceto balsâmico e mel

Templo Cervejeiro

Mesa de Antepastos (Cortesia acima de 100 pessoas)

Tabule
Caponata de berinjela
Húmus
Pasta de tomate seco com nozes
Pães sírio e Pães artesanais
Lombo canadense
Azeitonas negras
Salaminho italiano
Presunto Parma
Gorgonzola
Queijo canastra curado com mel trufado
Frutas variadas
Geleias – Frutas ao vinho / Pimenta / Cachaça
Terrine com queijo de cabra e frutas cítricas
Telha de Mel com frutas da estação

Prato Principal - Chef ao Vivo:

Massas - Penne ou Farfalle
Molhos – Pomodori (Tomate com pedaços), Bechamel (Branco)
Acompanhamentos – Parmesão ralado, cheiro verde

Sobremesa (escolha 2 opções)

Mini Taça Alfajor - doce de leite queimado da casa, cookies de chocolate e sorvete de queijo do cerrado ou sorvete de creme.

Pudim de leite e sorvete de queijo com café

Petit Gateau

Mousse Romeu e Julieta

Salada de frutas (cortesia)

Bebidas

Chopp: Pilsen e Capitão Senra Amber

Refrigerante: Coca-Cola e Guaraná (Zero/Normal)

Templo Cervejeiro

Sucos Naturais: Laranja, Limão e Abacaxi

Água: Natural e com Gás