Jantar Barone Milão

Preço:R$165,00

Entrada

Consume de abobora e alecrim
Consume de mandioquinha com chip de bacon

Coquetel frio (servidos em mini porcelanas e mini copos)

(Escolher cinco opções)

Canapé caprese (tomate cereja, mussarela de búfala e manjericão);
Canapé de carpaccio ao molho de djon e alcaparras;
Canapé de ervas finas e kani kama em cestinha crocante;
Cevichi de st peter com cebola confit;
Damasco hidratado em prosecco com cream cheese;
Mini batata cozida com molho de gorgonzola;
Mini caçarolinha de couscous marroquino com brunoise de legumes e chutney de manga;
Mini caponata de abobrinha italiana
Mini caponata de berinjela e tomate seco
Mini robata de berinjela com queijo de cabra e tomate seco;
Mini tartelette de berinjela com creme de coalhada e molho de hortelã;
Mini tartelette de gorgonzola e especiarias

Coquetel quente (Escolher cinco opções)

Bolinho de bacalhau
Bruschetta de coração de alcachofra e parmesão;
Bruschetta de mussarela de búfala e tomate cassê;
Coxinha de frango
Coxinha villeroy
Crispys de queijos nobres e manjerona
Croquete de carne
Dadinho de tapioca com geleia de pimenta

Folhado de frango
Folhado de goiabada cascão;
Folhado de ricota temperada
Mini burguer de filet mignon com sour cream de iogurte;
Mini kibe de hortelã
Mini pastelzinho de linguiça toscana com erva doce
Mini quiche alho poró com shimeji;
Mini tartelette de bacalhau com brócolis.
Mini trouxinha de ricota com nozes
Perola de queijo
Porpette de carne de panela com disps de pimenta brasileira
Risoles de presunto e queijo;

Finger food (servidos em mini porcelanas) (Escolher duas opções)

Iscas de filé com batatas rusticas com alecrim;
Mini baked potate ao molho brullet de queijo
Mini batata gratin com cheddar e bacon;
Mini bobó de camarão;
Mini escondidinho de carne seca com mandioquinha;
Mini escondidinho de iscas de filé ao molho madeira e creme de catupiry brullet;
Mini fricassê de frango com arroz de champanhe;
Mini gnochi de banana da terra com ragu costela bovina;
Mini ragu de costelinha suína ao molho barbecue e gnochi de banana da terra

Salada (servida em pratos ou bowls de porcelana) (Escolher uma opção)

Salada de folhas à moda caprese (tomate cereja, mussarela de búfala e manjericão) ao molho pesto;
Salada de folhas nobres com lâminas de manga, queijo coalho e flores comestíveis ao vinagrete de cítricos;
Salada de legumes grelhado com queijo de coalho, xerem de castanhas ao vinagrete de aceto balsâmico.
Salada mix de folhas verdes, kani kama desfiado com carpaccio de frutas ao molho de iogurte com hortelã;
Salada nobre de folhas verdes com lascas de parmesão, croutons e xerem de castanhas ao molho de mostarda e mel;

Massa e molho (Escolher uma opção)

Massas recheadas:

Raviolini com recheio de mussarela de búfala
Raviolone verde recheado com queijos e manjericão
Mini raviolini de queijo nobres
Gnochi com recheio de mussarela;

Massas secas italiana grano duro:

Penne, farfalle ou fusilli;

Molhos:

1. Alho poró com mix de cogumelos
2. Brasílico
3. Bechamel com lascas de bacon
4. Pomodoro

Carne vermelha: (Escolher uma opção)

Medalhão de alcatra ao molho de vinho madeira e azeite aromatizado;
Medalhão de fillet ao molho de ervas de provençal e pimenta rosa;
Escalope de maminha ao molho de mostarda e mel;
Cupim a moda do chef molho escuro glaciado e alho poro salteados;
Iscas de carne a mediterrânea (com vinho xerez e broto de brócolis).
Supreme de frango laminado ao molho: de ervas finas/erva doce/ molho marselha/maracujá

Acompanhamentos (Escolher uma opção)

Arroz branco com amêndoas e champagne;
Arroz branco;
Batatas souté;
Legumes ao gratin.
Legumes ao vapor/sauté/provençal;
Panaché de legumes;
Purê de banana da terra;
Purê de mandioquinha com broto de brócolis;
Quiche de queijo;

Acompanhamento carbo (Escolher uma opção)

Arroz branco com amêndoas e champagne;
Arroz branco;
Arroz com nozes e uvas passas
Risoto ao funghi;
Risoto de abóbora e carne seca;
Risoto de abobrinha italiana ao perfume de champagne;
Risoto de aspargos frescos;
Risoto de carne seca com queijo coalho e banana da terra
Risoto de champagne com amêndoas;
Risoto de limão siciliano com crisp de alho poró;

Sobremesas (empratado ou em buffet) (Escolher duas opções)

Crepe de avelã e sorvete de creme com lâminas de amêndoas;
Crepe de frutas vermelhas com sorvete de creme;
Merengata de limão siciliano com calda de frutas vermelhas;
Mousse de chocolate branco com raspas de chocolate meio amargo;
Strudel de maçã com chantilly;
Torta de banana com mel, açúcar e canela;
Torta de chocolate trufado com coulis de frutas vermelhas;
Torta de limão

Bebidas

Água mineral sem gás;
Refrigerantes, normal e diets;
Suco natural (laranja com morango e uva com gengibre)

Mesa do café

Café
Cha variados;
Petit four