Franco Americano

Preço:R$330,00

Buffet Franco-Americano

Ilha gastronômica

Mini paes da casa
Queijos e embutidos diversos
Carpaccio
Salmão Gravlax
Pastas diversas

Finger-Food (Escolher 8 opções)

Bolinho de Bacalhau
Bolinho de cabocha com carne seca
Bolinho de Feijoada
Camarão flambado na cachaça com molho de queijo brie
Canapés de Carpaccio
Canapés de Salmão
Ceviche de abobrinha
Ceviche de peixe branco
Croquete de carne
Dadinho de tapioca com geléia de pimenta
Mini Acarajé do chef
Mini Casquinhas de siri
Mini cuscuz de camarão
Mini quiche de alho poró e legumes
Mini quiche de roquefort (ou gorgonzola)
Pastéis de camarão
Pastéis mistos (carne, queijo)
Trouxinha de massa fillo com cenoura, pepino, shitake à Juliane e molho agridoce

Principais: Uma salada, uma proteína e uma massa

Igararecê Premium

Salada Bela – Tomate Cereja, manga, lascas de parmesão, folhas verdes e crótons.
Salada Ceasar – Frango Grelhado, alface, croutons, molhos especial e queijo tipo Grana.
Salada Caprese – Tomates Italianos, muzzarela de Búfala, molho pesto e rúcula.
Bobó de Camarão
Brandade de bacalhau e mandioca com pesto de coentro
Arroz de Polvo
Pescada Amarela grelhada na manteiga de ervas, emulsão de manjericão, tomate confit.
Acompanha arroz de salsa.
Camarão À Paulista: Camarões grandes grelhados com alho, pimenta vermelha e arroz, salteado com salsa.
Filét Oswaldo Aranha – Filé alto com alho dourado, arroz, farofa do chef e batatas douradas
Escalope de Mignon ao poivre acompanha batatas douradas
Costela com Pirê da mandioquinha e aspargos salteados
Ravioli Caprese
Ravioli de Ricota, pimenta branca e limão Siciliano ao molho de manjericão e tomates frescos
Bavette Alho e óleo com camarões

Sobremesa

Minestrone de frutas com calda de damasco e manjericão
Buttino de chocolate e café com calda de frutas vermelhas
Brigadeiro gourmet

Bebidas

Água com gás
Água sem gás
Coca-Cola
Coca-Cola zero
Guaraná Antárctica
Suco de laranja
Cerveja Heineken