



Cardápio Safira

Preço: R\$117,00

Cardápio safira

Entradas

Casquinha de camarão calypso, - carpaccio tradicional, - tartelete de homus, - damasco com creme de queijos

Finger food frio (optar por 02): - salpicão de frango defumado, - mini salada havaiana, - tomates cereja com mussarela de búfala ao pesto.

Buffet quente:

Coxinha de frango e catupiry, - coxinha de berinjela, - bolinho de alho poró, - risoles de palmito, - soufflé de queijo - cromesqui de espinafre com queijo rockford, - quiche de escarola com panceta defumada, - bolinho de abobrinha - mini esfiha de carne, - mini esfiha de escarola, - kibe com catupiry, - mini fogazza de calabresa

Finger food quente (optar por 02): - escondidinho de carne seca, - ragout de frango e cogumelos, polenta ao leite de coco e pesto, - batatas rústicas - cubos de baby beef ao gorgonzola, - ratatouille de legumes, - isca de filé com blue cheese

Prato principal

Almoço/jantar safira servido franco-americano:

Saladas (01 opção):

Mesclun: (alface americana, agrião, rúcula, cenoura ralada, mussarela de búfala, palmito, batatas e molho cremoso mde manga), - salada do chef: (radicchio, endívias, alface americana, rúcula, tomate cereja temperada com azeite mde manjeriço, aceto balsâmico e sal), - gravlax: (mix de folhas verdes, salmão defumado, croutons ao vinagrete)

01 opção de massa + 01 opção de molho: - fagotini quatro queijos, - ravioli verde de mussarela com manjeriço, - rondelli de presunto e queijo - conchiglione de pesto (queijo e manjeriço), - conchiglione quatro queijos, - caneloni de frango com catupiry



Naturescer Eco Resort

Opções de molhos:

Tomates concassé com azeite de manjeriço e mussarela de búfala, - alla florentines (molho branco com espinafre) - à la bohème (molho branco, espinafre, catupiry e parmesão), - romanesca (molho branco com creme de leite, mervilhas, presunto e champignons), - status (tomate, alho, orégano, azeitonas, bacon, champignon, gorgonzola e catupiry), - à moda (tomates frescos, manjeriço, calabresa e berinjela), - pomodoro proteína: bombom de baby beef grelhado opções de molhos para prato principal: - roty, - djonaine, - funghi, - vinho do porto, - poivre vert (molho roty com pimenta verde)

Opções de acompanhamentos (optar por 02):

Arroz branco com arroz selvagem, - arroz primavera, - arroz com brócolis, - risoto de aspargos - risoto de alho poró, - risoto de zucchini com parmesão, - risoto de shitake e shimeji, - batata dauphnoise, - batata sauté, - purê de batata doce, - purê de banana da terra, - jardineira de legumes.

Sobremesa

Bolo: - bolo para servir (optar por um)

Cobertura a escolher entre chantilly e marshmallow - creme pâtisserie (nozes ou pistache ou amêndoas), - doce de leite (nozes ou damasco ou pistache ou ameixa) - chocolate trufado meio amargo (nozes ou macadâmia ou pistache), - baba de moça (damasco ou nozes) - stroganoff (nozes ou avelã ou macadâmia), - creme de nutella

Doces (05 tipos)

Camaféu de nozes, - brigadeiro de leite ninho, - brigadeiro, - beijinho banhado no chocolate, - tortinha de limão

Bebidas

Cerveja original, incluindo sem álcool brahma, - água mineral com e sem gás, água tônica - refrigerantes 1ª. Linha (incluindo diet e light), - suco de laranja - vinho e whisky por conta do contratante com custo adicional por garçom, - opcional: heineken, custo adicional saída (finalização):
- café servido em samovar, petit fours variados e carolinas de doce de leite.

01 champagne na mesa do bolo