



Menu

Preço: R\$130,00

Mesas principais:

Café (madeira de demolição/vidro/espelho)

Banquete (mesa de demolição)

Bolo e doces (madeira de demolição/vidro/espelho).

Buffet (servido a volante): petiscos variados: 18 unidades por pessoa.

Entrada

Petit salada;

Canapés variados com caviar;

Frios variados;

Assados

Flor de camarão com coco

Mini briqueta de tomate seco c/ mussarela de búfala

Crostini de parma c/ carpaccio de abobrinha

Trouxinha de abacaxi com blanquet de peru

Folhado romeu e julieta

Rolinho trufado de bacalhau

Cone de salmão, entre outros.

Fritos e espetinhos

Trufa de camarão

Ouriço de blanquet de peru

Marguerita (paixão italiana)

Palito de frango com requeijão

Rolinho primavera tradicional ou nutella

Mini churros

Fofinho de carne seca

Bolinho de bacalhau com aipim

Espetinho de filet ao molho madeira
Iscas de frango ao molho de mel e mostarda, entre outros.

Petit gourmet:

Escondidinho de carne seca com aipim
Petit bobó de camarão, entre outros.

Prato quente: Massa (pene ou farfalhe) acompanhado de 02 (dois) molhos (sugo, quatro queijos ou filé à madeira) ou outro que venha a substituir.

Mesa de café: Café, cappuccino, petit four variados, casquinhas de laranja e limão, mini bolos variados, mini xícara de chocolate; gotas de chocolate, pastilhas de menta, mini trufas, entre outros.

Bolo: 01 (um) bolo cenográfico de 05 andares a escolher; □ 01 (um) torta com 02 recheios a escolher.

Doces: Doces finos a serem escolhidos na degustação.

Bebidas:

Água sucos e refrigerante (à vontade);
Cerveja brahma, skol ou bohemia.