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.