



Coquetel Finger Food

Preço: R\$118,00

Welcome menu | antes da cerimônia

Terrines e pastas de sabores variados acompanhados por mini torradas e crispys.

Bebidas soft (refrigerantes, sucos naturais e águas aromatizadas)

Batidinhas de coco e maracujá com ou sem álcool

Aperitivos frios

Ceviche de camarão com manga e papaia

Salmão marinado do chef

Caprese sticks (palitos de queijo da canastra com tomate grape e pesto de manjeriço)

Mini bruscheta de caponata

Crostata de blue cheese com geleia de pimenta

Aperitivos quentes

Colher de polenta cremosa com parmesão e ragu de linguiça

Dadinho de tapioca

Mini coxinhas com purê de biquinho

Mini quibe com aioli de hortelã

Mini batatas alemãs recheadas com cream cheese e bacon servidas na base de sal grosso

Chicken crispy com barbecue de conhaque

Comidinhas no ramequim

Musseline de mandioca com ragu de ossobuco

Cesar salad

Sobremesas

Verrine de mousse de crème pâtissière, farofa de amêndoas e coulis de morangos

Verrine aos quatro leites com ganache meio amargo com perfume de café

Bebidas

Holy Buffet Grill & Catering

Refrigerantes normal e zero
Suco natural de frutas da estação
Água mineral com e sem gás

Encerramento

Mesa de café e licores com petit fours amanteigados