



Parrilla Show

Preço: R\$148,00

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

Entradas

Linguiça de bragança recheada com provolone

Queijo de coalho com mel

Coração de frango ao creme de cebola

Pão de alho do parrillero

Tulipinha de frango

Cortes bovinos no sal de parrilla

Ancho

Chouricão

Picanha argentina maturada

Suínos e aves

Panceta à pururuca

Copa lombo curada em marinada por dez dias

Costelinha servida com barbecue artesanal à base de conhaque.

Buffalo wings (coxinhas de frango picantes)

Ovinos

T-bone de cordeiro uruguaio.

Buffet de acompanhamentos

Holy Buffet Grill & Catering

Arroz branco

Arroz de carreteiro

Arroz biro-biro.

Farofinha caseira com bacon e calabresa

Ampla variedade de folhas verdes e saladas

Caponata de berinjela

Vinagrete com frescor de hortelã

Molhos Artesanais

Honey mustard

Cesar e de yogurte

Chimichurri artesanal

Legumes e frutas no braseiro

Abobrinha italiana na manteiga e parmesão

Berinjela na oliva

Milho verde

Cogumelos na manteiga de alho e salvia finalizados com flor de sal

Abacaxi com mel

Banana com canela

Encerramento

Mesa de café e licores com petit fours amanteigados