CASAMENTO B+

Preço:R$189,00

Cardápio desenvolvido pela chef andrea camargo

Em ilhas (providenciar 1 ilhas de 3 mts)

Espetada de salame, provolone, rúcula azeitona
Espetadinha de banana com queijo coalho e melaço de cana
Espetinho de mussarela com tomatinho cereja
Wrap de caesar salad
Mini bruschetta de tomate com manjericão
Mini canapé de copa com creme azedo
Cestinha de kibe com cream cheese e limão tahiti ao toque da pimenta rosa
Barquinha de ratatouille

Mini batatinha com cremoso de bacon
Mini quiche de frango
Vol-au-vent de alho poró
Mini croque monsieur
Dadinho de tapioca com melaço de cana
Dadinho de carne seca com farofinha de alho

Volante e menu degustação

Gratin de batata dauphinoise com frango cremoso
Mini risotinho de caprese

Sobremesa

Sorvete de caramelo com flor de sal

Bebidas

Suco de laranja com morango
Suco de abacaxi com hortelã

Dea Gastronomia

Água com gás

Água sem gás

Águas aromatizadas

Refrigerante diet e normal

R$ 189,00 (cento e oitenta e nove reais) por pessoa adulta

Importante: Não reservamos data sem contrato.
É possível alterações.
Toda estrutura gastronômica inclusa, nenhum mobiliário incluso.
Estamos preparados para te surpreender