



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 manjeriço

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