



Menu mesa de frios e antepastos – opção A

Preço: R\$89,90

FRIOS:

- Seleção premium de queijos e salames (tábuas de frios com queijo provolone, queijo gorgonzola, queijo grano padano, queijo branco empanado no orégano, copa, parma, salame italiano, pepperoni, lombinho defumado, pitaya roxa, amora, nozes, morango, kiwi e tâmaras)
 - Cestas de pães da toscana: Uma seleção de pães italianos e pães rústicos
- Antepasto Mediterrâneo: Atum temperado com ervas finas e azeitonas marinadas
 - Antepasto de queijo gorgonzola com flores comestíveis
 - Terrine de salmão nobre: Salmão fresco com toques de figos maduros
- Terrine primavera: Queijo cremoso e tomates confitados em harmonia com molho pesto fresco
 - Caponata alla siciliana com lâminas de baguete francesa
- Salgados assados selecionados (exemplo: mini quiche de tomate seco, mini quiche de espinafre, croissant)
 - Palitinhos de queijo gratinados na hora pelo chef Paulo
- Guacamole fiesta: Creme de abacate com tomate, cebola roxa e coentro, servido com chips crocantes
 - Queijo brie suave acompanhado de frutas vermelhas frescas e mel natural
 - Frutas (coco seco, figos, tâmaras, uva roxa e uva verde)
 - Palitinhos de tomate cereja e azeitonas
 - Queijo burrata com tomates confitados e molho pesto fresco
 - Barquete crocante de queijos
- Mini copinhos de salada caprese (queijo de búfala, tomate cereja, manjeriço em cama de molho pesto)
 - Molho pesto para acompanhar os pratos

OBS: Os pratos podem ser alterados conforme lista de opções

INCLUSO NAS ILHAS:

- Mão de obra da equipe
- Tábuas rústicas e suportes
- Utensílios para o uso na ilha gastronômica
 - Rechaud de inox/cobre
 - Talheres
 - Pratinhos de porcelana
- Reposição até o final do evento

NÃO INCLUSO:

- Bebidas
- Sobremesas
- Rechaud de prata
 - Garçons
 - Copos