



Menu mesa de frios e antepastos – opção B

Preço: R\$69,90

FRIOS:

Seleção de queijos e salames (tábuas de frios com queijo provolone, queijo Parmesão, queijo branco empanado no orégano, peito de frango defumado, lombinho defumado, 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

Palitinhos caprese (com tomate cereja, queijo branco e manjerição)

Cremoso patê de tomate seco com aroma de ervas mediterrâneas

Antepasto Mediterrâneo: Atum temperado com ervas finas e azeitonas marinadas

Terrine Primavera: Tomates confitados em harmonia com molho pesto fresco

Caponata alla siciliana

Palitinhos de tomate cereja e azeitonas

Sanduíche de peito de peru defumado com queijo fresco e folhas verdes em pão italiano

Salgados assados (sabores diversos, ex: empadinhas, mini pão de batata, mini quiche)

Palitinhos de queijo gratinados na hora pelo chef Paulo

Guacamole fiesta: Creme de abacate com tomate, cebola roxa e coentro, servido com chips
crocantes

Canapés/barquetes de queijo cremoso

Frutas (coco seco, pitaya, uva verde e uva roxa)

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
Taças