



## Festival de Massas

Preço: R\$78,00

### Coquetel

Batidas servidas apenas no entrada podendo ser com ou sem álcool:

Coquetel de coco

Coquetel de morango

Coquetel de maracujá

Coquetel de boas vindas

Canapés: calabresa, cream cheese com maracujá, cream cheese com amora, peito de peru, salpicão e tomate seco

### Entradas

Espetinho de frango com bacon

Escondidinho de mandioquinha ou batata com recheio de carne ou frango.

Ou

Risoto (palmito, camarão, fungi) 1 opção

Barquinhas com antepastos de abobrinha e berinjela

Salgados quentes:

Fritos:

Coxinha de frango

Bolinho de queijo

Bolinho de carne

Kibe recheado com queijo

Risole de presunto e queijo

Assados:

Esfiha de carne  
Folheado de calabresa  
Folheado de brócolis  
Folheado de frango  
Enroladinho de presunto e queijo

Salada:

8 tipos de salada

## Prato principal

**Massas** (01 opção):

Espaguete  
Fusilli  
Penne  
Espete  
Nhoque

**Molhos** (01 opção)

Alho e óleo  
Ao sugo  
Manjeriço

**Carnes** (1 opção)

Rocambole de carne recheado  
Estrogonofe de frango  
Parmegiana de frango  
Lombo suíno ao molho de maça ou barbecue  
Sobrecoxa de frango assado

Acompanhamentos:

Arroz temperado  
Arroz branco  
Purê de batata  
Batata palha

## Sobremesa

Bolo (01 opção):

Abacaxi com coco

Creme de ninho com pêssego

Doce de leite com coco

Doce de leite com ameixa

Mousse de limão

Prestigio

Ganache

Disponíveis apenas nos meses de setembro a dezembro: Ganache com morango e Morango com leite ninho

Doces finos:

Brigadeiro gourmet

Brigadeiro de churros

Bombom de prestígio

Bombom de chocolate branco com nutella

Beijinho

## Bebidas:

Refrigerantes de primeira linha: coca-cola normal e zero, guaraná antártica normal e zero, soda limonada e fanta laranja

Sucos naturais com frutas da época (02 opções): abacaxi, abacaxi com hortelã, goiaba, manga, maracujá e uva (polpa).

Água mineral com e sem gás

Espumante para o brinde dos noivos.

## Finalização

Café

Chá mate

Petit fours e biscoitos doces

Balas e chocolate