



Jantar Diamante

Preço: R\$87,00

Coquetel:

Batidas servidas apenas na 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, quiBe recheado com queijo, risole de presunto e queijo

Assados: Esfiha de carne, folhado de calabresa, folhado de brócolis, folhado de frango, enroladinho de presunto e queijo

Salada:

8 Tipos de Salada

Prato principal

Massas (01 opção):

Canelone de dois queijos
Canelone de presunto e queijo
Nhoque
Sofoli

Molhos (01 opção):

Branco
Vermelho

Carnes: (2 Opções)

File de alcatra ao molho madeira
File de frango ao molho de maracujá ou queijo
Rocambole de Carne Recheado
Parmegiana de Frango ou Carne
Lombo Suíno ao molho de maçã ou barbecue

Acompanhamentos:

Arroz temperado
Arroz branco
Batata soute

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

Surpresa de uva

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 (poupa).

Água mineral com e sem gás

Espumante para o brinde dos noivos

Finalização

Café

Chá mate

Petit fours

Biscoitos doces

Balas e chocolate