Mesa Gastronômica e Finger food Volante

Preço:R$105,00

Composição da mesa gastronômica

Mesa

Salaminho, Lombo canadense, Copa lombo, Presunto tipo Parma, Provolone, Parmesão, Queijo do Reino
Queijo Brie com caramelo salgado e nut's
Damasco recheado com pasta de gorgonzola
Favo de mel com frutas frescas da estação
Geleias de pimenta e morango
Mix de castanhas e frutas secas
Blend de Azeitonas
Quiche de bacon e alho poro
Mini sanduiches de carne desfiada ao molho BBQ, cream cheese e alface
Torre escabeche (camadas de lagarto desfiado e pasta de grão de bico)
Taça caprese (camadas de cerejinha de búfala, molho pesto, tomatinhos confitados e creme de queijos)
Jarret com peras ao vinho (camadas de pernil desfiado, creme de abóbora e peras ao vinho)
Caponata de berinjela
Pastinha de abacaxi com cream cheese e pimenta
Seleção de pães e torradinhas

Petiscos volante

Pastelzinho de queijo
Isca de tilápia
Bolinho de costelinha suína
Molhos, ketchup, tártaro e BBQ

Finger food volante

Ceviche de tilápia
Farfalle ao molho bechamel com camarões grelhados
Polenta cremosa com ragu de carne

Sobremesa

Merengue de limão com suspiros e geleia de morango

Bebidas

Água mineral sem gás
Suco natural de Laranja (só caldo)
Suco integral de Uva

Coca cola zero e tradicional
Guaraná antarctica tradicional e zero

Este serviço contempla uma mesa fixa com reposição dos itens durante todo o período de atendimento, além do serviço volante de petiscos e mini empratados/finger food. As opções de petiscos e finger food apresentadas são apenas sugestões do nosso chef, e você poderá alterá-las conforme as opções disponíveis.

O preço abaixo refere-se a 100 convidados.