



Menu para casamento

Preço: R\$109,90

Entradas

- Petit salada ceviche banana da terra
- Petit salada carne seca, mussarela e geleia de frutas vermelhas;
 - Canapés variados;
 - Palmito imperial;
- Papelote de alho poró com damasco;
 - Rap de frango com cheddar;

Salgados:

- Casquinha de carne seca com banana da terra;
- Casquinha de parma com tomate seco, entre outros;
 - Flor de camarão;
 - Flor de chester com figo;
 - Flor de frango com abacaxi
 - Quiche de bacon com queijo
- Quiche de queijo com alho poró com damasco
 - Batatinha baby com bacon e queijo
 - Folhado de romeu e julieta
 - Peixinho de bacalhau
- Trouxinha de abacaxi com blanquet de peru
- Diplomata com creme de cebola caramelizada
 - Folhado de figo com bacon
 - Triângulo de carne seca
 - Trufa de camarão com catupiry;
 - Ouriço de blanquet de peru;
 - Coxinha de frango com catupiry;
 - Bolinho de bacalhau com aipim;
 - Provolone com abacaxi;
 - Fofinho de carne seca;

Mirante Pampulha

- Bengre de alho poró com catupiry;
 - Cannoli de quatro queijos;
 - Rolinho de nutella;
 - Mini churros de doce de leite;
 - Bombom de milho e bacon;
 - Paixão italiana;
- Rolinho primavera de legumes com geleia agridoce, entre outros;
- Espetinho de lombo com molho de rapadura e gengibre;
- Espetinho de frango com molho de mostarda e mel;
- Espetinho de filé ao molho barbecue;

Petit gourmet

- Escondidinho de carne seca com aipim;
 - Gretin de batata com alho poró;
 - Bobó de camarão;
- Mexidinho gourmet, entre outros;

Prato quente

- Massa penne ou farfalle acompanhada de 2 (dois) molhos (ao sugo, quatro queijos ou filé à madeira), ou outro que venha a substituir;

Sobremesa

Doces (5 unidades por convidado):

- Bombom de nozes;
- Mousse de limão com geleia de morango e chantilly;
 - Feveletine de pérolas;
- Copinho de ganache com physalis;
 - Ouriço caramelado de coco;
 - Lâminas de amêndoas;
 - Trufa de chocolate;
 - Coração trufado;
- Bombom de morango;
 - Bombom de uva;
- Copinho ferrero rocher;
 - Copinho kit kat;

Mirante Pampulha

- Copinho branco com frutas cristalizadas;
- Trufa de ovomaltine;
- Trufa de coco com cereja, entre outros;

Bolo

Bolo cenográfico de 05 andares (modelo a escolher);
- 01 (uma) torta com 02 recheios (a escolher).

- Todos os utensílios utilizados para servir, estão inclusos.

Finalização

- Café expresso;
- Cappuccino;
- Petit four's variados;
- Mini bolinhos;
- Mini xícara de chocolate;

Bebidas

- Cerveja (bohemia puro malte, skol ou brahma) 900ml por convidado;
- Água;
- Sucos (sabor uva, laranja e limão);
- Refrigerante coca-cola e guaraná (comum e zero);
- Caso haja whisky e espumante o material (taças, gelo, gelo em cubo, balde de gelo, copos para whisky) já está incluso no orçamento;

A partir de 10, 90