OPÇÕES DE MENU PARA CASAMENTO

Preço:R$499,90

Welcome Drinks / Ilha Gastronômica
Esta seção foca em itens artesanais e frescos para a recepção dos convidados.

Comidas: Bolinhas de queijo fresco artesanal, cuscuz marroquino (com cogumelo Paris, cebolinha e tomatinho), ceviche de manga com cebola roxa e uma *salada premium* (folhas, figo ou manga, palmito, tomate cereja e mussarela de búfala)

Terrines: Sabores de molho pesto ou tomate seco com gorgonzola.
Acompanhamentos: Frutas frescas (uva verde, damasco), nuts e amendoins, pães diversos, torradas, queijo coalho e coalhada seca.

Folhados: mini croissant (frango com requeijão e presunto e queijo), trouxinha de alho poro.
Bebidas Não Alcoólicas: Água natural personalizada, águas aromatizadas (tangerina com alecrim, abacaxi com hortelã ou limão siciliano com gengibre), sucos naturais (natural one ou campo largo)e refrigerantes linha da coca.

Drinks
As opções de coquetéis variam conforme o pacote escolhido

Menu Básico: Caipirinha, Caipiroska e Gin Tônica

Menu Intermediário: Caipirinha, Caipiroska, Gin Tônica, Aperol e Moscow Mule

Menu Premium: Fitzgerald, Caipirinha, Gin Tropical, Maracujack e Negroni.

* *Observação:* O drink *Caipirinha de Licor 43* é vendido à parte por garrafa, e o Menu Premium possui um valor adicional por pessoa.

Coquetel Volante e Fixo
Opções de salgados e canapés servidos durante o evento

Mini kibe (simples ou com requeijão), bolinha de quatro queijos e *pasteizinhos assados* (palmito ou frango com requeijão)
Canapés de ricota com azeite trufado, tomate e manjericão.

Almoço / Jantar
O menu principal é elaborado de forma individual e exclusiva para cada celebração:

Massas (Escolher uma opção): Capeletti (carne ou quatro queijos) ou Macarrão (molho branco ou sugo).

Proteínas (Escolher uma opção entre carnes e peixes)

Carnes: Frango ao molho de mostarda com mini batatinhas ou filé mignon ao molho madeira.

Peixes: Salmão (ao molho de maracujá ou grelhado com aspargos) ou filé de tilápia com alcaparras.

Risotos: Opções de funghi, queijos ou caprese (se escolhido, deve ser acompanhado de uma proteína)

Acompanhamentos: Arroz (carreteiro ou à grega), escondidinho (carne moída ou palmito com queijo), legumes no vapor, cebola e batatinha (assadas ou em conserva)

Mesa de Sobremesas e Frutas
É possível escolher até 3 sobremesas e 2 tipos de frutas da lista abaixo

Tortas: Bis, chocolate duo, chocolate meio amargo, chocotorta argentina, holandesa, limão, maracujá ou morango

Pavês: Folheado de morango, Leite Ninho ou Sonho de Valsa Mousses:Chocolate, limão ou maracujá

* **Outros:*** Banoffee, cheesecake de morango, cocada de forno, merengue, pudim de leite e sorvete de nata com farofa crocante.

Frutas:Laranja, melancia, melão, abacaxi ou frutas da época.

Mesa de Café

Serviço final para o encerramento do evento

Petit four, chocolates personalizados, chás e café
Opcionais (Mini lanchinhos): Alface/maionese/tomate/queijo, salame com queijo, peito de peru com queijo ou apenas queijo.

PACOTE INCLUSO BUFFET E OPEN BAR.

VALORES A PARTIR