



## OPÇÕES DE MENU PARA CASAMENTO

Preço: R\$400,00

### 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 \*Caipiroska\* é vendido por copo, e o Menu Premium por garrafa, e o Menu Premium

### 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)

# Rancho Bella Vista

---

**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\*\*\***