



Menu Coquetel “Palácio de Versalhes”

Coquetel Frio – Mesa Estilizada

Seleção de frutas frescas e secas

Queijos especiais com acompanhamentos

Frios variados (salame italiano, presunto cru, peito de peru)

Grissinis, pães artesanais e torradas finas

Pastas e patês: gorgonzola e nozes, alho assado com ervas, tapenade de azeitona

Quiches variadas (alho-poró, tomate seco, queijo brie)

Coquetel Volante – Entradas Quentes

Bolinho de bacalhau

Dadinho de tapioca com geleia de pimenta

Coxinha de costela com barbecue artesanal

Kibe recheado com coalhada seca

Fondue de coxinha (mini coxinhas com creme de queijo)

Camarão empanado com molho agridoce

Salgados Assados Gourmet

Folhados de bacalhau, camarão, carne seca e palmito

Empadas de camarão, queijo com cebola caramelizada, frango cremoso

Romeu e Julieta folhado

Mini Jantar (Finger Food) – Escolha até 3 opções

Risoto de camarão com limão siciliano

Picadinho de mignon com farofa crocante de banana da terra

Arroz de pato com linguiça defumada

Penne ao sugo com manjericão

Gnocchi de espinafre ao molho quatro queijos

Caldos Elegantes – Escolha até 3 opções

Creme de milho com crispy de bacon
Caldo verde com lascas de carne seca
Caldinho de bobó de camarão
Creme de baroa com couve crocante
Caldo de alho-poró com parmesão

Bebidas Softs

Refrigerantes premium (Coca-Cola, Guaraná Antarctica)
Sucos Del Valle
Água com e sem gás