



Cardápio One

Preço: R\$58.000,00

FINGER FOOD

• Bruschetta caprese; • Éclair de salmão; • Quiche vegetariana; • Batatinha de cheddar e bacon; • Ouriço de gorgonzola com geleia de frutas vermelhas; • Casquete de carne seca com crispe de couve; • Telha de biju com tartar de salmão; • Cone de bacalhau; • Casquete de gorgonzola com Parma; • Casquinha de siri; • Kafka com azeite; • Quiche de peito de peru; • Folhado de bacalhau com tapenade; • Folhado de brie com damasco; • Croquete alemão com mel e mostarda; • Pastel de carne de sol; • Empanadinho de camarão; • Dadinho de tapioca com geleia de pimenta; • Pérola canastra; • Croquete de alho poró; • Coxinha de costela com molho barbecue; • Bolinho de feijoada com bananinha.

MENU DEGUSTAÇÃO (ESCOLHER 3 SENDO ATÉ 01 DE FRUTOS DO MAR)

Frutos do mar:

• Bobo de camarão com arroz de coco; • Casquinha de siri; • Lascas de salmão com musseline de banana da terra; • Brandade de bacalhau com mandioquinha.

Proteínas:

• Escondidinho de abóbora com Carne seca; • Escondidinho de Frango defumado; • Escondidinho de costela; • Escondidinho vegetariano (abobrinha/alho poro/cenoura/vagem francesa); • Picadinho ao molho de vinho com batatinha selvagem; • Polenta cremosa com ragu de pernil; • Arroz carreteiro com crispe de couve; • Musseline de batata doce com ragu de cupim; • Picadinho com arroz a piamontese.

Risotos:

• Risoto Caprese; • Risoto de funghi; • Risoto de provolone e peras; • Risoto de costela; • Risoto de camarão; • Risoto de salmão com raspa de siciliano.

Massas:

• Penne; • Gnocchi de aipim; • Gnocchi de aipim recheado de gorgonzola; • Raviolini (recheado).

Recheios:

calabresa com mussarela/ricota com ervas finas/napolitano.

Molhos:

• 04 queijos; • Alho-poró; • Branco com tomate-seco; • Branco perfumado no catupiry; • Italiano com manjeriço.

Reserva One Eventos

BEBIDAS

- Água mineral com e sem gás;• Coca-Cola comum e zero;• Guaraná Antarctica comum e zero;• 2 Sucos de frutas (abacaxi c/ hortelã, melância, caju, manga e maracujá).

CAFETERIA

- Café expresso.

GASTRONOMIA

PRESENTE DA CHEF - WELCOME

- Casquinha com nuts;• Pipocas coloridas;• Terrine de queijos;• Favo de mel;• Torradinhas de pão pita;• Crostinis;• Águas aromatizadas.