



Cardápio Coquetel com Massas - 2019

Preço: R\$85,00

Entrada 1

Antes da cerimônia: Canapés (azeitonas pretas, frango, ervas finas), refrigerantes e água.

Entrada 2

Bolinhas de queijo, esfihas de carne, esfihas de frango, enroladinho de queijo e presunto, croquetes de calabresa, coxinha de frango, folhado de frango, risolis de presunto com queijo, bolinho de carne e kibe recheado.

Dois tipos de batidas de frutas tropicais.

Almoço / Jantar

4 massas:

Rondelli de queijo e presunto ao molho branco gratinado

Farfalle ao molho de tomates com calabresa e azeitonas pretas

Penne ao alho e brócolis

Spaghetti à romanesca

Sugestões de alteração de molhos: Molho ao sugo , Molho branco, Molho ao pesto, Molho Rose.

Bebidas

Refrigerantes e água a vontade incluindo diet e light (1a linha)

Cerveja: Brahma, skol ou desconto caso não queiram.

Um tipo de suco de fruta natural da época

Um champagne para brinde do casal

Bolo e doces

Recheios (delicado creme e frutas da época) com cobertura de chantilly.

Brigadeiro tradicional, brigadeiro chocoball, bombom prestígio, delicadezas de chocolate branco, delícias de coco queimado.

Encerramento

Café com chantilly, petit fours, doces e amanteigados.