



Jantar exclusivo, acima de 120 convidados

Opção de cardápio

O cardápio será formado por um Buffet Com 18 tipos de pratos frios, um Buffet Com 16 tipos de pratos quentes, churrasqueira completa, peixes e queijos e um Buffet De sobremesa com opções de bolos, tortas, pudins, doces em conservas e frutas da época (mamão, melão, abacaxi, melancia e salada de frutas)

Buffê de quentes

Arroz branco, arroz á grega, pastel de carne, talharim com tomate seco e mussarela de búfala, moqueca de cação, lagarto ao vinho, legumes refogados, conchiglia quatro queijos, frango á parmegiana, torta de frango, espaguete, têmpurá, batata frita, pernil acebolado, risoto ao molho funghi, etc.

Buffê de frios

Maionese de legumes, palmito, cenoura, beterraba, brócolis, salada doce, vagem, ovo de codorna, azeitonas verdes e pretas, champignon, milho, ervilha, tomate seco, couve-flor, tabua de frios ou queijos, hosomake, 3 (três) tipos de saladas verdes.

. Obs.: Pode existir uma variação de 3 a 4 pratos, conforme disponibilidade.

Churrasqueira

Picanha, alcatra, fraldinha, contrafilé argentino, costela de boi, cupim, costelinha á pururuca, linguiça apimentada, linguiça toscana, filé de peito de frango, queijo coalho assado, salmão grelhado.

Buffê de sobremesa

Opções de tortas, bolos e outras sobremesas, como por exemplo:

Torta de morango, mousse de chocolate, bolo de nozes, torta alemão, pavê crocante, holandesa, torta de limão, prestígio, floresta negra, merengue de morango, merengue de chocolate, frutas da época, salada de frutas e doces em conserva.

