



Cardápio A La Carte a Callegari

Entradas à Francesa (antes da cerimônia)

Confitures servidas em mini toasts
Folhados de: azeitona, queijo temperado e tomate seco
Mini volevant de palmito
Petit four de parmesão
Mini quiche de alho poro e abóbora com carne seca

Coquetel

Espumante importado
Bloody Mary
Sucos
Água mineral

Finger foods quentes (recepção restaurante)

Consumê de palmito
Camarão silvestre ao creme de moranga
Surpresa de mandioquinha
Creme de aspargo ou palmito

Saladas individual (01 opção)

Caprese (rúcula, tomate e mussarela de búfala)
Salada caesar (alface, frango desfiado, crutons e molho caesar)
A Callegari (mix de folhas, lascas de palmito, tomate seco e kani ao molho de mostarda e mel)

Massa (01 opção)

Fettuccine ao molho de funghi seco
Penne a frascatana (tomate fresco, mussarela de búfala e manjericão)
Rondelli de ricota com nozes

Buffet Callegari

Crepe de três queijos gratinado

Prato principal (01 opção)

Medalhão de filé mignon com crocante de amêndoas

Posta de salmão ao molho de maracujá

Peito de peru glaceado com abacaxi

Acompanhamentos (01 opção)

Risoto de palmito

Risoto de alho poro

Arroz com passas brancas e nozes

Guarnição (01 opção)

Batata sauté

Legumes no vapor

Tomate recheado

Bebidas

Água mineral

Sucos

Cerveja Brahma ou Skol

Refrigerantes: coca-cola, guaraná antarctica e sukita

Espumante importado

Sobremesa (01 opção)

Petit gateau com sorvete

Crepe suzette com sorvete

Merengue de morango c/ chantili guarnecido c/ calda de chocolate

Brownie de nozes servido c/ sorvete e calda de chocolate quente

Creme de papaya c/ cassis

Doces finos

Trufa de chocolate

Bombom de damasco ao galak

Pérola de coco recheada de abacaxi ao galak

Buffet Callegari

Camafeu de nozes
Bombom surpresa
Ninho de nozes
Brigadeiro (suflair e galak)

Bolo

Pão-de-ló com recheio fino à escolha

Café colonial

Café / chá

Licores: cointreau, frangelico e amarula

Mini brownies

Mini tortas de frutas tropicais

Carolinas com doce de leite

Amanteigados