



## Cardápio Grelhados

Preço: R\$140,00

### Coquetéis tropicais

Caipiroska de limão - Espanhola - Coquetel de frutas - Alexander

### Bebidas

Refrigerantes de primeira linha - Refrigerantes Diet - Água Mineral - Água Mineral Gaseificada

Suco natural – Escolher 2 opções: Laranja – Abacaxi ou Melancia

Cerveja Brahma ou Skol

### Entradas Gourmet

Dadinho de tapioca

Guacamole

Brandade de bacalhau

Tartelete de camarão

Blinis de salmão

Canapés de carpaccio de filet ao molho de alcaparras

### Quentes

Coxinha de Frango desfiado - Maravilha de Queijo - Mini esfiha de carne - Mini kibe - Empada de

palmito - Quiche Mini pastel de queijo - Bolinho de bacalhau - Risole misto - Risole de calabresa -

Bolinho de carne

**Salada Servida na taça:** Salada Ceasar: alface – parmesão e croutons com molho cremoso a base de maionese e alho

Jantar servido em rechauds aquecidos no sistema Franco Americano

# Ilha de Capri

---

Picanha grelhada  
Baby Beef grelhado  
Filet de frango grelhado **ou** coxa e sobrecoxa desossada grelhada  
Linguiça toscana aurora grelhada

## Acompanhamentos

Arroz branco  
Farofa  
Vinagrete

## Sobremesa: escolher 01 opção

Banoffee em taça  
Tiramisù  
Cheesecake com cobertura de frutas vermelhas  
Petit Gateau com sorvete de creme e calda  
Strudell de maçã com sorvete de creme e calda de chocolate

**Bolo:** Massa, cobertura e recheio a escolher

**Doces:** Brigadeiro no granulado – Brigadeiro no chocoball - Beijinho – Cajuzinho – Olho de sogra

## Doces finos para a mesa do bolo (200 unidades)

Brigadeiro de uva com leite ninho - Bombom de brigadeiro - Camafeu - Caixinha com recheio de creme depistache - Caixinha com recheio de mousse - Banoffee - Cestinho bicho de pé

## Finalização

Café, Licores, Petit four variados, Mini brownie e Carolinas.

**Valor para 2026:**

**R\$ 140,00 Domingo**

**R\$ 165,00 Sexta-feira**

**R\$ 175,00 Sábado**