



## Cardápio Premium

Preço: R\$175,00

### Bebidas

Refrigerantes de primeira linha - Refrigerantes Diet - Água Mineral - Água Gaseificada  
Cerveja: Original – Budweiser – Stella ou Heineken

### Suco natural

Escolher 2 opções: Laranja – Abacaxi ou Melancia

### BAR DE CAIPIRINHA

Morango – Kiwi – Maracujá e limão

### Entradas Gourmet

Dadinho de tapioca - Guacamole  
Brandade de bacalhau - Tartelete de camarão  
Blinis de salmão - Canapés de carpaccio de filet ao molho de alcaparras  
Mini wraps de frango ao curry

### Quentes

Coxinha a villeroy - Vou-au-vent de palmito - Quiche de queijo – Quiche de alho poró – Quiche de palmito – Quiche de ricota - Croquete de abobora com carne seca - Trouxinha de quatro queijos - Coxinhas de Frango desfiado - Bolinhas de queijo - Bolinho de bacalhau - Mini kibe - Mini frango a milanesa

### Finger Food – escolher 02 opções

Escondidinho de carne seca com mandioquinha  
Isca de filet com blue cheese  
Bobó de camarão  
Frango xadrez

## Ceviche

**Salada servida individualmente em fina taça - escolher 01 opção**

Especial (alface americana, rúcula, palmito e kani kama)

Tropical (rúcula, agrião, tomate cereja, e palmito)

Ilha (alface americana, agrião, manga e palmito)

**Molhos – escolher 01 opção:** ervas finas, mostarda, queijos, ou maracujá

**Arroz - escolher 01 opção**

Arroz branco - Arroz com amêndoas – Arroz com brócolis

**Risoto – escolher 01 opção**

Palmito - Parmesão - Camarão - Alho poró

**Acompanhamento – escolher 01 opção**

Batata sotê - Legumes na manteiga - Batata Assada com requeijão e bacon

**Massa - escolher 01 opção Molho – escolher 01 opção**

Rondelli misto gratinado ao molho de queijos Branco – Rosê – Sugo – Quatro queijos – Bolonhesa

Conchiglione de queijos gratinado

Tortelloni de nozes com ricota e uva passa

Tortelloni de queijos

**Carne - escolher 2 opções**

Medalhão de Filet ao molho madeira, ou molho de queijos

Salmão ao molho de maracujá ou alcaparras

Filet de frango ao molho bechamel

**Sobremesa: escolher 01 opção**

Banoffee em taça

Tiramisù

Cheesecake com cobertura de frutas vermelhas

Petit Gateau com sorvete de creme e calda

# Ilha de Capri

---

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\$ 175,00 Domingo**

**R\$ 195,00 Sexta-feira**

**R\$ 210,00 Sábado**