



Menu personalizado AP

Welcome drink para receber os convidados

Águas aromáticas frescas chá gelado de camomila com canela

Bebidas

Refrigerantes, normal, zero e água mineral. Suco de uva com canela

Frios (escolher três opções)

Stick de tomatinhos cereja, búfala ao pesto / carpaccio com molho de mostarda e parmesão / blinis com sour cream e salmão gravlax / mini cuscuz paulista decorado com pimenta biquinho / polentinha com vinagrete e calabresa picante / mini focaccia de alecrim com pasta de azeitonas pretas e chips de salame

Quentes (escolher três opções)

Dadinho de tapioca com geleia de pimenta doce / bruschetta de zucchini com queijo, manjeriço e toque de limão / carolinas com creme de palmito baket potato de cheddar com bacon / lolipop de carne com coalha e geleia de hortelã

Menu degustação (escolher duas opções)

Risotinho de queijo minas com filets de pernil / bobó de legumes escondidinho de purê de inhame com ragu de ossobuco e crips de alho poró / polenta cremosa com ragu de carne / guacamole com chips de banana

Jantar em ilha

Salada com mix de folhas, lascas de parmesão, / tomatinhos cerejas e molho pesto sorrentini de mussarela com molho de tomates frescos e manjeriço / penne ao limone / mignon ao molho hoti com crisp de cebola / farofa de banana / arroz com lascas de amêndoas.

Ilha de sobremesa (escolher três opções)

Sopa de frutas refrescante com perolas de sagu e champagne mil folhas com doce de leite e cocada cremosa / pudim de tapioca com mini pipoca de sorgo / desconstruído de banana com farofa crocante

Na madrugada

Pastel de queijo em formato de coração

Para finalizar

Café, chá e gostosuras do chef) (bolo de cenoura com cobertura de chocolate

*Valor solicitar no dia do fechamento