



Casamento - Padrão

Coquetel volante

Vol-au-vent com Pitanga de Peru e Cebolette.
Tostada Caramelada com Queijo Fundido e Especiarias.
Cestinha Filo Caprese com folha de manjeriço.
Bolinho de Bacalhau com tapenade de azeitonas pretas.
Baked Potato com Carne Seca na Manteiga de Garrafa.
Fofos recheados de Pupunha.
Creme de Mandioquinha com ragu de carne assada e ervas.

Jantar

Couscous marroquino e rolinhos de zucchini com tomate sweet grape e queijo cremoso.
Quiche Lorraine.
Medalhão de frango recheado com legumes ao molho de Mostarda Ancienne.
Escalope de filet ao molho de vinho do Porto acompanhado de chalot.
Agnolloti artesanal recheado com mussarela servido ao molho rústico de tomates frescos.
Mini Arroz com legumes e ervas provençais.
Mousseline de sweet Potato com crispies de alho poró.

Opção (Carne): Cambucu grelhado com creme de espinafre e amêndoas

Sobremesa

Fondant cremoso de chocolate a moda do chef.
Sorvete de baunilha.
Banoffee Pie.
Torta de Limão Siciliano.

Surpresinha do chef (servida na pista durante a madrugada)

Pastel de Queijo
Caldo de Cana

Mesa de finalização

Café

Chás

Cookies de chocolate

Bebidas

Refrigerantes lights e normal

Água com e sem gás

Suco de frutas da estação