



Cardápio Violeta

Preço: R\$170,00

CANAPES DE ENTRADA

Escolher 03 opções

Antepasto de tomate seco Antepasto de frango defumado Antepasto de atum Antepasto de ervas finas
Antepasto de azeitonas pretas Catupiry com geleia de pimenta Catupiry com alho à dore Cream cheese com
geleia de frutas vermelhas Mini Brusqueta com coullins de tomate e parmesão (servidos em mini torradas)

COUVERT DE MESA

Escolher 06 opções:

Kibe assado com coalhada seca Tuile crocante com salpicão de frango defumado Tuile crocante com ricota
defumada e espinafre Tuile crocante com peito de peru defumado e coullins de maçã Dip's de legumes com
pasta de homus Dip's de legumes com pasta de provolone Mini batata com queijo cremoso e chips de bacon
Dadinho de tapioca com geleia de pimenta Folhados de azeitona com catupiry Mini quiche de alho poro Mini
quiche Lorraine Mini quiche de palmito Mini quiche de espinafre Coxinha de frango cremosa Mini rocambole
de calabresa defumada com requeijão Kibe recheados com carne Pérolas 04 queijos Pérolas de queijo
Empada de palmito Empada de camarão Empada de frango Esfiha de carne Esfiha de ricota com nozes e
passas Esfiha de espinafre com ricota defumada Esfiha de milho com catupiry e bacon Esfiha de frango com
catupiry Esfiha de escarola com bacon e requeijão Croquete de Bacalhau Croissant de escarola Croissant de
frango com catupiry(Escolher 02 sabores) Consume de batata baroa com suor cream Polentinha cremosa com
gorgonzola Creme de 04 queijos Creme de palmito Caldinho de frango Caldo verde Caldo de feijão
Polentinha cremosa com ragu de linguiça Polentinha cremosa com ragu de pernil Musseline de batata com
shimeji na manteiga Musseline de batata com ragu de asso buco Creme de moranga com queijo branco Petit

PETIT MENU

Escolher 02 sabores

Consume de batata baroa com suor cream Polentinha cremosa com gorgonzola Creme de 04 queijos Creme
de palmito Caldinho de frango Caldo verde Caldo de feijão Polentinha cremosa com ragu de linguiça
Polentinha cremosa com ragu de pernil Musseline de batata com shimeji na manteiga Musseline de batata
com ragu de asso buco Creme de moranga com queijo branco

CARNE VERMELHA

Escolher 01 opção

Escalope de Filé Mignon ao molho chateaubriand com champignon Escalope de Filé Mignon ao molho curry
com mostarda Dijon e alcaparras Escalope de Filé Mignon ao molho de cerveja preta com champignon

Escalope de Filé Mignon ao molho de vinho tinto com lâminas de amêndoas Escalope de Filé Mignon aromatizado com ervas frescas ao molho bluecheese Escalope de Filé Mignon com shimeji ao duplo molho chateaubriande catupiry Escalope de Filé Mignon ao molho de provolone Escalope de Filé Mignon ao molho pesto Lombo Suíno ao molho de maracujá Pernil assado ao molho de mostarda

CARNE BRANCA

Escolher 01 opção

Filé de frango grelhado ao molho de espinafre Filé de frango grelhado ao molho de atum Filé de frango grelhado ao creme de milho verde Fricassê de Frango à caipira com milho verde e bacon Strogonoff de frango com champignon Filé de frango empanado a dore ao molho limoni Filé de frango grelhado ao molho de limão siciliano Filé de frango grelhado ao molho de 4 queijos

MASSAS

Escolher 02 opções

Talharinni Fuzile Penne Farfalhe

MOLHOS

Escolher 02 opções

Provençal (tomate fresco com ervas finas) Pomodoro com pedaços de tomate Bolonhesa Velout com queijo cremoso e parmesão Velout de Parmesão com presunto Velout blue cheese Velout de 04 queijos Velout com chip's de bacon e presunto Pesto de azeitonas pretas com nozes Pesto de ervas frescas com tomate cereja e manjerição

ACOMPANHAMENTOS

Escolher 02 opções

Arroz à Grega Arroz branco Arroz com lâminas de amêndoas Arroz Yakimeshi Arroz Crocante (frutas secas, nozes, chips de bacon e azeitonas) Batatas gratinadas com ervas e parmesão Batatas rústicas com ervas frescas Batatas sauté Legumes marinados na manteiga Musseline de batata holandesa com chip's de espinafre Musseline de batata baroa com chip's de bacon Musseline de abobora com chip's de couve Farofa de manteiga com cebolas douradas Farofa de manteiga com bacon e calabresa Farofa de milho com bacon calabresa e azeitonas

SALADAS

Escolher a t é 03 folhas

Agrião, Alface Americana, Alface Crespa, Alface Mimosa, Frisée, Radichio, Rúcula Escolher a t é 03 opções – Azeitonas pretas, Cenoura ralada, Chips de bacon, Crotons, Cubinhos de provolone, Dips de pepino, Gergelim, Kani kama, Lâminas de alho à dorê, Lâminas de amêndoas, Lâminas de manga, Lascas de parmesão, Maçãs confitadas, Sunomono, Tomate cereja, Tomate seco, Uvas passas

Acompanha molho pesto de ervas frescas, azeite, vinagre balsâmico e sal sachê

BEBIDAS

Água aromatizada com limão e hortelã Água com gás e sem gás Refrigerantes: Coca-Cola, Guaraná Antártica normal e zero Suco de frutas natural (frutas da época) Obs. Bebidas servidas à vontade durante todo horário do evento

SOBREMESAS

Escolher 01 opção

Bolo recheado e cobertura à escolha do cliente (de acordo Menu de Buffet) Sorvete com ganache de chocolate e farofa de biscoito Frutas laminadas com ganache de chocolate e farofa de biscoito Açaí com frutas laminadas Creme pâtisserie com goiabada derretida

Café servido em Samovar de Prata Petit four Carolinas Recheadas