



## Coquetel

Preço: R\$85,00

### Petiscos quentes

Salgadinhos fritos: brie com damasco, bolinha de cheddar, bolinho de bacalhau, croquete de salaminho, Bolinha de azeitona com tomate seco, coxinha com requeijão, croquete de carne com requeijão, croquete de camarão com requeijão, kibe com brie, kibe com geléia de hortelã, mexican ckriken, napolitano, polpettone de queijo, trouxinha de queijo com cebola risole de catupiry e champignon

Salgadinhos assados: empadinha de queijo e camarão, pasteizinhos de forno: misto e frango, folhados de ameixa com bacon, folhados de bacalhau, folhados de chocolate com avelã, folhados de queijo com presunto, Vol au vent – azeitona com tomate seco – bacalhau – salmão

Batatinha gratinadas com gorgonzola

Camarão empanado com molho agridoce

Espetinho de frango com molho de amendoim

Espetinho de queijo coalho com mel

Espetinho de carne com molho de barbicue

Mini cafta com geleia de hortelã

### Mini porções

Coquetel de camarão

Saladinha de milho, abacaxi, peito de peru com yogurt

Saladinha de manga, frango defumado, castanha de caju

Saladinha finlandesa: Manga, pimenta dedo de moça, shoyo, cebola roxa e cheiro verde

Saladinha de banana da terra: Banana da terra, shoyo e Cury

Saladinha de batata com bacalhau

Saladinha caprese: Tomatinho cereja, mussarela de búfala, pesto de manjeriçao e folhas de manjeriçao

OBS.: escolher três tipos de saladinha

Moranguinha com camarão com catupiry



# Pousada dos Reis

---

Escondidinho de carne seca

Escondidinho de camarão

Escondidinho de bacalhau

Paella

Consume de abóbora com camarão no pão italiano

Bobó de camarão

Risoto de frutos do mar ou risoto de camarão

Escalopinho de filé mignon com Champignon e molho madeira com purê de três batatas

Lombinho de porco assado com purê grego(purê de batata temperado no azeite e limão)

Fricassé de frango

Strogonoff de frango ou carne com arroz e batata palha

Frango Xadrez com arroz

Frango com creme de milho

Penne ao molho Alfredo

Penne quatro queijos

Panquequinha de frutas com molho de maracujá flambado no licor

Obs.: Escolher três tipos de mini porção

**Barman e coquetel com vodka e frutas**

**Bebidas**

Cerveja, refrigerante, suco e água

Todo material de Buffet e louças. Garçons e pessoal de cozinha e serviços.

Valor: R\$ 85,00 (Oitenta e cinco reais) por pessoa

Este orçamento é acima de 100 pessoas