# Menu 2

Preço:R$299,00

MENU GASTRONÔMICO | DÚNIA CITY HALL

Uma seleção de sabores sofisticados, ingredientes especiais e preparações cuidadosamente elaboradas para proporcionar uma experiência gastronômica memorável.

COQUETEL VOLANTE

Servido nas 2 horas iniciais do evento

**Mini empratados frios**

Mini Salada Caprese

Ceviche de Tilápia

Queijo Parmesão com Mel Silvestre

**Seleção de assados**
Folhados de ricota com rúcula, brie com geleia de frutas vermelhas, damasco com brie e Romeu e Julieta; quiches variadas e bruschettas especiais.

**Seleção de fritos**
Camarão com panko ao molho de geleia de pimenta, bombons de calabresa cremosa e filé com ervas, maravilha de frango com catupiry, risoles, bolinho de bacalhau e festival de pastéis.

**Mini empratados quentes**
Creme de palmito com alho-poró, damasco com creme de gorgonzola, creme de batata-baroa com presunto de Parma, penne com gorgonzola e filé, escondidinhos de carne-seca ou bacalhau e mini bobó de camarão.

BUFFET PRINCIPAL

**Saladas especiais**

Folhas verdes, rúcula, gorgonzola, tomate-cereja, peras cozidas ao vinho tinto, pepino japonês e

palmito.

Folhas nobres com tomates, manga verde, muçarela de búfala, palmito e amêndoas laminadas.

**Guarnições**

Arroz branco, à grega, com amêndoas ou alho-poró.

Purê de banana-da-terra ou batatas.

Legumes salteados.

Batatas sauté em gomos gratinadas com parmesão.

**Massas e risotos**

Ravióli de muçarela de búfala ao molho de pomodoros frescos e manjericão.

Talharim aos quatro cogumelos: funghi, shiitake, shimeji e Paris.

Risoto de queijo gruyère.

Risoto de carne-seca com abóbora cabotiá e queijo coalho.

**Carnes vermelhas**

Picanha maturada, fatiada e grelhada na hora.

Escalope de filé-mignon com molho à escolha.

**Pescados selecionados**

Medalhão duo fish de salmão e pescada amarela ao molho de limão.

Salmão ao molho de alcaparras e tomate seco.

Filé de pescada amarela ao molho de champanhe com camarão e legumes.

**Molhos especiais para filé**
Vinho do Porto, três cogumelos, poivre vert, Rossini com aspargos verdes e madeira.

BEBIDAS

Água mineral com e sem gás, refrigerantes tradicionais e diet e suco de uva integral.

As bebidas alcoólicas são fornecidas pelo contratante e servidas pelo buffet sem cobrança adicional pelo serviço.

MESA DE CAFÉ

Servida na última hora do evento

Café, seleção de chás e variedade de petit fours para encerrar a experiência com delicadeza.

**Gastronomia, requinte e hospitalidade em perfeita harmonia.**

As opções são selecionadas conforme a composição do menu contratado.