



## Lírio

### **Boas vindas** (Servido antes da cerimônia)

Torradas com patês finos (azeitona, tomate seco, quatro queijos e ervas finas); suco de maracujá e caju; água mineral e aromatizada; refrigerante normal e zero.

### **Aperitivos** (3 opções)

Maracujá, caju, abacaxi, pêsego, coco, amarula, espanhola.

### **Entrada**

Canapés (2 opções):

Caprese (pão de forma, rodela de tomate cereja, muçarela de búfala e manjericão);

Tomate cereja recheado (patê de atum, presunto ou quatro queijos);

Vol au vent (massa folhada com recheio creme de palmito ou alho poró);

Damasco recheado com cream cheese;

Rolinhos de berinjela grelhado (rúcula, tomate seco, queijo branco);

Abobrinha grelhada (manga ou abacate);

Batata pirulito recheada.

Entradas quentes (2 opções):

Consume de mandioquinha com carne seca ou queijos;

Polenta mole (com ragu de cogumelos);

Creme de legumes;

Creme de palmito;

Caldinho de feijão preto com bacon;

Escondidinho (carne seca ou calabresa), com purê de mandioquinha, mandioca ou batatas;

Mini quiches (palmito, tomate seco, alho poró ou queijo).

Salgados (5 opções)

Empada de palmito, risoles de presunto e queijo, pérolas de queijo, coxinha creme, croquete de

carne, croquete de milho, mini kibe, mini esfiha, pastéis de forno (pizza, queijo com alecrim ou carne).

Saladas (2 opções):

Jardineira de legumes;

Mix de folhas verdes (com tomates cereja);

Salada colorida (alface americana a julienne, tomates em cubos e cenouras raladas);

Alface americana (cobertas por molho de maracujá e parmesão ralado);

Caponata (abobrinha);

Ratatouille de berinjela;

Salpicão tradicional;

Salada de rúcula, tomate seco e muçarela de búfala.

**Prato Principal** (2 opções - uma carne vermelha e uma branca)

Estrogonofe: frango ou carne;

Escalope de filé mignon ao molho madeira com champignon;

Escalope de filé mignon ao molho mostarda;

Filé de frango grelhado com manteiga de ervas finas;

Frango grelhado com creme de palmito;

Peito de frango recheado (com presunto e queijo ou tomate seco e queijo);

Filé de frango grelhado com laminas de alho e salsa;

Guarnição (1 opção):

Batata souté, batata ao gratin, purê de mandioquinha, purê de batatas gratinado, batata com alecrim, mix de legumes grelhados, polenta mole ou batata palha.

Acompanhamento (1 opção):

Arroz branco, arroz à grega, arroz com lascas de amêndoas e salsa, arroz com brócolis ou arroz com açafrão.

Massa (1 opção)

Sem recheio: penne, fusilli ou espaguete.

# Espaço Cantareira

---

Molhos (1 opção): sugo, pomodoro, bechamel (branco), bolonhesa, putanesca, romanesca, parisiense, quatro queijos.

\*Recheada: capeletti, ravioli, rondelli (quatro queijos, frango com catupiry, queijo e presunto) ou torteloni verde (búfala com manjeriço). **(R\$ por pessoa)**

## Bebidas

Suco de fruta (caju e maracujá); água mineral e aromatizada; refrigerante normal e zero (coca cola, guaraná, soda e fanta); cerveja (brahma ou skol);  
1 espumante nacional (brinde para os noivos).

## Sobremesa (1 opção):

Sorvete de creme com calda de frutas vermelhas ou chocolate;  
Brownie com sorvete de creme;  
Salada de frutas laminadas.

Docinhos:

2 opções: brigadeiro, beijinho, moranguinho, cajuzinho.

3 opções: fondant de beijinho, uva glaciada, camafeu de nozes, casadinho, mini trufa de cereja, olho de sogra.

Bolo:

Massa branca ou de chocolate.

Recheios: Frutas (pêssego, abacaxi, morango), mousse de chocolate ou maracujá, brigadeiro, prestígio, sonho de valsa ou doce de leite com coco.

Cobertura: Chantilly ou ganache.

## Mesa de encerramento

Café

Petit fours diversos.