



## Margarida

### **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, Pêssego, Coco, Amarula, Espanhola.

### **Entrada**

Canapés (2 opções):

Caprese (pão de forma, rodela de tomates cereja, muçarela de búfala e manjerição);

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

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

Salgados (Todos)

# Espaço Cantareira

---

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 (1 opção):

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

Massa recheada:

Capeletti, Ravioli, Rondelli (quatro queijos, frango com catupiry ou queijo e presunto) ou Torteloni verde (búfala com manjeriço).

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

Massa sem recheio (1 opção):

Penne, Fusilli ou Espaguete.

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

## 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 de chocolate;

Brownie com sorvete de creme;

Salada de frutas laminadas.

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.

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.

## Mesa de encerramento

Café

Petit fours diversos.