



Orquidea (Finger-Food)

Preço: R\$223,00

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 (4 opções):

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

• Pão preto (recheado com cream cheese, salmão e cebolinha);

Vol au vent (recheado com creme de palmito, tomate seco ou brie com mel);

Damasco (recheado com cream cheese e amêndoas);

Tomate cereja (recheado com quatro queijos);

Batata pirulito (recheada com queijos);

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

Abobrinha grelhada (recheada com manga ou abacate);

Vegetais ao creme de queijo;

Stick (caprese, salame com queijo prato e azeitona);

Cerviche (salmão ou linguado);

Crostini de polenta (com calabresa e vinagrete);

Cubos de salmão selado com gergelim e crispy de couve.

Entradas quentes (2 opções):

Polenta cremosa (com ragu de cogumelos);

Espaço Cantareira

Camarão com catupiry;
Creme de palmito;
Caldinho de feijão preto com bacon;
Escondidinho de carne seca com purê de mandioquinha;
Mini almôndegas ao molho pomodoro.

Salgados (6 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 (1 opção):

Alface americana á Julienne (com tomate cereja e queijo ao molho de mostarda e mel);
Salada de rúcula, tomate seco e muçarela de búfala.
Cuscuz marroquino de legumes.

Prato Principal (1 opção)

Risoto (funghi, caprese, salmão com limão ou legumes – abobrinha e cenoura);
Mini porções de massa sem recheio: Penne, Fusilli ou Farfalle ao molho (pomodoro, bolonhesa, bechamel ou quatro queijos);
Mini porções de massa recheada: Capeletti ou Raviolli ao molho (pomodoro, bolonhesa, bechamel ou quatro queijos);
Estrogonofe (frango, carne ou camarão);
Picadinho.

Bebidas

Suco de fruta (caju e maracujá);
Água mineral e aromatizada;
Refrigerante normal e zero (Coca Cola, Guaraná, Soda e Fanta);
Cerveja (original ou Skol).

Sobremesa (1 opção):

Brownie com sorvete de creme;

Stick de frutas com chocolate;
Brigadeiros no copinho;
Mousse de limão com Bis branco.

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.