



Parrila Cantareira

Preço: R\$310,00

Cardápio parrilla cantareira

Boas vindas servido antes da cerimônia crostinis com patês finos (azeitona, tomate seco, quatro queijos e ervas finas) suco de maracujá e caju água mineral e aromatizada refrigerante normal e zero

Coquetel maracujá, coco, amarula, espanhola entradas

Servido após a cerimônia

Pão de alho recheado com queijo linguiça toscana aperitivo bruschetta de tomate e mussarela de búfala provoleta com molho de pimenta queijo coalho com melado batata doce com creme de gorgonzola panceta temperada à pururuca choripan saladas mix de folhas verdes com tomates cereja ao molho mostarda salada de maionese

Acompanhamentos:

Arroz branco arroz carreteiro farofa caseira com bacon e calabresa vinagrete pão fatiado carnes na parrilla picanha cupim linguiça toscana sobrecoxa de frango desossado bife ancho fraldinha

Massa pene ao molho pomodoro

Sobremesa

Brownie com sorvete de creme e calda de chocolate abacaxi grelhado com açúcar e canela

Bebidas

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

Sobremesa

Doces 5 opções

Brigadeiro, beijinho, moranguinho, cajuzinho, uva glaciada, camafeu de nozes, casadinho, trufa de chocolate, olho de sogra.

Bolo massa branca ou chocolate

Recheios:

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

Cobertura:

Chantilly ou ganache.

Encerramento

Café

Petit fours diversos