



PETISCOS (escolher 4)

- Minirolinho de porco - costelinha de porco acompanhada de molho de acerola
- Bruschetta - tomate com manjericão
- Batata rústica - fritas com alho e alecrim. Acompanha molho aioli com páprica
- Mini pasteis de queijo
- Mini croque monsieur - presunto Royale com queijo Emmental, no pão italiano coberto com béchamel e parmesão gratinado
- Brandade de bacalhau com tostadas
- Canapé de queijo Boursin (cabra) com geléia de damasco
- Canapé de queijo gorgonzola com nozes tostadas
- Espetinho de queijo coalho com mel
- Ceviche de peixe branco com limão, cebola roxa, coentro e um leve toque de pimenta
- Salada caprese no palito com tomatinho cereja, muçarela de búfala e manjericão
- Dadinhos de tapioca com mel de engenho
- Mix de nuts
- Tartar de Filet Mignon com tostada

PRATOS VOLANTES servidos em cumbucas (escolher 2)

- Ravioli recheado de muçarela com molho bolonhesa, bacon, azeitonas pretas e manjericão
- Baião de dois - Arroz com feijão fradinho, cubinhos de filet mignon, bacon e queijo coalho
- Picadinho de filet mignon com cubinhos de cenoura - servido com arroz branco, farofa e banana da terra grelhada
- Lula grelhada com batatinhas a provençal e aioli
- Ceviche de peixe branco com limão, cebola roxa, coentro e um leve toque de pimenta
- Nhoque de mandioquinha com ragú de carne
- Frango ao curry com cuscuz marroquino, pedacinhos de legumes, ervas e amêndoas tostadas
- Boeuf Bourguignon (Paleta bovina cozida lentamente no vinho tinto com cenoura, cogumelos e bacon) servido com purê de batata
- Risoto de vinho tinto com tiras de filet mignon
- Polenta com Ragú de linguiça toscana
- Fraldinha desfiada na cerveja preta com purê rústico de batata com cebola caramelizada
- Ravioli recheado com abóbora e nozes acompanhado de ragú de costela
- Saladinha Thai - macarrão de arroz, lascas de frango, cenoura, pepino e tempero levemente picante
- Risoto de abóbora com carne seca





PRATOS VEGETARIANOS (escolher 1)

- Penne com tomate cereja, manjericão, alcaparras e muçarela de búfala
- Polenta com Ragú de mix de cogumelos
- Risoto de abóbora com queijo de cabra Bousin e hortelã
- Arroz Indiano com açafrão, lentilha, damasco, especiarias e castanha de caju
- Risoto de mix de cogumelos frescos
- Penne com molho gorgonzola e nozes

SOBREMESA (escolher 1)

- Mini torta holandesa
- Mini Profiteroles - recheio de chocolate branco coberto com ganache de chocolate meio amargo e pistache
- Brownie com castanha do Pará e sorvete
- Frutas grelhadas com sorvete
- Tartellete Citron de limão Siciliano e merengue queimado no maçarico
- Tartellete de ganache de chocolate com avelã
- Queijadinha com sorvete de creme
- Mini Éclair - recheio de chocolate ao leite, coberta com ganache de chocolate meio amargo e castanha do Pará
- Mini Mil folhas com creme de baunilha e cobertos com açúcar de confeito
- Sorvete + Sorvete diet

CUSTO -

160 reais (por pessoa)





BEBIDAS (por pessoa)

Água + Refrigerante + Suco + Chá Gelado + Café - 39 reais

Água + Refrigerante + Suco + Chá Gelado + Café + Cerveja (Stella) - 60 reais

Água + Refrigerante + Suco + Chá Gelado + Café + Cerveja (Stella) + Drinks + Caipirinha - 85 reais

Rolha - Vinhos e espumantes - 35 reais - Whiskey - 80 reais

Vinhos, espumantes e destilados variam de acordo com a preferência*

**Em nosso site é possível verificar nossa lista de vinhos*

Este orçamento não inclui serviço de valet, favor considerar 20 reais por carro

Proposta válida por 10 dias a partir da data do envio da proposta

