



PETISCOS (escolher 5) -

- Minirolinho de porco - costelinha de porco acompanhada de molho de acerola
- Bruschetta - tomate com manjeriço
- 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 manjeriço
- Dadinhos de tapioca com mel de engenho
- Mix de nuts
- Tartar de Filet Mignon com tostada

ENTRADAS (escolher 1)

- Salada de mix de folhas com queijo gorgonzola, nozes tostadas e vinagrete de mel e balsâmico
- Salada de mix de folhas e ervas, tomate cereja, muçarela de búfala e vinagrete balsâmico
- Queijo coalho grelhado com mel, mix de folhas e ervas
- Salada morna com batatinhas, vagem, tomate cereja, ovo de codorna e azeite de ervas
- Saladinha Thai - macarrão de arroz, lascas de frango, cenoura, pepino e tempero levemente picante
- Sopa cremosa de Abóbora servida com mix de cogumelos
- Sopa cremosa de mandioquinha servida com pedaços de gorgonzola
- Salada grega com queijo fetta, azeitonas pretas, pepino, tomate cereja, cebola roxa, hortelã e salsa

PRATOS (escolher 2)

- Escalope de mignon servido com purê rústico de batata, cebola caramelizada e molho roti
- Ravioli recheado de muçarela com molho bolonhesa, bacon, azeitonas pretas e manjeriço





- Peixe com purê de mandioquinha, manteiga de ervas e manjeriço
- Supreme ao limone - peito de frango grelhado, com molho cremoso de limão, acompanhado de penne na manteiga de ervas
- Risoto de abóbora com carne seca
- Nhoque de mandioquinha com ragú de carne
- Frango ao curry com cuscuz marroquino, pedacinhos de legumes, ervas e amêndoas tostadas
- Beff Bourguignon (Paleta bovina cozida lentamente no vinho tinto com cenoura, cogumelos e bacon) servido com purê de batata
- Ravioli recheado com abóbora e nozes acompanhado de ragú de costela
- Escalope de filet mignon com molho de mostarda em grãos e fritas
- Peixe com legumes - brócolis, batatinhas, chips de alho, cebolinha, ovo de codorna e azeite de ervas
- Fraldinha na pressão com molho roti acompanhado de arroz de brócolis
- Escalope de filet mignon com molho roti e risoto de vinho tinto

PRATOS VEGETARIANOS (escolher 1)

- Penne com tomate cereja, manjeriço, alcaparras e muçarela de búfala
- Risoto de abóbora com queijo de cabra Bousin e hortelã
- Polenta com Ragú de mix de cogumelos
- 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 2)

- Mini torta holandesa
- Mini Profiteroles - recheio de brigadeiro 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 doce de leite, coberta com ganache de chocolate meio amargo e castanha do Pará
- Mini Mil folhas com creme de baunilha e cobertos com açúcar de confeitiro
- Sorvete + Sorvete diet





CUSTO

220 reais (por pessoa)

4000 reais (aluguel do espaço)

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 - 45 reais - Whiskey - 99 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

