

**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 tomate cereja, muçarela de búfala e manjericão);
- 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.

**SALGADOS** • 5 opções

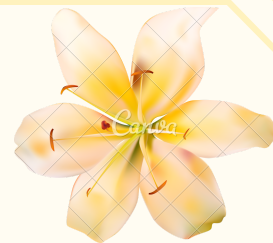
Empada de palmito, risoles de presunto e queijo, pérolas de queijo, coxinha creme, croquete de carne, croquete de milho, mini kibe, mini esfiha, pastéis de forno (pizza, queijo com alecrim ou carne).

**SALADAS** • 2 opções

- 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 QUENTE** • 2 opções (uma carne vermelha e uma branca)



- Estrogonofe: frango ou carne;
- Escalope de filé ao molho madeira com champignon;
- Escalope de filé ao molho mostarda;
- Filé de frango grelhado com manteiga de ervas finas;
- Frango grelhado com creme de palmito;
- Peito de Frango recheado (presunto e queijo ou tomate seco e queijo);
- Filé de frango grelhado com laminas de alho e salsa;

## **GUARNIÇÃO** • 1 opção

- Batata souté, Batata ao gratin, Purê de mandioquinha, Purê de batatas gratinado, Batata com alecrim, Mix de legumes grelhados, Polenta mole ou Batata palha.

## **ACOMPANHAMENTO** • 1 opção

- Arroz branco, Arroz à grega, Arroz com lascas de amêndoas e salsa, Arroz com brócolis ou Arroz com açafrão.

## **MASSAS** • 1 opção

- Sem Recheio: Penne, Fusilli ou Espaguete.

Molhos (1 opção): Sugo, pomodoro, bechamel (branco), bolonhesa, putanesca, romanesca, parisiense ou 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 chocolate;
- Brownie com sorvete de creme;
- Salada de frutas laminadas.



## DOCINHOS



- 2 opções: Brigadeiro, beijinho, moranguinho ou cajuzinho.
- 3 opções: Fondant de beijinho, uva glaciada, camafeu de nozes, casadinho, mini trufa de cereja ou olho de sogra.

## BOLO

- 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.

## ENCERRAMENTO

Café - Petit fours diversos.

**Equipe de trabalho:** Maitre, Assessor para noivos durante a festa, equipe de garçons e garçonetes, recepcionista, porteiro, manutenção de WC.

