



MENU MINI EMPRATADOS

Saladas

Salada de mix de folhas com crocante de parmesão, Prosciutto di Parma e abobrinha defumada

Salada de mix de folhas com queijo Roquefort, pêra, nozes e fios de mel

Salada de mix de folhas com queijo Brie, figos frescos

Salada Cesar clássica com croutons de paprika

Folhas de rúcula, champignon e lascas de parmesão com Aceto balsamico

Caldos

Creme de abóbora assada com cubos de queijo Camembert e fios de azeite extra virgem

Sopa de cebolas caramelizadas com queijo Gruyère e croutons

Creme de couve-flor com azeite de trufas e crocante de bacon

Risotos

Aspargos grelhados com raspas de limão siciliano e "Cream Cheese"

Cogumelos Shitake, Shimeji e Champignon de París

Camarão com abóbora assada e folhas de manjeriço fresco

Risoto de frutos do mar

Massas

Penne Rigate / Farfalle / Fusilli / Penne Tricolor / Tortiglioni

Molhos para massa

4 queijos / Fondue de tomates frescos com alho e manjeriço / Alho poro, cebolinha e frango grelhado / Creme de cogumelos selvagens / Creme de mexilhão e vongole / Creme de nozes torradas.

Carnes e peixes

Bacalhau confit com purê de batata baroa, compota de pimentão assado e Tapenade de azeitonas pretas e manjeriço.

Paleta de cordeiro com cous cous e molho de mostarda

Salmão Teriyaki com arroz asiático de castanhas de caju

Moqueca capixaba com farofa crocante na manteiga de garrafa

Filet mignon em cubos grelhados com purê de batata baroa ao molho "Poivre" (de pimenta do reino)

File mignon em cubos ao molho de cogumelos selvagens com arroz de ervas frescas

"Curry Chicken" com arroz Basmati de amêndoas torradas

Frango glaseado com purê cremoso de batata e cebolinha fresca



Sobremesas empratadas

Oferecemos uma forma divertida, bonita e muito saborosa de finalizar sua festa com uma sobremesa empratada e servida volante.

Sobremesas

Tiramisú clássico em taça de Martini.

Sopa gelada de manga e manjeriço com salada de frutas frescas

Citric framboise – Creme de Mascarpone com sorbet de framboesa e mix de frutas cítricas

Streusel de castanha de caju, cremoso de chocolate branco e morangos frescos.

Crumble de cacau com amêndoas, cremoso de chocolate ao leite e maçãs caramelizadas.

Releitura do “Lemon Pie”, Massa Sablée, creme de limão e merengue crocante

Baba de moça, nozes caramelizadas e bananas flambadas