



ENTRADAS:

- Bruschettas Italianas, Bruschettas de peito de peru, Bruschettas de Caponata de berinjela, Barquetes de frango, Barquete de tomate seco, Barquete de Salpicão, Canapé de Ervas Finas, Canapés de Presunto, Canapés de Tomate Seco, Mini Quiche de Alho Poró, Mini Quiche Quatro Queijos.
- Mini Tábua de Frios (queijo provolone, queijo gouda, salame italiano, presunto, pickles, azeitona preta, azeitona verde e molho tártaro).

ENTRADAS VOLANTES:

- Risoto de Alho Poró, Risoto de frango ao Molho de Nata, Penne Parisiense, Penne ao Molho Pesto, Escondidinho de Carne Seca.

MESA DE SAÍDA:

- Samovar com Café, Amanteigados e Utensílios.



Cardápio Buffet 01:

SALADAS:

- Seleção de Folhas Verdes com Lascas de Manga;
- Salada Caprese;
- Legumes com Azeite Aromatizado de Ervas.

PRATOS QUENTES E ACOMPANHAMENTOS:

- Filé de Alcatra ao Molho Madeira;
- Frango com Molho Bechamel e Crispy de Alho Poró;
- Pernil à Califórnia;
- Arroz ao Natural;
- Batatas Rústicas ao Perfume de Alecrim;
- Fuzili ao Molho Bechamel com Especiarias;
- Farofa Crocante.



Cardápio Buffet 02:

SALADAS:

- Seleção de Folhas Verdes com Queijo Branco e Gergelim;
- Salada Tropical;
- Salpicão de Frango.

PRATOS QUENTES E ACOMPANHAMENTOS:

- Escalopes de Alcatra ao Molho Mostarda;
- Filé de Frango com Molho de Limão Siciliano;
- Filé de Peixe com Alcaparras;
- Gratinado de Batatas Laminadas com Berinjela ao Creme;
- Penne com Tomates, Queijo Branco e Pesto de Manjeriçãõ;
- Arroz ao Natural;
- Farofa Crocante.



Cardápio Buffet 03:

SALADAS:

- Salada Caesar;
- Ratatouille;
- Salada Caprese.

PRATOS QUENTES E ACOMPANHAMENTOS:

- Filé Mignon ao Molho Vinho Tinto;
- Involtini de Frango com Bacon ao Molho Bechamel;
- Filé de Peixe ao Molho de Camarão;
- Penne ao Molho Funghi;
- Arroz ao Natural;
- Arroz com Amêndoas;
- Batatas Salteadas na Manteiga com Alecrim.



Cardápio Buffet 04:

SALADAS:

- Seleção de Folhas Verdes com Tomate Seco e Redução de Balsâmico;
- Legumes Salteados na Manteiga;
- Salpicão de Frango Defumado.

PRATOS QUENTES E ACOMPANHAMENTOS:

- Escalopes de Mignon ao Molho Mostarda;
- Pescada Amarela no Azeite de Oliva com Tomates Tostados e Aspargos;
- Filé de Frango Grelhado ao Molho Maasdan;
- Talharim à Carbonara;
- Arroz ao Natural;
- Arroz à Piamontese;
- Farofa Crocante.