



### Mesa de frios e antepastos

Burrastas c/ especiarias do chef e tomate confit

Mini hambúrguer de carne c/ molho especial

Tábua de frios: salame, lombo c/ervas, presunto parma, copa defumada, bolonha c/ pistache

Tábua de queijos: gorgonzola, gouda, estepe, emmental, camembert, colonial

Cesta de pães e torradas

Frutas: morango e uva

Pastas: caponata, gorgonzola e tomate seco

Palitinhos salgados

Taça de pickles

Queijo brie assado c/ massa fillo, frutas secas e mel (pedra quente)

Canapés de camarão c/ culi de pimenta

Canapés a caprese c/ molho pesto

### Pestiscos quentes

Strudel de alho poró e bacon

Dados de tapioca c/ geleia de morango

### Jantar- (servico de cumbuca)

Bobo de frango c/ queijo camembert

Escondidinho de charque c/ purê de mandioquinha

### Sobremesa (escolher uma)

Petit gateau c/ sorvete de creme e calda de chocolate quente

Cheesecake de Romeu e Julieta c/ calda de frutas vermelhas

## Valores

Valor por pessoa: 148,00 R\$

(Neste valor já incluso todo material necessário para  
alimentação)

Serviço de garçom: 280,00

Serviço de áux cozinha: 280,00