



## Jantar Ouro

### **Canapés frios (todas as opções servidas no início do evento)**

- Dadinho de tapioca com mel
- Mini bruschetta com tomate gorgonzola e manjericão
- Spiedini de caprese ao molho pesto
- Ratatouille de berinjela ao alho frito
- Tartes de carpaccio ao molho pesto de alcaparras

### **Assados e fritos (todos, média de 15 por convidado)**

- Cestas de abobrinha condimentada
- Cestas de escarola e bacon
- Quiche ao creme de alho poró
- Quiche quatro queijos
- Tartes carne seca e parmesão
- Tartes de picanha suina ao molho barbecue
- Coxinha tradicional
- Mini croquete delícia de carne
- Mini kibe tradicional
- Perolas de queijo

### **Finger food (escolher 2 opções)**

- Escondidinho de carne seca e purê de abobora
- Polentinha ao soute de cogumelos
- Polentinha mole de calabresa
- Polentinha mole de frango
- Portuguesinha, lascas de bacalhau, regado ao azeite e pimentões
- Risotinho aos quatro queijos e cubos de mignon
- Strogonoff de filet purê de batata e batata palha
- Strogonoff de frango purê de batata e batata palha
- Verrine de picanha suina servido com purê de mandioquinha

### **Salada (escolher 1 opção)**

- Folhas verdes variadas: tomate cereja, mussarela, peito de peru ao molho tradicional de azeite e limão siciliano.
- Salada de rúcula: tomate seco, palmito, mussarela ao molho de yorgute
- Salada cesar: alface americano, bacon, peito de peru, tomate cereja ao molho de mostarda e mel.
- Salada a primavera: alface crespa, mussarela, presunto, tomate cereja e croutons ao molho de creme de leite ou molho mostarda.

**Massa recheada (escolher 1 opção)**

- Rondelli (quatro queijos / presunto e queijo / frango com catupiry / ricota com nozes).
- Conchiglione (quatro queijos / presunto e queijo / frango com catupiry).
- Canelone (quatro queijos / presunto e queijo / frango com catupiry / ricota com nozes).
- Crepe de espinafre condimentado (quatro queijos / presunto e queijo/ frango com catupiry / ricota com nozes).
- Raviole (quatro queijos / presunto e queijo / frango com catupiry).
- Capelete (carne / quattro queijo / frango).
- Trouxinha de beterraba (frango com catupiry / ricota condimentada com nozes / quatro queijos / palmito).

**Molho (escolher 1 opção)**

- Molho pomodoro e ervas frescas
- Molho alfredo e brócolis
- Molho quattro queijos
- Molho dois queijos
- Molho rosé
- Molho a bolonhesa com ervas fresca
- Molho parisiense (presunto, ervilha e champignon)

**Prato principal (escolher 2 opções)**

- Filet de frango ao molho quattro queijos
- Filet de frango ao molho creme de leite
- Filet de frango ao molho cremoso de ervas
- Filet de pescasada ao molho de limão siciliano
- Filet mignon ao de mostarda e grãos
- Filet mignon ao molho madeira
- Salmão ao molho de alcaparras ao pesto
- Salmão ao molho de maracujá aromatizado com ervas
- Salmão ao molho de limão siciliano

**Guarnições (escolher 2 opções)**

- Abobrinha condimentada
- Arroz ao açafrão
- Arroz branco
- Arroz a grega
- Arroz biro biro
- Arroz com lascas de amêndoas
- Batata rustica em lascas grossas frita
- Batata soute ao creme
- Duo de couve-flor e brócolis ninja
- Panaché de legumes (cenoura, batata e ervilha)
- Risoto quattro queijos
- Risoto de limão siciliano
- Risoto de alho poró
- Risoto de rúcula com tomate cereja



**Dom Marco**  
buffet

### **Sobremesa (escolher 1 opção)**

- Bolo de corte, acompanha sorvete de creme e calda (consulte sabores).
- Verrine de morango
- Verrine de abacaxi
- Strogonoff de chocolate ao leite com morangos

### **Lanche da madrugada (todos passado na pista)**

- Batata frita servido na cumbuca
- Mini hambúrguer gourmet
- Milk sheik de morango e calda
- Milk sheik de chocolate e calda
- Mini pasteis de carne
- Mini pasteis de queijo

### **Doces finos (todos, 3 por convidado)**

- Copinho de chocolate com physalis
- Mini bombons recheados
- Brigadeiro gourmet
- Delícia de camafeu
- Surpresa de uva
- Ninho de nutella
- Casadinho de damasco

### **Bebidas (todas as opções passado durante todo período contratado)**

- Água com gás
- Água natural
- Coca cola normal
- Coca cola zero
- Fanta laranja
- Guaraná diet
- Guaraná normal

### **Suco natural escolher 2 sabores**

- Suco de abacaxi com hortelã e limão natural
- Suco de abacaxi natural
- Suco de goiaba natural
- Suco de maracujá
- Suco de melancia

Bebidas alcoólicas por conta do contratante



**Dom Marco**  
*buffet*

### **Mesa do café (todas as opções)**

- Café
- Mini churros recheados com doce de leite
- Rosquinha de nata
- Tortinhas de morango
- Tortinhas de limão

### **Serviços**

- Garçons e garçonetes
- Cozinheiro cheff
- Copeiros geral
- Repcionistas (controle de entradas, atenção exclusiva aos noivos e finalização café)
- Maître

### **Materiais (cortesia)**

- Fornecemos todos os materiais para a realização do evento.
- Toalhas de rafia adamascada cor fendi
- Toalhas de rafia adamascada cor preto
- Guardanapos de rafia adamascada cor branco
- Guardanapos de oxford cor azul royal

### **Cortesia**

- Caixa de guloseimas contendo bolo, doces e salgados.
- Champanhe para o brinde do casal
- Gelo para gelar cerveja e servir whisky
- Baldes de inox para servir cerveja
- 10 staff (isento staff do buffet)
- Ilha de água aromatizada com morango, limão
- Hortelã e alecrim (para cerimônia no local)

### **Contato**

Ruy (11) 95244-9150

Jeová (11) 97837-3512



**Dom Marco**  
*buffet*