



Jantar Prata

Canapés frios (todas as opções passado 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



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

- Cestas de abobrinha condimentada
- Cestas de escarola e bacalhau
- Quiche ao creme de alho poró
- Quiche quatro queijos
- Tartes carne seca e parmesão
- Tartes de lombo ao molho barbecue
- Coxinha tradicional
- Mini kibe tradicional
- Perolas de queijo



Finger food (escolher 1 opção)

- Escondidinho de carne seca e purê de abobora
- Verrine de picanha suína com pure de mandioquinha
- Polentinha ao sôtê de cogumelos
- Polentinha mole de calabresa
- Polentinha mole de frango
- Portuguesinha (lascas de bacalhau, regado ao azeite e pimentões)
- Risotinho a milanesa aos quatro queijos e cubos de mignon
- Strogonoff de frango com purê de batata e batata palha
- Strogonoff de filet com purê de batata e batata palha

Salada (escolher 1 opção)

- Folhas verdes variadas: tomate cereja, mussarela e champignon ao molho tradicional de azeite e limão siciliano.
- Salada caesar: 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 com recheio de frango e nozes

Molho (escolher 1 opção)

- Molho pomodoro e ervas frescas
- Molho alfredo e brócolis
- Molho quattro queijos
- Molho rosé
- Molho a bolonhesa com ervas fresca
- Molho parisiense

Prato principal (escolher 2 opções)

- Filet bovino ao molho de mostarda e grãos
- Filet bovino ao molho madeira e champignon
- Filet de frango ao molho creme de leite
- Filet de frango ao molho cremoso de ervas
- Filet de frango ao molho de mostarda
- Filet de frango ao molho quattro queijos
- Filet de pescada ao molho de alciparras
- Filet de pescada ao molho de limão siciliano
- Filet de pescada ao molho de maracujá aromatizado com ervas

Guarnições (escolher 2 opções)

- Abobrinha condimentada
- Arroz ao açafrão
- Arroz branco
- Arroz com lascas de amêndoas
- Batata soute ao creme
- Couve-flor com bacon frito
- Panaché de legumes (cenoura, batata e ervilha)
- Risoto quattro queijos
- Risoto a milanesa e limão siciliano
- Risoto de alho poró



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
- 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
- Recepcionistas (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