

SALGADOS

Salgados Frios

- *Canapés variados*
- *Medalhão de frango com molho*
- *Palmito imperial*
- *Canudinho Kani*
- *Petekinha salmão com alcaparra*
- *Tourtalette de peito de peru com ricota e passa*
- *Espetinho vegetariano*

Salgados Assados

- *Mini quiche variados: (alho poro, tomate seco, bacalhau, camarão)*
- *Mini quiche folhado de damasco*
- *Empadinha de frango*
- *Escondidinho de carne de sol*
- *Balinha lombo canadense com provolone*
- *Pastel assado palmito com gorgonzola*
- *Folhado de camarão*
- *Mini Batatinha de carne de sol*
- *Chapéu de Napoleão alho poro*
- *Cone de tomate seco com ricota*
- *Lencinho de ricota com espinafre*
- *Trouxinha de frango*
- *Cata-vento de calabresa*
- *Ramequim de lombo com abacaxi*

Salgados Fritos

- *Cajuzinho de lombo*
- *Risole de carne de sol com catupiry*
- *Camafeu de camarão com catupiry*
- *Bombom de frango com catupiry ou Coxinha de frango com catupiry*
- *Kibe*
- *Bolinha de queijo*
- *Ouriço de milho com catupiry ou risoles de milho com catupiry*
- *Sonho de tomate seco com queijo*
- *Isca de frango com gergelim com molho*
- *Espetinho de filé com bacon*
- *Isca de filé com molho*
- *Almofadinha de bacalhau com catupiry*

Porções especiais

- *Mini hambúrguer*
- *Mini cachorro quente*
- *Mini pizza*
- *Saquinho de batatinha frita*
- *Saquinho de pipoca salgada*
- *Saquinho de pipoca caramelada*
- *Saquinho com franguinho*

- *Pãozinho de queijo*
- *Mini sanduiche natural sabores: (queijo e presunto; queijo e patê de frango; queijo e peito de peru; queijo e patê de presunto)*

DOCES

- *Tacinha mousse (limão, maracujá, brigadeiro, morango com ganache, nozes, brasileira)*
- *Brigadeiro trufado*
- *Brigadeiro de Ovomaltine*
- *Brigadeiro gourmet de castanha do Pará*
- *Camafeu de nozes*
- *Ostra de nozes*
- *Cestinha de nozes*
- *Caramelado de castanha ou de coco queimado*
- *Bombons (abacaxi com coco, alpino, ameixa, amendoim, avelã (chocolate branco e preto), morango, uva, branco com brigadeiro, castanha do Pará trufado, chokito (branco, caramelo e preto), crocante (ao leite e branco))*
- *Nhá Benta*
- *Trufas (amarena, amarula, banana caramelizada, café, cereja, chocolate branco, chocolate ao leite, chocolate meio amargo, coco, conhaque, jujuba, laranja, limão, maçã verde, manga, maracujá, menta, nozes, nutella, sonho de valsa, rum, tangerina)*
- *Vasinho de limão siciliano (decorado com duas mini tulipas)*
- *Cachepot de cereja*
- *Caixinha decorada de maracujá*
- *Caixinha decorada de morango*
- *Coração rendado de nutella e avelã ou cassis*
- *Cone de branco e preto*

Doces modelados (valor sob consulta).

PRATO QUENTE

Massas

- *Massa Seca: Penne; gravata (farfalle), concha (conchiglione) ao Molhos: molho bechamel, molho funghi com filé, molho sugo com frango, molho sugo, molho quatro queijos, molho sugo com filé ou molho madeira com filé;*
- *Massa Fresca: Raviolli ou Agnolotti*
Recheio: de damasco com amêndoas, queijo com ervas, napolitano, carne ou frango)
Molhos: rose, branco, sugo, tomate e ervas e quatro queijos

Risotos

- *Carne de sol e de alho poro*
- *Quatro queijos*

- *Ervas da província*
- *Funghi*
- *Tomate seco*
- *Frango*

**OBS: Massas frescas e risotos. Valor sob consulta.
Consulte também o valor do prato quente ao vivo.**

BOLO

Cenográfico: Com até 4 andares vários modelos para escolha do cliente.

Bolo comestível : **Massa**: branco, chocolate e misto (massa branca com massa de chocolate)/ **Recheios**: Trufado de chocolate, chocolate branco, ganache, nozes, damasco, ameixa, côco, abacaxí, trufado de maracujá, trufado de limão, nutela, creme inglês, côco com abacaxi./ **Cobertura**: pasta americana, ganache branco ou ganache escuro/ **Caldas**: Chocolate branco e chocolate preto

MESA DE CAFÉ

- *Petit four variados, Tirinhas de damasco glaçadas, Mini medalhinha de chocolate, colher de chocolate, Café, Máquina de Chocolate (quente ou frio). Servidos aos convidados, no final da recepção.*