

RÉVEILLON

CARDÁPIO

2023

Mesa de Antepasto

- Lagarto picante com tomates secos e rúculas
- Espetinho de mini muçarela com salame italiano
- Pernil com frutas caramelizadas (pêssegos e abacaxi)
- Salada de Lentilha (cogumelos, palmitos, castanha de caju, ervas frescas, passas brancas)
- Salada de feijão fradinho (castanha de caju, tomate confitado, presunto defumado, ervas frescas, aipo e pimenta biquinho)
- Quibe Armenio
- Terrine de salmão
- Terrine de gorgonzola com geleia de damasco
- Rocambole de frutas frescas com parma crocante
- Salada de bacalhau
- Terrine de pato com frutas vermelhas
- Brie folhado com peras no caramelo flor de sal
- Favo de Mel com (morangos, figos frescos e Parma crocante, lichias)
- Caponata de beringela com pimentões coloridos e tomate frescos
- Queijo parmesão em lascas
- Queijo Minas em cubo
- Uvas Roxas e Brancas em cascatas
- Mexericas para acompanhar carnes.
- Acompanhamento lascas, tacos, torradas, grissines

Salgados Quentes

- Coxinha frango com catupiry
 - Pastelzinho de queijo
 - Delícia de alho poro
 - Mini quibe
 - Delícia de camarão
- Carlene Marquez Gourmet – (31) 99740-3694

Prato Principal

- Cochilione com castanhas, catupiry ao molho sugo e bechamel
- Risoto com isca de filé e cogumelos frescos

Mesa de Doces

- Cocadinha
- Pé de moça,
- Palha italiana
- Abacaxi cristalizado,
- Taças de Romeu e Julieta
- Taças de mini Banoffee
- Brigadeiro gourmet.



RÉVEILLON

CARDÁPIO

2023

Prato Principal

- Cochilione com castanhas, catupiry ao molho sugo e bechamel
- Risoto com isca de filé e cogumelos frescos

Mesa de Doces

- Cocadinha
- Pé de moça,
- Palha italiana
- Abacaxi cristalizado,
- Taças de Romeu e Julieta
- Taças de mini Banoffee
- Brigadeiro gourmet.

