

PROPOSTA DE CASAMENTO 2

Valor por pessoa: R\$160,00
(mais taxa de 10% garçom)

(Proposta válida para grupo de 12 a 40 pessoas)

Inclui menu completo com bebidas, Cardápio impresso personalizado, Mesa decorada com vela e flor

BUFFET DE ANTEPASTOS

Sirva-se à vontade!

São diversos tipos de folhas, legumes, frutas e molhos para você montar a sua salada.
Variedade de queijos, pastas e pães, azeitonas, palmito, alcaparras, anchovas, aspargos e frutas secas para você aperitivar.

PRATO PRINCIPAL

(escolher um)

Medalhão ao Vinho

Filé mignon grelhado, ao molho de vinho tinto, acompanhado de risoto de queijo parmesão grana padano.

Medalhão com ervas aromáticas

Medalhão grelhado com ervas frescas aromáticas e presunto parma crocante, acompanhado de mousseline de batata e brócolis.

Robalo ao molho de camarões

Filé de Robalo ao molho de camarão, acompanhado de risoto de queijo brie com amêndoas.

Risoto de Frutos do Mar Cítrico

Arroz arbóreo, camarão, lula, mexilhão, filé de robalo, vinho branco, tomilho, salsa, suco de limão, queijo parmesão, creme de leite e raspas de limão.

SOBREMESA

(escolher uma para degustar)

Creme Brullée

Brownie de chocolate acompanhado de sorvete de creme

BEBIDAS

(servidas à vontade)

Água mineral com e sem gás, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Guaraná e Guaraná Zero
Suco natural de laranja, limonada suíça
Soda italiana de frutas vermelhas ou maçã verde

Cerveja : Cerveja Original 600 ml

Espumante

Argentina - Sol fa Soul Brut Rosé e Sweet 750 ml

Vinho tinto

Chile - Casas Del Maipo Chardonnay e Cabernet Sauvignon

Sangria de vinho branco

Caipiroska de limão e frutas vermelhas

Whisky Red Label