



CARDÁPIO OURO

EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA COMPLETA

CARDÁPIO OURO

BUFFET LUCIANA GOMES

| ENTRADAS

CESTA DE PÃES

- MINI PÃO SÍRIO
- TORRADA TEMPERADA
- PALITO TEMPERADO DIVERSOS
- CROSTATA
- CHIPS DIVERSOS

PATÊS

- PATÊ DE FRANGO
- PATÊ REFRESCANTE
- PATÊ DE RICOTA COM ERVAS FINAS

| LANCHE DA MADRUGADA

- MINI HAMBÚRGUER ARTESANAL

| BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

- COCA COLA / COCA COLA ZERO
- GUARANÁ
- SUCO DE LARANJA
- ÁGUA MINERAL / ÁGUA COM GÁS

| BEBIDAS ALCOÓLICAS

- CHOPP PILSEN OU CERVEJA ROMARINHO

| PRATO PRINCIPAL

- MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE VINHO BRANCO
- FILÉ DE FRANGO GRATINADO AO MOLHO DE QUEIJO
- RISOTO DE SALMÃO COM LIMÃO SICILIANO
- ARROZ BRANCO
- RONDELLI 4 QUEIJOS MOLHO AO SUGO
- SALADA CAPRESE & SALADA TROPICAL

ESCABECHE

- ESCABECHE DE BERINJELA
- ESCABECHE DE LAGARTO

TERRINES

- TERRINE CAPRESE (TOMATINHOS FILETADOS NO AZEITE, MANJERICÃO E ESPECIARIAS)
- TERRINE AO MOLHO PESTO COM CASTANHAS E MEL
- TERRINE NA MOLDURA

| FRIOS & DIVERSOS

FRIOS

- QUEIJO MUSSARELA, PARMESÃO, PROVOLONE
- QUEIJO GORGONZOLA
- QUEIJO BRIE NA MASSA FOLHADA
- SALAME, PRESUNTO, PRESUNTO PARMA
- LOMBO CANADENSE
- FAVO DE MEL COM QUEIJOS E FRUTAS

DIVERSOS FRIOS

- AZEITONAS VERDES E PRETAS
- PEPINO SUNOMONO COM GERGELIM
- QUIBE CRU & TABULE
- MIX DE CONSERVAS (CEBOLINHA, PEPINO, BIQUINHO E OVO DE CODORNA)
- MIX DE AMENDOINS E CASTANHAS

DIVERSOS QUENTE

- BATATA FRITA
- QUICHE DE QUEIJO E ALHO PORÓ E TOMATE SECO
- ESCONDIDINHO DE CARNE SECA
- QUIBE RECHEADO E ASSADO
- BOLINHA DE QUEIJO
- COXINHA DE FRANGO & ESFIRRA DE CARNE

VALORES POR PESSOA - BUFFET COMPLETO

Somente Comida R\$ 180,00

Com Bebidas Não Alcoólicas R\$ 200,00

Com Bebidas Alcoólicas R\$ 230,00

