

# Master Bronze

## Coquetel

Coquetel de maracujá

Coquetel de vinho com abacaxi

Coquetel de amendoim

Coquetel de coco

## Entrada Fria

Canapés defumados

Canapés de azeitonas pretas

Canapés quatro queijos

Canapés de caponata de berinjela

Torteletes de frango com requeijão cremoso

Mini Sanduiche de salpicão de frango

## Salgados

Coxinha

Medalhões de presunto e queijo

Pérolas de queijo

Bolinho de carne

Risoles de palmito

Kibe

Esfiha de carne

Esfiha de calabresa

Bauruzinho

Folhados de frango

Folhados de calabresa

Folhados de escarola com queijo

## Finger Foods (todos servidos no

## Ramequim) – 1 opção

\*Penne molho ao sugo

\*Polentinha Gratinada

## Bolo

Bolo artístico cenográfico para exposição durante o evento

## Bolo servido com sorvete

Opções de recheio:

Crems de: coco, leite condensado, doce de leite, chocolate.

Frutas: Morango, ameixa, pêssego, abacaxi.

Mousse de chocolate

Tradicional: Brigadeiro ou Prestigio.

## Doces

Brigadeiro tradicional

Brigadeiro de Amendoim

Bicho de pé

Olho de sogra

Brigadeiro Branco

Ninho com Uva

Abacaxi com coco

## Bebidas

Refrigerante 1ª linha (coca-cola, guaraná, fanta, etc.)

Sucos Naturais 3 opções (Abacaxi, Açaí,

Acerola com Laranja, Frutas

Vermelhas, Goiaba, Graviola, Manga e

Maracujá).

Água Mineral

Água com Gás

Cerveja (Itaipava, Skol ou Brahma)

Champagne para o brinde dos noivos

## Mesa do Café (saída)

Café servido no Samovar de Prata

Sequilhos

Palitinhos de chocolate

baleiros

Licores