

# Master Jantar Ouro

## Coquetel

Coquetel de maracujá  
Coquetel de vinho com abacaxi  
Coquetel de amendoim  
Coquetel de Coco

## 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  
Bolinho de bacalhau  
Empada de palmito e de Frango

## Entradas(escolher duas opções)

\*Salpicão de frango(maionese, uva passa, maçã, frango desfiado, batata, cenoura e salsão)  
\*Salada Waldorf (repolho verde e roxo, maçã, uva passa, creme de leite, maionese e abacaxi)  
\*Salada Juliana - molho e mostarda ou rose (broto de feijão, alface, cenoura, beterraba, repolho verde, peito de peru, champignon e parmesão)  
\*Ceaser Salada: Alface americana, alface mimosa, frango desfiado, crôtons, parmesão e molho especial.

## \*Guarnição(escolher três opções)

\*Arroz branco      \*Risoto de tomate seco e rúcula  
\*Arroz a grega      \*Batata Soute  
\*Arroz com açafrão      \*Legumes grelhados  
\*Arroz com brócolis      \*Purê de mandioquinha  
\*Arroz ao Cury      \*Purê de batata

## \*Pratos Principais(escolher uma opção de carne vermelha e uma de carne branca)

### \*Carnes

\*Medalhão de filet com champignon ao molho mostarda  
\*Escalope de filet ao fung  
\*Lagarto ao molho madeira  
\*Filet mignon ao vinho  
\*Filet mignon ao molho madeira

### \*Aves

\*Supremo de frango(filet de frango grelhado com ervas finas)  
\*Frango a moda do chef(escalope de frango ao molho branco)  
\*Frango assado ao molho de mostarda.

### \*Peixes

\*Filet de salmão ao creme de champignon ou molho de camarão  
\*Filet de peixe com molho de alcaparra  
\*Curvina  
\*\*Obs: Os cardápios a base de peixes tem preço diferenciados dos demais.

### \*Camarão

\*Robalo com molho alcaparras, champignon e camarão  
\*Pintado em posta  
\*\*Obs: Os cardápios a base de peixes tem preço diferenciados dos demais.

# Master Jantar Ouro

## \*Finger Food (servidos no ramequim)

\*Escondidinho de Carne

\*Creme de quatro queijos

## Bolo

Bolo artístico cenográfico para exposição durante o evento

## Bolo servido com sorvete

Opções de recheio;

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

Frutas: Morango, ameixa, pêssego, abacaxi.

Mousse: 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

## Café Colonial

Café servido no Samovar de Prata

Sequilhos

Palitinhos de chocolate

Suspiros e baleiros

Mini mousse de Maracujá

Pudim de Leite condensado

Licores