

# Master Jantar Prata

## 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

Bolinho de Bacalhau

Risoles de palmito

Kibe

Esfiha de carne

Esfiha de calabresa

Bauruzinho

Folhados de frango

Folhados de calabresa

Folhados de escarola com queijo

## \*Entrada (escolher uma opção)

\*Salpicão de Frango (maionese, uva passa, maçã, frango desfiado, batata, cenoura e salsão)

\*Salada Caesar (alface, peito de frango, Crótons, parmesão, molho a base de queijo).

## \*Guarnição (escolher três opções)

\*Arroz branco                      \*Batata palha

\*Arroz a grega                      \*Batata Soute

\*Arroz com brócolis                \*Brócolis alho e óleo

## \*Prato Principal (escolher uma opção de carne vermelha e uma massa)

\*Strogonoff de carne

\*Lagarto ao molho madeira

\*Rondeli    \*Canelloni    \*Capelette

\*Penne    \*Ravioli

## \*Finger Food (servidos no ramequim)

\*Escondidinho de Carne

\*Creme de queijo

## 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

Tradicionais: 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