

# Master Prata

## 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 frango com requeijão cremoso  
Tortelletes com caponata de berinjela

## Sandwiches (1 opção)

\*Mini Sanduiche de salpicão de frango  
\*Mini Sanduiche de carne

## 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

## Massa Recheada (escolher uma opção)

\*Rondeli, Canelloni, Capelette, Ravioli

\*Molho: Sugo, branco, rose, bolonhesa.

## Finger Food

\*Ragu de carne  
  
\*Strogonoff de Frango

## 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, 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