

Sous
RESERVE
GASTRONOMIA

CARDÁPIO 1



4 opções de CANAPÉS QUENTES

Mini Quiche de Queijo Gruyere Gratinado e Espinafre na Manteiga
Dadinho cremoso de tapioca com queijo coalho e geleia de pimenta
Folhadinho com Velouté de Champignon Paris
Coxinha Crème ao molho Curry
Ouriço de cabelinho de anjo de queijo da Calábria
Batatinha com Cream Cheese e Jamon Serrano
Tartelete de Queijo Brie e Mel de Champagne e Amêndoas



4 opções de CANAPÉS FRIOS

Brochette de Sweet Grapes e Mini Mussarelinha de Búfala
Ceviche de Saint Pierre e Pêra em base de Massa Philo ao vinho do Porto
Caponata de Berinjela com Seleção de Pimentões Doces, Cebolas caramelizadas e Passas no Vinho Branco
Crostata de Carpaccio com Pesto de Alcaparras em Cama de Parmesão
Mini Broa de Milho com Linguicinha Portuguesa
Brusqueta Italiana



2 opções de CUMBUQUINHAS

Escondidinho de Mandioquinha com Calabresinha
Mini Brandade de Bacalhau com batata palha
Escondidinho de Abóbora com Crispy de Carne Seca
Mini panelinha de Purê cremoso de banana com yogurt, mel e laranja com picadinho de carne e crispy de couve manteiga



ENTRADAS

Salada Caprese com Mussarela de Búfala,
Tomate Seco e Pesto de Azeitona com Baby
Folhas ao Molho Aceto Balsâmico
Caesar Salad com sweet grapes, raspas de
parmesão e croutons no azeite de orégano

1 massa, 1 carne vermelha, 1 carne branca,
2 acompanhamentos

PRATOS PRINCIPAIS

Penne ao crème com Perfume de Limão Siciliano
Penne ao molho de Tomates Frescos e
Manjericão
Brasato ao molho Champignon Selvagem
Brasato ao Molho Tinto de Ervas de Provence
Escalope de Frango ao Molho de Champagne e
Uva Thompson
Escalope de Frango com molho de Mostarda
Dijon
Arroz Branco com Amêndoas
Gateau de Batata com Alho Poró na Manteiga
Tomate Assado com Ervas de Provence
Batata Rústica
Legumes Grelhados e Glaceados



3 opções de SOBREMESA

Sorvete Crocante com Castanha do Pará e
Brownie de chocolate trufado
Mousse de chocolate bicolor
Crème Bruleé de doce de leite
Cheesecake de Goiaba
Parfait de frutas com Merengue Italiano

Sous
RESERVE
GASTRONOMIA

Cardápio 1

Coquetel volante (1 hora e 30 min)

Jantar buffet e sobremesa (4 horas)

Empratado: adicionar 20% do valor



BEBIDAS

Água com e sem gás
2 sucos de frutas da estação
Refrigerantes Normal e Zero

MESA DE SAÍDA

Mix de Chás naturais

Café Aromatizado

Petit Fours



Sous
RESERVE
GASTRONOMIA

EXTRAS



ILHA
DE FINGER

(SOB CONSULTA)

BAR
Sous Reserve
(SOB CONSULTA)

