

Louis

RESERVE

GASTRONOMIA



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 cane branca 1 risoto,
2 acompanhamentos

PRATOS PRINCIPAIS

Ravioli de Mussarela ao molho Basílico com Manjeriço
Mezzaluna com Ricota e Nozes ao molho de 4 Queijos
Baby Medalhão ao Molho de Vinho Tinto e Ervas de
Provence

Linguado ao molho Poivre Vert
Saint Peter ao molho Belle Meuniere
Baby Medalhão ao molho Poivre Vert
Risotto com Aspargos Verdes
Risotto com Funghi Secchi
Gateau de Batata com Alho Poró na Manteiga
Tomate Assado com Ervas de Provence
Batata Rústica
Legumes Grelhados e Glaceados
Tricolori de legumes no vapor



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 3
Coquetel volante (1 hora e 30 min)
Jantar buffet e sobremesa (4 horas)

Empratado: adicionar 20% do valor

MESA DE SAÍDA

Mix de Chás naturais
Café Aromatizado
Petit Fours

BEBIDAS

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



Sous
RESERVE
GASTRONOMIA

EXTRAS



ILHA DE FINGER
(SOB CONSULTA)

BAR
SOUS RESERVE
(SOB CONSULTA)

