



Cardápio Menu Degustação Receptivo

Ilha de Águas Aromatizadas – Servidas no Bar

Hortelã, Alecrim com canela, Limão Siciliano e Água de laranja.

Welcome Drinks

Escolher 2 itens

Framboesas com limão galego

Maracujá e morangos concaseé

Caju natural e lichias

Coco e suas especiarias

Morangos com saquê

Limão, espumante e hortelã.

“Os mini drinks serão servidos no começo da festa para brindar a chegada dos convidados”

cocktail

Escolher 4 itens

Paté de foie ao jus de frutas vermelhas e suas torradinhas

Mousse de damasco e amêndoas

Dome de salmão e maçãs Granny Smith

Stick de coalho em teriyaki de melado de cana

Petit Caprese com Pesto Genovese

Ceviche de Robalo e cebouletes com salsa cítrica

Carpaccio com tapenade e azeite de trufas

Cestinhas de chevre e chutney de tomates

Toast de provolone com roast beef “homemade” e Dijon

Camarões com sour cream de limão siciliano e dill.

Snacks Quentes

Escolher 4 itens

Phyllos de abóbora e carne de sol marinada em tangerina

Pasteizinhos de linguiça toscana e erva doce

Crocantes de caranguejo com mousseline de cítricos

Quiche de gorgonzola e figos

Polpette de carne de panela e dip de pimentas brasileiras

Samosa de queijo emmenthal e suas ervas

Vol au vent de camarões laqueados em molho de ostras

Crispies de queijo gouda e pistache.

Rua Casa do Ator, 642 - Vila Olímpia – SP - 11 3044.7474

eventos@villabisutti.com.br



Zuppa - Cremes e Consommés

Escolher 1 item

Capuccino de abóbora e alecrim
Creme de mandioquinha com chips de bacon
Consommé de alho porro e natas.

Saladas da Estação – Insalata

Escolher 1 item

Mix de verdes com aspargos, trigo e carpaccio de robalo curado em mostarda rústica
Salada de frutas da estação marinadas em redução de balsâmico e spicy pecans – base de molho balsâmico
Ceviche de salmão, suas folhas e maçãs Granny Smith
Carpaccio com tapenade e tomatinhos Sweet Grape
Prosciutto com melão Orange e folhas precoces
Frisse salad com beterrabas e roquefort
Risoni com tomates secos, folhas amargas e grana padanno

Molhos

Escolher 1 item

Molho Amalfi
Molho cremoso de siciliano de dill fresco
Molho de mostarda e mel
Molho de ervas finas
Azeites aromatizados

Miniature Finger Food

Escolher 1 item

Brie com mel e amêndoas laminadas
Croque Monsieur
Escondidinho de carne seca
Mini Bobó de Camarão
Ragú de Linguiça com Polenta
Creme de mandioquinha, crispies de bacon e Laranja

OPÇÃO DE GNOCCHI ESPECIAL

Serviço volante

Escolher 1 item

Batata ao molho Rústico de Tomates
Espinafre ao molho de Alho Porró
Salmão Defumado ao Jus de Sakê e Laranja
Zucca ao molho de Sálvia



Ravioli Original “ArtGusto”

Escolher 1 item

Ementhal e limão siciliano

Pêras e queijos finos

Lagarto com Alho poro

Mussarela de Búfala

Vitela

Molhos:

Molho de tomates frescos

Jus de tomatinhos sweet Grape e azeitonas chilenas

Molho rústico de tomates com toque de pesto

Molho de sálvia

Molho de alho poro

Mini Degustações

Escolher Carne e Risotto para acompanhar

Lâminas de Mignon selado em trio de mostarda

Cubo de Mignon ao jus do seu próprio caldo

Blanquet de chester ao molho de champagne

Cubos de salmão com gergelim

Risotto para acompanhar a carne

Escolher 1 item

Risotto de pêras e Gorgonzola

Risotto milanês

Risotto de brie e champagne

Risotto de cogumelos selvagens al limone

Risotto de Zucchini e emmenthal

Risotto de Alho Porro

Peixes

Escolher peixe e acompanhamento

Salmão Tostado em molho de saquê e jus de cítricos

Roulade de Saint Peter e velouté de laranja

Acompanhamentos para o peixe

Escolher 1 item

Mini legumes grelhados em azeite de tominho

Verdíssimo purê com natas



Purê de banana da terra com vanilla

Arroz de jasmin e mango chutney

***Servido volante e também em um ponto franco americano durante todo o evento.**

Sobremesa – Individuale Dolci

Escolher 1 item e frutas

Quindim Piazza, fitas de coco carameladas e flores de mel

Lasagna de chocolate meio amargo e seus suspiros “homemade” com sorvete de creme

Gelatto de pistache, toucinho do céu e seus suspiros

Torta dueto de mousse de cappuccino e brownie com sorvete de creme

Cheese cake Orange com calda de frutas silvestres com sorvete de creme

Tarte Tiramissu com sorvete de creme

Bloco de Chocolate Nero e coulis de frutas silvestres com sorvete de creme

Trio de mini brulées em miniatura –Chocolate, pistache e vanilla

Zucotto de frutas vermelhas

Cubos de frutas da estação ao perfume de água de laranjeira

Mesa de Finalização

Café com pauzinho de canela e Chás diversos

Trufinhas de chocolate

Suspiros de pimenta dedo de moça e gengibre

Pipoca de nuts, laranja e especiarias

Valor R\$ 175,00