



Cardápio Portovenere

COQUETEL

O coquetel é composto por 04 (quatro) canapés frios, 04 (quatro) canapés quentes e 01 (um) consommés a sua escolha

COQUETEL FRIO

Mousse de tomates secos e pesto Genovese
Stick de coalho em teriyaki de melado de cana
Petit Caprese ao Pesto Genovese
Carpaccio com mostarda dijon e Grana Padano
Cestinhas de chèvre e chutney de tomates
Toast de provolone com roast beef “homemade” e Dijon
Rools de berinjela e mussarela de búfala cremosa

COQUETEL QUENTE

Pasteizinhos de linguiça toscana e erva doce
Crocantes de frango flocado com aioli
Micro quiche de alho porro e limão galego
Polpette de carne de panela e dip de pimentas brasileiras
Crispies de queijos nobres e manjerona

CONSOMMÉS

Capuccino de abóbora e alecrim
Creme de mandioquinha com chips de bacon L'Orange
Escondidinho de carne seca
Polenta cremosa com parmesão Grana Padano
Escondidinho de abóbora, coalho e couve crispie



ENTRADAS FRIAS VOLANTES

(Escolher 01 opção)

Salada de frutas da estação marinadas em cítricos e seus croutons de ervas

Mix de verdes com carpaccio, alcaparras e mostarda Dijon

Salada Waldorf de maçãs e nozes ao molho tradicional

Melangé de folhas da estação e composição de tomates cereja, cubinhos de búfala e manga grelhada

Caesar Salad ao molho tradicional

Terrine de legumes grelhados, castanhas em redução de balsâmico e suas folhas frescas

PRATOS QUENTES PASSADOS E MONTADOS EM BUFFET

(Escolher 01 opção de prato principal, 01 opção de massa e 01 opção de risotto)

Massa Original “ArtGusto”

Raviolli de Ementhal e limão siciliano ao molho de tomates frescos

Sofiolli Verde com queijos especias ao molho de tomates rústicos

Tortellini de Zucca ao molho branco e sálvia

Raviolli de mussarela de búfala ao molho de tomates

Risotto

Risotto milanês

Risotto de queijos nobres

Risotto de abobrinha e ricota defumada

Risotto de alho porro

Risotto de pêras e Gorgonzola

Pratos principais

Boeuf Bourguignon – Receita francesa de carne de panela ao vinho acompanhado de legumes grelhados em azeite de tominho

Cubos de filé Mignon ao jus de mostarda L’Ansienne acompanhado de batata campana com alecrim e tomilho

Blanquet de frango ao molho Champagne acompanhado de mousseline de mandioquinha

Iscas de Mignon em Roti Tradicional da Casa acompanhado de purê de banana da terra



SOBREMESAS MONTADAS

(Escolher 02 opções)

Lasagna de chocolate

Bavaroise de coco com baba de moça

Pudim de leite condensado

Tarte cappuccino

Cheese cake de goiabada

Acompanha frutas da estação laminadas

SORVETE

(Escolher 01 opção)

Pistache / Chocolate / Creme / Morango

CAFÉ E DELÍCIAS

Café

Chás diversos

Petit fours

Micro cookies de limão

Sablé de chocolate

BEBIDAS

Água com e sem gás e refrigerantes