***Cardápio Degustação Corporativo***

***Receptivo***

***Cocktail***

*Mousse de damasco e amêndoas*

*Stick de coalho em teriyaki de melaço de cana*

*Carpaccio com tapenade e azeite de trufas*

*Cestinhas de chevre e chutney de tomates*

*Toast de provolone com roast beef “homemade” e Dijon*

***Snacks Quentes***

*Capuccino de abóbora e alecrim*

*Polpette de carne de panela e dip de pimentas brasileiras*

*Roulade de frango e damascos Turcos com geleia de pimenta*

*Crispies de queijo gouda e pistache*

*Vol au vent de camarões laqueados em molho de ostras*

***Entrada***

*Saladinha caprese ao Molho Pesto*

***Degustação de Pasta ArtGusto***

*Tortellini de Queijo Ementhal e limão siciliano ao molho Rústico de Tomates*

***Sobremesa***

*Lasagna de chocolate*

*Sorvete crocante*

*Trio de caldas – Chocolate meio amargo, frutas vermelhas e toffee*