***Orçamento Brunch***

***Vespertino, 3 horas de duração***

***Bebidas***

*Café*

*Suco Natural de Laranja*

*Chá mate gelado com hortelã*

*Água sem gás*

***Degustações em Ilhas***

*Salada de grãos nobres e seus cubinhos de salmão*

*Quiche gigante de alho porro al limone*

*Sanduichinhos de roast beef e mostarda*

*Panini de tomates secos com mussarela*

*Bolo de fubá cremoso com goiabada cascão*

*Bolo de castanhas do pará e calda de jabuticabas*

*Torta mousse de chocolate*

*Tortinhas de maçãs*

*Petit fours diversos*

*Saladinha de frutas da estação*

***Outras opções para o seu cardápio***

***Sucos de fruta***

*Suco de frutas vermelhas com limão galego*

*Suco de uvas*

*Limonada suíça*

*Suco de maracujá com morangos concassé*

*Suco de abacaxi com hortelã*

*Suco de tomates e salsão*

*Suco de melancia*

***Sanduiches***

*Micro Sands de legumes assados*

*Mini miga com pasta de azeitonas chilenas*

*Pães de cenoura com ricota defumada e zucchini*

*Pão integral de agrião e escarola*

*Sanduichinhos de blanquet de peru e cream cheese*

*Micro pães franceses com presunto e queijo prato*

*Club sandwich – alface americano, molho aneth, ovos, tomates e cebola confit*

*Pães artesanais com roast beef e pimentões assados*

***Quiches***

*Quiche Lorraine*

*Quiche de espinafre*

*Quiche de queijos nobres*

*Torta de legumes grelhados*

*Tarte ratatouille*

*Tarte Tatin de tomates e manjericão*

*Souflé de queijos e ervas de Provence*

***Bolos e Tortas***

*Bolo de fubá*

*Bolo de chocolate branco com sua cobertura*

*Bolo de chocolate meio amargo e ganache*

*Bolo de iogurte com granola*

*Torta de maçãs e uvas passa*

*Lemon Cake*

*Torta de ricota com pêras*

***R$ 80,00***