***Cardápio Degustação Corporativo***

***Receptivo***

***Cocktail (servir simultâneo ao Snack quente)***

*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 (servir no bowl de porcelana branca)***

*Saladinha caprese ao Molho Pesto*

***Degustação de Pasta ArtGusto (servir no prato base, com mais quantidade e decorado)***

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

***Sobremesa (retirar o sousplat e servir no prato de sobremesa já usado nas degustações comerciais)***

*Lasagna de chocolate*

*Sorvete crocante*

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