***Cardápio Menu Degustação***

***Receptivo***

***Ilha de Águas Aromatizadas – Servidas no Bar***

*Hortelã, Alecrim com canela, Limão Siciliano e Água de laranjeira.*

***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 melaço 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 ementhal e suas ervas*

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

*Crispies de queijo gouda e pistache.*

***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 ementhal*

*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***