***Cardápio Portovenere***

*“Para este cardápio sugerimos o que há de melhor de nossa cozinha, ingredientes delicados e frescos que proporcionarão uma experiência singular a seus convidados. Delicie-se com este cardápio desenvolvido especialmente para você. Ao final deste menu veja nossa sugestão de Menu Harmonizado pelo Chef Alex Rodriguez.*

*Bem vindos à Villa Bisutti!”*

*Carla Rugna – Diretora.*

***Receptivo***

***Welcome Drinks***

***Escolher 2 drinks***

*Frutas vermelhas com limão galego*

*Maracujá e morangos concaseé*

*Caju natural e lichias*

*Abacaxi com hortelã*

*“Os mini drinks serão servidos no começo da festa para brindar a chegada dos convidados”*

***Cocktail***

***Escolher 4 itens***

*Mousse de tomates secos e pesto Genovese*

*Stick de coalho em teriyaki de melaço de cana*

*Petit Caprese ao Pesto Genovese*

*Carpaccio com mostarda dijon e Grana Padano*

*Cestinhas de chevre e chutney de tomates*

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

*Rools de berinjela e mussarela de búfala cremosa*

***Snacks Quentes***

***Escolher 4 itens***

*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*

*Roulade de frango e damascos Turcos*

*Crispies de queijos nobres e manjerona*

***Mini Degustações***

***Escolher 1 item***

*Capuccino de abóbora e alecrim*

*Creme de mandioquinha com chips de bacon L’Orange*

*Escondidinho de carne seca*

*Polenta cremosa com parmesão Grana Padanno*

*Mini vaca atolada*

*Escondidinho de abóbora, coalho e couve crispie*

***Saladas da estação – Insalata***

***Escolher 1 item***

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

*Mix de verdes com carpaccio e alcaparras*

*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 com molho tradicional*

*Terrina de legumes grelhados, castanhas em redução de balsâmico e suas folhas frescas – base de molho balsâmico*

***Molhos***

***Escolher 1 item***

*Molho de mostarda Dijon*

*Molho de ervas de Provence*

*Molho Porto Venere – Exclusivo Villa Bisutti*

***Franco Americano ou à Inglesa***

***Tortellini Original “ArtGusto”:***

***Escolher 1 item***

*Ementhal e limão siciliano*

*Verde com queijos especiais*

*Mussarela de búfala*

*Lagarto com Alho poro*

***Molhos***

***Escolher 1 molho***

*Molho de tomates frescos*

*Molho rústico de tomates*

*Molho de sálvia fresca*

*Molho de alho poro*

***Pesto Genovese – sugestão para serviço à Inglesa***

***Risotto***

***Escolher 1 item***

*Risotto milanês*

*Risotto de queijos nobres*

*Arroz de açafrão e seus crispies*

*Arroz com amêndoas*

*Risotto de abobrinha e ricota defumada*

*Risotto de alho porro*

***Quiches gigantes***

***Exclusivas para serviço em buffet***

***Escolher 1 item***

*Quiche rústica de tomates e cebolas assadas em mel de acácias*

*Quiche de alho porro*

*Quiche de tomatinhos cereja e mussarela de búfala*

*Quiche suave de queijos*

*Quiche de peras e gorgonzola*

*Quiche de funghi*

*Quiche gigante de tomatinhos cereja*

***Pratos principais***

***Escolher 1 item***

*Maminha assada em seu caldo demi-glace*

*Cubos de filé Mignon ao jus de mostarda L’Ansienne*

*Blanquet de frango ao molho Champagne*

*Boeuf Bourguignon – Receita francesa de carne de panela ao vinho*

*Escalopes de Mignon em Roti Tradicional da Casa*

***Acompanhamentos***

***Escolher 1 item***

*Gratin de batatas com gruyere*

*Batatas Duchese*

*Mini legumes grelhados em azeite de tominho*

*Batatas rústicas com ervas*

*Purê de banana da terra*

*Rosti de batatas e funghi*

***Sobremesas***

***Escolher 2 itens***

*Torta mousse de chocolate com sorvete*

*Lasagna de chocolate “Art Gusto” com sorvete*

*Torta brownie com sorvete*

*Bavaroise de coco com baba de moça*

*Tarte cappuccino*

*Cheese cake Mousse com goiabada com sorvete*

*Tiramissu*

*Placa de frutas da estação e lichias*

***(Acompanha as sobremesas servidas em buffet)***

***Itens para Franco Americano***

***Sorvetes***

***Escolher 2 itens***

*Pistache*

*Chocolate*

*Creme*

*Crocante de baunilha*

*Banana*

*Morango*

***Caldas:***

***Todas!***

* *Frutas vermelhas*
* *Doce de leite e caramelo*
* *Chocolate meio amargo*
* *Banana e doce de leite argentino*

***Mesa de Finalização***

*Café com pauzinho de canela e Chás diversos*

*Micro de cookies de limão*

*Sablé de chocolate*

*Trufinhas de chocolate*

***Bebidas servidas durante toda a festa***

*Água mineral com e sem gás, refrigerantes diet e normais*

***Staff***

*Forneceremos todo o pessoal necessário para a realização do serviço e Alimentos e Bebidas do evento. Garçons, maitre, equipe de cozinha.*

***Louça e material***

*Forneceremos toda a louça, talheres, taças e copos necessários ao evento.*