***Cardápio Amalfi***

***COQUETEL***

***O coquetel é composto por 04 (quatro) canapés frios, 04 (quatro) canapés quentes e 01 (um) consommé a sua escolha***

***COQUETEL FRIO***

*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*

*Mousse de tomates secos e pesto Genovese*

*Carpaccio com mostarda dijon e Grana Padano*

*Rools de berinjela e mussarela de búfala cremosa*

***COQUETEL QUENTE***

*Phyllos de abóbora e carne de sol marinada em tangerina*

*Pasteizinhos de linguiça toscana e erva doce*

*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*

*Crocantes de frango flocado com aioli*

*Micro quiche de alho porro e limão galego*

*Crispies de queijos nobres e manjerona*

***CONSOMMÉS***

*Capuccino de abóbora e alecrim*

*Creme de mandioquinha com chips de bacon*

*Consommé de alho porro e natas*

*Escondidinho de carne seca*

*Ragú de Linguiça com Polenta*

*Brie com mel e amêndoas laminadas*

***MENU***

***Jantar Franco Americano***

***ENTRADAS FRIAS***

***(Escolher 02 opções)***

*Cuscuz marroquino com pupunha, endívias e pistache*

*Bloco de Philadélfia, tomates e pesto Genovese*

*Placa de mini legumes grelhados*

*Mix de grãos nobres com salmão gravlax*

*Terrina de zucchini, chevre cremoso e hortelã acompanhado de variados pães*

*Mix de tomates coloridos e manjericão ao molho de limão galego*

*Torre de trigo, tamarindo e cebolas carameladas*

*Salada Gamberetti - Folhas da estação, composição de pupunha, arroz selvagem, erva doce e camarões ao molho siciliano*

*Salada caprese com mussarela de búfala, tomate cereja e molho pesto*

*Melangé de folhas da estação com cubinhos de ceviche bicolor – Salmão e robalo*

*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*

*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*

***Acompanha molho de azeite, limão, sal e ervas***

***QUICHE***

***(Escolher 01 opção)***

*Queijos Nobres*

*Cogumelos selvagens al limone*

*Figos e gorgonzola*

*Fungui Secchi*

*Verdíssima de vegetais precoces e castanhas*

***PRATOS QUENTES***

***(Escolher 01 opção de carne vermelha, 01 opção de peixe, 01 opção de massa, 01 opção de risotto e 01 acompanhamento)***

***Massa Original “ArtGusto”***

*Tortellini de Ementhal e limão siciliano ao molho de tomates frescos*

*Tortellini de Vitela ao molho de sálvia*

*Tortellini de Pêras e queijos finos ao molho de sálvia*

*Tortelloni de Salmão defumado e ricota ao molho bechamel*

*Sofioli Verde com queijos especiais ao molho de tomates rústicos*

*Tortellini de Lagarto ao molho de alho porro*

***Carne Vermelha***

*Corte alto de mignon ao jus de seu próprio caldo*

*Peça de mignon selada em trio de mostardas*

*Filé em croute recheado com cogumelos*

*Escalope de Filet Mignon com molho roti*

***Peixe***

*Salmão tostado em molho de sakê e jus de cítricos*

*Roulade de Saint Peter e velouté de laranja*

*Salmão ao molho de Maracujá*

***Risotto***

*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 aspargos*

***Acompanhamento***

*Batatas Duchese e gruyere*

*Legumes grelhados em azeite de tominho*

*Batatas rústicas com ervas*

*Gratin de batatas com gruyere*

*Verdíssimo de creme de espinafre*

*Tarte de zucca com lentilhas de puy e erva doce*

*Purê de banana da terra com vanilla*

*Phyllos de gorgonzola e figos marinados em balsâmico*

***SOBREMESA***

***(Escolher 03 opções)***

*Bavaroise de coco e calda de baba e moça*

*Tarte Tatin aux Pommes (maçãs)*

*Altura mousse de três brigadeiros*

*Quindim Piazza, fitas de coco carameladas e flores de mel*

*Lasagna de chocolate meio amargo e seus suspiros “homemade”*

*Torta dueto de mousse de cappuccino e brownie*

*Cheesecake Orange com calda de frutas silvestres*

*Bloco de Chocolate Nero e coulis de frutas silvestres*

*Zucotto de frutas vermelhas*

***Acompanha frutas da estação laminadas***

***SORVETE***

***(Escolher 02 opções)***

*Pistache / Chocolate / Creme / Morango*

***Caldas***

*Frutas vermelhas e Chocolate meio amargo*

***CAFÉ E DELÍCIAS***

*Café*

*Chás diversos*

***Petit fours***

*Trufinhas de chocolate*

*Suspiros de pimenta dedo de moça e gengibre*

*Micro de cookies de limão*

***BEBIDAS***

*Água com e sem gás e refrigerantes*

***Águas Aromatizadas – Servidas no Bar***

*Hortelã e Alecrim com canela*

***Welcome Drinks***

***(Escolher 02 opções)***

*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”*

***VALOR***

***Valor por pessoa: R$ 196,00 (Cento e noventa e seis reais).***