***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*

*Gefilte fish com chrein e suas cenourinhas*

*Cestinhas de chevre e chutney de tomates*

*Pumpernickel com lâminas de salmão defumado, sour cream e dill.*

***COQUETEL QUENTE***

*Phyllos de meia cura*

*Pasteizinhos de batata, ricota e cebolas carameladas*

*Crab Fish com mousseline de cítricos*

*Croquetinhos de haddock defumado*

*Quiche de gorgonzola e figos*

*Polpette de salmão e dip de pimentas brasileiras*

*Samosa de queijo ementhal e suas ervas*

*Vol au vent de brie e mel de acácias*

***CONSOMMES***

*Capuccino de abóbora e alecrim*

*Creme de mandioquinha com chips de cebola e sal de Guerand*

*Consommé de alho porro e natas.*

*Brie com mel e amêndoas laminadas*

*Gratin de queijos nobres*

*Polenta Bergamasca com ragu de cogumelos selvagens*

*Saiadié – Risoto de peixe*

*Cestinha com mandioquinha cremosa, crispies de cebola e Laranja*

***MENU***

***Jantar à Inglesa***

***ENTRADA***

***(Escolher 01 opção)***

*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*

*Ceviche de salmão, suas folhas e maçãs Granny Smith*

*Carpaccio com tapenade e tomatinhos Sweet Grape*

*Frisse salad com beterrabas e roquefort*

*Risoni com tomates secos, folhas amargas e grana padanno*

***PRIMEIRO PRATO***

***Massa Original “ArtGusto”***

***(Escolher 01 opção de massa)***

*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*

*Gnocchi especial de salmão defumado ao jus de saque e laranja*

***PRATO PRINCIPAL***

***(Escolher 01 opção)***

*Salmão tostado em molho de sakê e jus de cítricos acompanhado de verdíssimo de espinafre e risotto de aspargos*

*Roulade de Saint Peter e velouté de laranja acompanhado de legumes grelhados em azeite de tomilho*

*e risotto de alho porro*

*Salmão ao molho de Maracujá acompanhado de batatas rústicas com ervas e risotto de aspargos*

***SOBREMESA***

***(Escolher 01 opção)***

*Bavaroise de coco e calda de baba e moça*

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

*Lasagna de chocolate acompanhada de sorvete de creme*

*Torta dueto de mousse de cappuccino e brownie*

*Cheesecake com calda de frutas silvestres*

*Bloco de Chocolate Nero e coulis de frutas silvestres*

*Mini profiterolis recheados de doce de leite acompanhados de sorvete de morango*

*Zucotto de frutas vermelhas*

***Standby***

***Frutas frescas laminadas***

***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).***