***Cardápio Debutante***

***Jovens***

***COQUETEL***

*Rodada de Batatinhas fritas na hora*

*Coxinha de Frango*

*Mini hambúrgueres de picanha com cheddar e remoulade de picles*

*Cakes crocantes de peito de peru*

*Tostex de presunto e queijo*

*Mini pizza de mussarela e calabresa*

***MINI DEGUSTAÇÃO VOLANTE***

*Picadinho de filet mignon servido em seu próprio molho acompanhado de batatas campana*

***ILHA DIVERTIDA***

Mini hot dog acompanhado de catchup, mostarda, maionese e batata palha

Mini esfiha de carne

Mini esfiha de queijo

*kibe assado de tabuleiro*

*Taco:*

*Frango com molho especial*

*Carne com molho especial*

*Piccolini com molho de tomates frescos*

***Acompanha queijo ralado***

***SOBREMESA***

***(Escolher 02 opções)***

*Tortinha mousse de chocolate*

*Lasagna de chocolate “Art Gusto”*

*Torta brownie*

*Bavaroise de coco e calda de baba e moça*

*Cheesecake mousse com goiabada*

***SORVETE***

***(Escolher 01 opção)***

*Pistache / Chocolate / Creme / Morango*

***Caldas***

*Frutas vermelhas e Chocolate meio amargo*

***Cardápio Debutante***

***Adulto***

***COQUETEL***

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

***COQUETEL FRIO***

*Stick de coalho em teriyaki de melaço de cana*

*Petit Caprese com Pesto Genovese*

*Cestinhas de chevre e chutney de tomates*

*Mousse de tomates secos e pesto Genovese*

*Carpaccio com mostarda dijon e Grana Padano*

*Rools de berinjela e mussarela de búfala cremosa*

***COQUETEL QUENTE***

*Pasteizinhos de linguiça toscana e erva doce*

*Polpette de carne de panela e dip de pimentas brasileiras*

*Crocantes de frango flocado com aioli*

*Micro quiche de alho porro e limão galego*

*Crispies de queijos nobres e manjerona*

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

***CONSOMMÉS***

*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*

***Cardápio Debutantes***

***Jantar Adulta Franco Americano***

***ENTRADAS FRIAS***

***(Escolher 01 opção)***

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

*Mix de verdes com carpaccio, alcaparras e mostarda Dijon*

*Salada Waldorf de maçãs e nozes*

*Melangé de folhas da estação e composição de tomates cereja, cubinhos de búfala e manga grelhada*

*Caesar Salad*

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

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

***QUICHE***

***(Escolher 01 opção)***

*Alho porro*

*Queijos suave*

*Peras e gorgonzola*

*Funghi*

***PRATOS QUENTES***

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

***Massa Original “ArtGusto”***

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

*Sofiolli Verde com queijos especias ao molho de tomates rústicos*

*Tortellini de Zucca ao molho branco e sálvia*

*Raviolli de mussarela de búfala ao molho de tomates*

***Carne Vermelha***

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

*Maminha assada em seu caldo demi-glace*

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

*Escalopes de Mignon em Roti Tradicional da Casa*

***Carne Branca***

*Blanquet de frango ao molho Champagne*

*Escalope de filet de frango ao curry*

***Risotto***

*Risotto milanês*

*Risotto de queijos nobres*

*Arroz com amêndoas*

*Risotto de abobrinha e ricota defumada*

*Risotto de alho porro*

***Acompanhamento***

*Gratin de batatas com gruyere*

*Batatas Duchese*

*Legumes grelhados em azeite de tominho*

*Batatas rústicas com ervas*

*Cestinha de mandioquinha cremosa, crispies de bacon e laranja*

*Purê de banana da terra*

*Rosti de batatas e funghi*

***SOBREMESA***

***(Escolher 02 opções)***

*Tortinha mousse de chocolate*

*Lasagna de chocolate “Art Gusto”*

*Torta brownie*

*Bavaroise de coco e calda de baba e moça*

*Cheesecake mousse com goiabada*

*Cubos de frutas da estação e lichias*

***SORVETE***

***(Escolher 01 opção)***

*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 cookies de limão*

***BEBIDAS***

*Água com e sem gás e refrigerantes*

***Opcional***

***(serviço de 02 horas - cobrado à parte)***

***Ilha Oriental***

*Uramaki Califórnia Roll (Alga, Kani-kama, Manga e Pepino)*

*Uramaki Salmão Skin (Salmão Grelha do com Pele e Cebolinha)*

*Hakutsuru Roll (Salmão e Cebolinha envolto com acelga)*

*Spice Salmon (Uramaki de salmão envolto com massagô)*

*Tekka Maki (Hossomaki de Atum)*

*Kappa Maki (Hossomaki de Pepino)*

*Salmão Maki (Hossomaki de Salmão)*

*Kani Maki (Hossomaki de Kani-kama)*

*Niguirizushi: Atum, Salmão, Peixes Brancos*

*Temaki de California (pepino, manga e kani-kama)*

*Temaki de Salmão-Negui (Salmão picado com Cebolinha)*

*Temaki de Atum-Negui (Atum picado com Cebolinha)*

*Temaki de Salmão Skin (Salmão grelhado com Pele)*

***VALOR***

***Valor por pessoa: R$ 165,00 (Cento e sessenta e cinco reais).***

***Valor por pessoa – Ilha oriental (serviço de 02 horas): R$ 25,00 (Vinte e cinco reais).***