***Cardápio Debutante***

***Jovens e adultos***

***COQUETEL***

*Rodada de Batatinhas fritas na hora*

*Coxinha de Frango*

*Pérola de Queijo*

*Mini dog gourmet: salsicha, cebola roxa e molho barbecue*

*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*

***MENU JOVENS E ADULTOS***

***Jantar Franco Americano***

***ENTRADAS FRIAS***

*Caesar Salad com molho tradicional*

*ou*

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

***QUICHE***

***(Escolher 01 opção)***

*Queijos Nobres*

*Cogumelos selvagens al limone*

*Figos e gorgonzola*

*Fungui Secchi*

*Verdíssima de vegetais precoces e castanhas*

***PRATOS QUENTES MONTADOS EM BUFFET***

***(Escolher 01 opção de prato principal)***

***Carne***

*Estrogonoff de filet mignon acompanhado de arroz branco e batata palha*

*ou*

*Picadinho de filet mignon servido em seu próprio molho acompanhado com arroz branco e mousseline de banana da terra*

***SOBREMESA***

***(Escolher 02 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 01 opção)***

*Pistache / Chocolate / Creme / Morango*

***Caldas***

*Frutas vermelhas e Chocolate meio amargo*

***ILHAS GASTRONÔMICAS***

***(Escolher 01 opção)***

***Ilha de massas – Bella Itália***

***Ravioli Original “ArtGusto”:***

*Carne*

*Mussarela de búfala*

***Massas Grano Duro***

*Piccolini*

***Molhos***

*Tomates frescos*

*Quatro queijos*

***Ilha Mexicana***

*Tortilha Chips*

*Guacamole*

*Sour Cream*

*Chilli*

*Quesadilha de mussarela, cheddar e tomate*

*Taco:*

*Frango com molho especial*

*Carne com molho especial*

*Burrito:*

*Carne e cheddar*

*Frango desfiado com alface e molho especial*

***\*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)*

***CAFÉ E DELÍCIAS***

*Café*

*Chás diversos*

***Petit fours***

*Suspiros de pimenta dedo de moça e gengibre*

*Micro cookies de limão*

***BEBIDAS***

*Água com e sem gás, refrigerantes, suco de laranja e suco uva*

***VALOR***

***Valor por pessoa: R$ 180,00 (Cento e oitenta reais).***

***Valor por pessoa – Ilha oriental (serviço de 02 horas): R$ 180,00 (Cento e oitenta reais).***