***Cardápio Portovenere***

***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*

***MENU***

***Jantar Franco Americano***

***ENTRADAS FRIAS***

***(Escolher 01 opção)***

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

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

*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*

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

***Acompanha molho de azeite, limão, sal, pimenta 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*

*Torta brownie*

*Bavaroise de coco e calda de baba e moça*

*Tarte cappuccino*

*Cheesecake 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*

***VALOR***

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