***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 à Inglesa***

***ENTRADA***

***(Escolher 01 opção)***

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

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

*Mix de verdes com carpaccio e alcaparras*

*Salada Waldorf de maçãs e nozes ao molho tradicional*

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

*Caesar Salad ao molho tradicional*

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

***PRIMEIRO PRATO***

***Mini massa Original “ArtGusto”***

***(Escolher 01 opção de massa)***

*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*

***PRATO PRINCIPAL***

***(Escolher 01 opção)***

*Maminha assada em seu caldo demi-glace acompanhada de batatas duchese e risotto milanês*

*Cubos de filé Mignon ao jus de mostarda L’Ansienne acompanhado de purê de banana da terra e risotto de alho porro*

*Escalopes de Mignon em Roti Tradicional da Casa acompanhados de legumes grelhados em azeite de tominho e risotto de queijos nobres*

*Blanquet de frango ao molho Champagne acompanhado de batatas rústicas com ervas e risotto de abobrinha e ricota defumada*

*Escalopes de frango ao curry acompanhado de legumes grelhados em azeite de tominho e risotto de alho porro*

***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*

***Standby***

***Frutas frescas fatiadas***

***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).***