***Cardápio Portovenere***

***COQUETEL***

***O coquetel é composto por 04 (quatro) canapés frios, 04 (quatro) canapés quentes e 02 (dois) consommés a sua escolha***

***COQUETEL FRIO***

*Mousse de tomates secos e pesto Genovese*

*Stick de coalho em teriyaki de melaço de cana*

*Petit Caprese ao Pesto Genovese*

*Carpaccio com mostarda dijon e Grana Padano*

*Cestinhas de chevre e chutney de tomates*

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

*Rools de berinjela e mussarela de búfala cremosa*

***COQUETEL QUENTE***

*Pasteizinhos de linguiça toscana e erva doce*

*Crocantes de frango flocado com aioli*

*Micro quiche de alho porro e limão galego*

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

*Crispies de queijos nobres e manjerona*

***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*

*Escondidinho de abóbora, coalho e couve crispie*

***ENTRADAS FRIAS VOLANTES***

***(Escolher 01 opção)***

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

*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 e suas folhas frescas*

***PRATOS QUENTES PASSADOS E MONTADOS EM BUFFET***

***(Escolher 01 opção de prato principal, 01 opção de massa e 01 opção de risotto)***

***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*

***Risotto***

*Risotto milanês*

*Risotto de abobrinha e ricota defumada*

*Risotto de alho porro*

*Risotto de limão siciliano*

***Pratos principais***

*Boeuf Bourguignon – Receita francesa de carne de panela ao vinho acompanhado de mousseline de mandioquinha*

*Cubos de filé Mignon ao jus de mostarda L’Ansienne acompanhado de batata campana com alecrim e tomilho*

*Blanquet de frango ao molho Champagne acompanhado de legumes grelhados em azeite de tomilho*

*Iscas de Mignon em Roti Tradicional da Casa acompanhado de purê de banana da terra*

***SOBREMESAS VOLANTES***

***(Escolher 02 opções)***

*Lasagna de chocolate acompanhada de sorvete de creme*

*Pudim de leite condensado*

*Tarte cappuccino*

*Cheese cake com goiabada*

*Cubos de frutas da estação e lichias*

***CAFÉ E DELÍCIAS***

*Café*

*Chás diversos*

***Petit fours***

*Micro cookies de limão*

*Sablé de chocolate*

***BEBIDAS***

*Água com e sem gás e refrigerantes*

***VALOR***

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