Evento: Unesp 100 anos Odonto e Farmácia

Data: 02 de Fevereiro de 2023

150 Pax

## Estrutura Menu Suprême:

Canapés Volantes: (Serviço volante na 1h30 min.)

- Mini Vasinho de Kibe com Coalhada e Záttar
- Vol au Vent com Creme de Shitake e Ciboullete
- Mini Brusqueta de Brie, Figo, Mel e Crocante de Parma
- Mini Quiche de Palmito
- Ilha Gastronômica (Disposto no início aos 30 min. finais do Evento)

Panaché de Queijos: - Gorgonzola

- Provolone Defumado - Mussarela Condimentada
- Parmesão

Seleção de Salumeria: - Salame Italiano

- Lombo Defumado

Geleia de Frutas Vermelhas e Mel

Escabeche de Berinjela com Pimentões Grelhados, Azeitonas e Azeite de Oliva

Caponata de Abobrinha Italiana com Azeite de Ervas Finas

Pétalas de Tomate Confitado

2 Variedades de Pasta (Alho Confit e Tomate Seco com Ervas)

Alho Confitado com Ervas e Azeite de Oliva

Seleção de Azeitonas Temperadas

Pães Artesanais: - Grissinis

- Pão Integral de Fermentação Natural
- Pão de Leite
- Baguette Francesa
- Torradas
- **Bowl Food:** Creme de Mandioquinha com Carne Seca ao Pomodoro

(Disposto até 60 min. finais do Evento)

- Filet Mignon ao Molho Roti e Cebolinha Baby Caramelizada
- Fagotine de Mozzarela de Búfala e Tomate Seco ao Molho Pomodoro e Basílico
- Risoto de Alho Poró
- Batata ao Murro Crocante
- Sobremesa Brownie Clássico com Sorvete de Baunilha Artesanal
- Mesa de Saída: Café, Chás, Licores & Petit Fours

## **BEBIDAS INCLUSAS**

- Água Mineral sem gás / Água Mineral com gás
- Refrigerante: Guaraná (Normal) e Coca-Cola (Normal e Zero)
- Suco Natural de Laranja
- Cerveja Original
- Vinho Espumante Salton Demi Sec